

# PELATIHAN PENGOLAHAN PRODUK TURUNAN DARI JAHE DAN PINANG DI RUMAH PRODUKSI MINERBAL (MINUMAN HERBAL) KENALI ASAM BAWAH, KOTA BARU, JAMBI

Uce Lestari<sup>1</sup>, Martha Veronica<sup>1</sup>, Dilla Fitri Salsabila<sup>1</sup>, Safrida<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Farmasi, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Jambi

<sup>2</sup>Corporate Social Responsibility, Pertamina Hulu Rokan Zona 1 Field Jambi

Corresponding author email: [ucelestari@unja.ac.id](mailto:ucelestari@unja.ac.id)

## ABSTRACT

*The Minerbal (Herbal Drinks) Production House located in Kenali Asam Bawah sub-district, Kota Baru Jambi is one of the business groups supported by Pertamina Hulu Rokan Zone 1 Field Jambi. This Minerbal (Herbal Drinks) production house business group has produced many herbal drinks based on ginger and areca nuts such as instant ginger granules, instant areca nut granules and traditional herbal medicine but has not yet developed a variety of other product innovations, especially functional food products. The problem encountered in this Minerbal production house is that there is limited knowledge regarding techniques for processing ginger and areca nut into other ginger and areca nut derivative products such as functional food or health snacks. Based on the above, the products from the Minerbal production house business were developed into functional food products or health snacks such as areca ginger jelly candy, areca nut candy and areca nut ginger marshmallows as an endurance enhancer. This Community Service (PKM) aims to strengthen business capacity and develop the Minerbal production house business into effective innovations such as jelly candy and marshmallows and can open up employment opportunities in empowering and improving the economy of the Lower Recognition Asam community. The methods in this PKM include counseling regarding the benefits and nutritional content of ginger and areca nuts as well as demonstrations on making jelly candies and marshmallows based on ginger and areca nuts. The PKM results obtained areca ginger jelly candy and areca ginger marshmallows which will be used as superior products for the Minerbal production house in Kenali Asam Bawah sub-district. From the results of monitoring and evaluation of PKM activities, it was found that the Minerbal Production House had produced jelly candy and areca ginger marshmallows and had been introduced to the PKK women's bazaar in Jambi City.*

**Key words:** *areca ginger, jelly candy, marshmallow, food*

## ABSTRAK

Rumah Produksi Minerbal (Minuman Herbal) yang berada di kelurahan Kenali Asam Bawah Kota Baru Jambi merupakan salah satu kelompok usaha binaan dari Pertamina Hulu Rokan Zona 1 Field Jambi. Kelompok usaha rumah produksi Minerbal (Minuman Herbal) ini telah banyak memproduksi minuman herbal berbasis jahe dan pinang seperti granul instan jahe, granul instan pinang dan jamu tradisional tetapi belum ada pengembangan variasi inovasi produk lain terutama produk pangan fungsional. Adapun

permasalahan yang ditemui pada rumah produksi Minerbal ini adalah adanya keterbatasan pengetahuan mengenai teknik pengolahan jahe dan pinang menjadi produk turunan jahe dan pinang lain seperti pangan fungsional atau cemilan Kesehatan. Berdasarkan hal diatas maka produk hasil usaha rumah produksi Minerbal dikembangkan menjadi produk pangan fungsional atau cemilan kesehatan seperti permen jelly jahe pinang, permen pinang dan marshmallow jahe pinang sebagai peningkat daya tahan. Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk penguatan kapasitas usaha dan pengembangan usaha rumah produksi Minerbal menjadi inovasi tepat guna seperti permen jelly dan marshmallow serta dapat membuka usaha lapangan pekerjaan dalam pemberdayaan dan peningkatan perekonomian masyarakat Kenali Asam Bawah. Metode dalam PKM ini meliputi penyuluhan terkait manfaat dan kandungan gizi dari jahe dan pinang serta demonstrasi pembuatan permen jelly dan marshmallow berbasis jahe dan pinang. Hasil PKM diperoleh permen jelly jahe pinang dan marshmallow jahe pinang yang akan dijadikan produk unggulan rumah produksi Minerbal kelurahan Kenali Asam Bawah. Dari hasil monitoring evaluasi kegiatan PKM ini ditemukan bahwa Rumah Produksi Minerbal telah memproduksi permen jelly dan marshmallow jahe pinang dan telah diperkenalkan pada bazar ibu-ibu PKK kota Jambi.

**Kata kunci: jahe pinang, permen jelly, marshmallow, pangan**

---

## PENDAHULUAN

Jahe merupakan bahan alam yang sering ditemui oleh masyarakat dengan harga terjangkau, sehingga memudahkan masyarakat untuk membuat jamu minuman herbal sendiri untuk dikonsumsi sehari-hari. Bahan yang diperlukan untuk membuat jamu herbal berupa jahe, kayu manis, biji pala, gula pasir, dan air.<sup>1</sup> Jahe memiliki kandungan senyawa antioksidan tinggi yang mampu mencegah radikal bebas. Selain itu, kandungan anti inflamasi pada jahe mampu meningkatkan sistem kekebalan tubuh dari virus dan bakteri.<sup>2,3</sup> Selain itu pinang juga merupakan tanaman yang banyak ditemukan di propinsi Jambi dan tidak kalah pentingnya dengan tanaman jahe. Biji pinang mengandung alkaloid, saponin, flavonoid, dan tannin.<sup>4</sup> Ekstrak etanol biji pinang memiliki aktivitas antioksidan dengan IC50 sebesar 45,4 µ mg/ml.<sup>5</sup> Salah satu cara menjaga dan meningkatkan imunitas tubuh dari risiko

penyakit yaitu dengan mengkonsumsi jamu jahe dan pinang yang memiliki aktivitas sebagai antioksidan.<sup>6</sup>

Rumah Produksi Minerbal (Minuman Herbal) yang berada di kelurahan Kenali Asam Bawah Kota Baru Jambi merupakan salah satu kelompok usaha binaan dari Pertamina Hulu Rokan Zona 1 Field Jambi.<sup>7</sup> Kelompok usaha rumah produksi Minerbal (Minuman Herbal) ini telah banyak memproduksi minuman herbal berbasis jahe dan pinang seperti granul instan jahe, granul instan pinang dan jamu tradisional tetapi belum ada pengembangan variasi inovasi produk lain. Adapun permasalahan yang ditemui pada rumah produksi Minerbal ini adalah adanya keterbatasan pengetahuan mengenai teknik pengolahan jahe dan pinang menjadi produk turunan jahe dan pinang lain seperti pangan fungsional atau cemilan Kesehatan.

Adapun permasalahan yang ditemui pada rumah produksi Minerbal ini adalah

adanya keterbatasan pengetahuan mengenai teknik pengolahan jahe dan pinang menjadi produk turunan jahe dan pinang lain seperti pangan fungsional atau cemilan Kesehatan. Berdasarkan hal di atas maka produk hasil usaha rumah produksi Minerbal dikembangkan menjadi produk pangan fungsional atau cemilan kesehatan seperti permen jelly jahe pinang, permen pinang dan marshmallow jahe pinang sebagai peningkat daya tahan melalui sosialisasi dan pelatihan pembuatan inovasi produk turunan jahe dan pinang serta dapat membuka usaha lapangan pekerjaan untuk pemberdayaan dan peningkatan perekonomian masyarakat Kenali Asam Bawah.<sup>8</sup>

Permen jelly dan marshmallow jahe pinang sangat disukai oleh semua kalangan mulai dari kalangan anak-anak sampai dengan kalangan orang dewasa. Permen jelly dan marshmallow memiliki tekstur yang lunak akibat penambahan komponen hidrokoloid seperti agar, gum, pektin, pati, karagenan, gelatin. Modifikasi tekstur candy jelly menghasilkan produk yang kenyal, mudah di cetak, tidak lengket pada cetakan dan mudah dikeluarkan dari cetakan.<sup>9</sup>

Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk penguatan kapasitas usaha dan pengembangan usaha rumah produksi Minerbal menjadi inovasi tepat guna seperti permen jelly dan marshmallow serta dapat membuka usaha lapangan pekerjaan dalam pemberdayaan dan peningkatan perekonomian masyarakat Kenali Asam Bawah.

Diharapkan dengan adanya permen jelly dan marshmallow jahe pinang

memberi peluang untuk berwirausaha bagi masyarakat Kenali Asam Bawah dan Rumah Produksi Minerbal. Selain itu dengan produksi permen jelly dapat menambah penghasil masyarakat disana dengan keuntungan yang besar. Produk inovasi ini memiliki prospek yang sangat bagus kedepannya karena dapat meningkatkan eksistensi jahe pinang sebagai tumbuhan lokal di Indonesia dan meningkatkan nilai tambah perekonomian masyarakat Jambi, khususnya untuk wilayah Kelurahan Kenali Asam Bawah dan menjadikan produk unggulan.

## METODE

Adapun prosedur kerja pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat dalam rangka demonstrasi/pelatihan/pendampingan pada pengolahan Jahe pinang menjadi produk inovasi pangan atau cemilan Kesehatan berupa permen jelly dan marshmallow jahe pinang sebagai peningkat sistem imun tubuh adalah sebagai berikut:

Sosialisasi manfaat jahe dan pinang sebagai produk pangan atau cemilan kesehatan ini terdiri dari 4 tahap, yaitu: 1) pengurusan izin pelaksanaan kegiatan PKM oleh tim pelaksana; 2) pertemuan tim pelaksana dengan rumah produksi Minerbal dan CSR Pertamina Hulu Rokan Zona 1 Field Jambi guna membahas rencana, langkah kerja, dan jadwal kegiatan PKM yang akan akan dilaksanakan dalam pemanfaatan jahe pinang. 3) pelaksanaan kegiatan demonstrasi/pelatihan/pendampingan pengolahan jahe pinang menjadi permen

jelly, dan marshmallow 4) monitoring evaluasi kegiatan yang telah dilakukan pada program PKM kepada rumah produksi Minerbal (Minuman Herbal).

Partisipasi ini meliputi diskusi dengan tim PKM dan CSR Pertamina Hulu Rokan Zona 1 Field Jambi dalam aktivitas berikut ini: penentuan lokasi dan peserta untuk dilatih yaitu 10 orang pelaku usaha rumah produksi Minerbal, pelatihan pengolahan produk pangan dan cemilan kesehatan berupa permen jelly dan marshmallow jahe pinang.

Evaluasi pelaksanaan program dan keberlanjutan program setelah selesai kegiatan penerapan Teknologi Tepat Guna kepada rumah produksi Minerbal berupa : partisipasi masyarakat dalam pelaksanaan program, posisi strategis masyarakat sebagai elemen pelaksana, keterpaduan dan kebersamaan dengan Kelurahan dan Kecamatan setempat sedangkan peningkatan potensi daerah dilihat keberhasilan program dalam memanfaatkan potensi daerah, keserasian potensi daerah, membuka lapangan pekerjaan dan aktivitas program, ketepatan program terhadap persoalan wilayah.<sup>10</sup>

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang dicapai dalam kegiatan PKM ini adalah terlaksananya penyuluhan dan pelatihan tentang pemanfaatan jahe pinang menjadi produk pangan atau cemilan kesehatan menjadi permen jelly dan marshmallow jahe pinang sebagai peningkatan sistem imun tubuh yang mempunyai nilai ekonomi yang tinggi.

Kegiatan ini telah diawali dengan melakukan koordinasi dengan CSR Pertamina Hulu Rokan Zona 1 Field Jambi dan Rumah Produksi Minerbal tentang pelaksanaan PKM dengan judul “Pelatihan Pengolahan Produk Turunan dari Jahe dan Pinang di Rumah Produksi Minerbal (Minuman Herbal) Kenali Asam Bawah, Kota Baru, Jambi”. Hasil koordinasi dengan Rumah Produksi Minerbal adalah mereka bersedia menjadi mitra dalam pelaksanaan kegiatan PKM serta menjadi kelompok usaha binaan Pertamina Hulu Rokan Zona 1 Field Jambi terkait dari pelatihan pengolahan produk pangan atau cemilan kesehatan dari jahe pinang.

Kegiatan PKM selanjutnya dengan mengadakan sosialisasi dengan mempresentasikan manfaat dan kandungan kimia jahe pinang serta menjelaskan perihal pentingnya menjaga imunitas tubuh, cara mengkonsumsi jahe pinang yang dapat dibuat mandiri, serta tahapan cara pembuatannya. Selain sosialisasi dibagikan juga video untuk memudahkan memahami tahap pembuatan inovasi produk berupa pembuatan permen jelly dan marshmallow jahe pinang.<sup>11</sup>

Dari hasil sosialisasi ini memberikan manfaat yang baik bagi rumah produksi Minerbal dimana mereka mendapatkan wawasan dan ilmu pengetahuan tentang cara pengolahan produk inovasi pangan atau cemilan kesehatan serta manfaat dan kandungan nutrisi jahe pinang sebagai peningkat daya tahan tubuh.<sup>11</sup>



Gambar 1. Sosialisasi manfaat, kandungan dan cara pengolahan jahe pinang

Tahap selanjutnya yaitu pelatihan dan demonstrasi langsung pengolahan jahe pinang menjadi permen jelly dan marshmallow. Demonstrasi dimulai dengan pembuatan serbuk simplisia jahe dan pinang terlebih dahulu dengan cara mengambil jahe segar kemudian kupas kulitnya lalu jahe dirajang tipis dijemur dibawah sinar matahari langsung ataupun dengan oven pada suhu 50°C sampai beratnya kering dan konstan sedangkan untuk pinang muda yang telah diambil, dikupas kulitnya dan diambil bagian biji pinangnya lalu dirajang dan dijemur dibawah sinar matahari sampai kering dan konstan. Setelah kering jahe dan biji pinang lalu digrinder dan diayak sampai dihasilkan serbuk simplisia jahe dan pinang yang halus.<sup>12</sup> Selain itu produk granul instan jahe pinang yang diproduksi oleh rumah produksi Minerbal dapat digunakan langsung untuk pembuatan permen jelly dan marshmallow.

Berikut adalah gambar dari ibu-ibu rumah produksi Minerbal yang semangat dalam membuat permen jelly dan marshmallow jahe pinang.



Gambar 2. Demonstrasi pembuatan permen jelly dan marshmallow jahe pinang

Ibu-ibu rumah produksi mineral tampak sangat antusias dan aktif dalam mengikuti kegiatan sosialisasi, dibuktikan dari pertanyaan-pertanyaan yang diajukan. Ibu-ibu usaha Minerbalpun juga setuju bahwa jahe pinang ini berbahan dasar murah dan mudah ditemukan, juga baik untuk kesehatan, dan merupakan salah satu solusi yang tepat bagi masyarakat untuk meningkatkan daya tahan tubuh dengan berbagai macam bentuk produk inovasi berupa pangan atau cemilan Kesehatan.<sup>13</sup>

Di akhir kegiatan sosialisasi dan demonstrasi ibu-ibu rumah produksi Minerbal menyampaikan rasa terima kasih karena telah diberikan ilmu baru dengan diadakannya sosialisasi dan demonstrasi pembuatan produk pangan atau cemilan kesehatan sebagai upaya meningkatkan daya tahan tubuh. Masyarakat merasa sangat terbantu dan lebih terbuka wawasannya untuk mengoptimalkan bahan-bahan alam di sekitar yang ada untuk

dijadikan solusi kesehatan dan inovasi produk untuk meningkatkan penghasilan dan nilai ekonomi dari tanaman jahe pinang yang tumbuh disekitar pekarangan rumah masyarakat Kenali Asam Bawah. Harapan dari masyarakat tersebut yaitu supaya semakin banyak masyarakat Kenali Asam Bawah yang teredukasi dan lebih peduli dengan kesehatan dan berinovasi kreatif terkait pemanfaatan tanaman jahe pinang tersebut menjadi produk inovasi tepat guna, sehingga akan terwujud masyarakat yang sehat, mandiri dan Sejahtera.<sup>14</sup>

Sedangkan, untuk evaluasi dari kegiatan sosialisasi dan demonstrasi ini yaitu walaupun hanya dapat dilakukan dengan durasi yang singkat dikarenakan kesibukan dari masyarakat, namun tim PPM mampu memastikan proses transfer ilmu dalam sosialisasi dan demonstrasi berjalan dengan baik sehingga tercapai tujuannya yaitu pemberdayaan masyarakat perihal pentingnya menjaga imunitas tubuh meningkat dengan menggunakan produk inovasi tepat guna hasil olahan sendiri yang tidak hanya dapat digunakan sendiri tetapi dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Kenali Asam Bawah untuk membuka lapangan pekerjaan serta pemasaran secara komersil terkait produk yang dihasilkan.



Gambar 3. Produk inovasi permen jelly dan marshmallow jahe pinang

Setelah pembuatan produk inovasi pangan atau cemilan kesehatan dilakukan foto bersama dengan ibu-ibu rumah produksi Minerbal dengan menampilkan produk yang telah dihasilkan. Ibu-ibu tersebut sangat senang dan merasa bermanfaat mendapat pengetahuan tentang cara pengolahan jahe pinang ini.



Gambar 4. Foto bersama tim PKM dengan ibu-ibu rumah produksi Minerbal

Dari hasil monitoring evaluasi kegiatan PKM ini ditemukan bahwa rumah produksi Minerbal telah memproduksi permen jelly dan marshmallow jahe pinang dan telah dipamerkan pada bazar kegiatan ibu-ibu PKK Kenali asam Bawah. Berdasarkan hal diatas tujuan dari Pengabdian kepada Masyarakat ini telah berhasil untuk menjadikan permen jelly dan marshmallow jahe pinang menjadi produk unggulan rumah produksi Minerbal kelurahan Kenali Asam Bawah dan dapat membuka peluang usaha bagi masyarakat tersebut terkait untuk menambah penghasilan dan ekonomi bagi masyarakat

tersebut dengan memanfaatkan hasil alam yang ada disana.<sup>15</sup>

## KESIMPULAN

Dari hasil kegiatan dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini Pelatihan Pemanfaatan Inovasi jahe pinang menjadi permen jelly dan marshmallow sebagai peningkat daya tahan tubuh di rumah produksi Minerbal (Minuman Herbal) dapat memberikan pengetahuan lebih tentang manfaat jahe pinang yang mempunyai nilai ekonomis yang tinggi serta menghasilkan produk inovasi produk pangan atau cemilan kesehatan dari jahe pinang sebagai peningkat daya tahan tubuh serta meningkatkan kreativitas sumber daya manusia di Kelurahan Kenali Asam Bawah Kota Baru Jambi

## Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kepada pihak-pihak terkait dalam kegiatan PKM ini terutama CSR Pertamina Hulu Rokan Zona 1 Field Jambi yang memberikan bantuan dan hibah serta ibu-ibu rumah produksi Minerbal (Minuman Herbal) yang telah memberikan fasilitas selama pelaksanaan PKM. Serta terima kasih banyak kepada mahasiswi farmasi Univeristas Jambi dan pihak yang terkait terkait atas bantuan finansial untuk pelaksanaan program PKM Ini.

## DAFTAR PUSTAKA

1. Sujarta P, Dirgantara S, 2019. Pelatihan Pembuatan Produk Simplisia dan Analisis Jamu Tradisional Terstandar Bagi Kader Posyandu Wilayah Puskesmas Kelurahan Waena Jayapura, Jurusan Biologi FMIPA Universitas Cenderawasih.
2. Harwati, CT, 2009. Khasiat jahe bagi kesehatan tubuh manusia. INNOFARM: Jurnal Inovasi Pertanian, 8(1).
3. Anggraini MA, Purnama ER, Sulytiowati R, 2019. Penerapan Teknologi Produksi Simplisia Empon-empon Kelompok Tani Kecamatan Trawas Kabupaten Mojokerto Jawa Timur. Universitas Negeri Surabaya.
4. Verma DK, Bharat M, Nayak D, Shanbhag T, Shanbhag V, Rajput RS, 2012., Areca catechu: Effect of topical ethanolic extract on burn wound healing in albino rats. *Int J Pharmacol and Clin Sci.*;1:74-8.
5. Edy Meiyanto, 2008. Ekstrak Etanol Biji Buah Pinang (*Areca catechu* Linn) Mampu Menghambat Proliferasi dan Memacu Apoptosis Sel MCF-7. *Majalah Farmasi Indonesia*.
6. Zuhud, EAM, 2008. Potensi Hutan Tropika Indonesia Sebagai Penyangga Bahan Obat Alam Untuk Kesehatan Bangsa. Fakultas Kehutanan Institut Pertanian Bogor.
7. Badan Pusat Statistik Muaro Jambi, 2018. Kecamatan Kumpeh Ulu Dalam Angka. Katalog BPS 1102001.1505020.
8. Kemenkes RI, 2018. Pedoman Pengabdian Kepada Masyarakat di Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan. Badan Pengembangan dan Pemberdayaan SDM Kesehatan
9. Koswara, S, 2009. Teknologi Pembuatan Permen. Ebookpangan.com.
10. Elisma, Havizur rahman, Lestari U, PPM Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pengolahan Tanaman Obat sebagai Obat Tradisional di Desa Mendalo Indah Jambi Luar Kota, Selaparang *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan* 4(1) hal 274-277.
11. Defirson, Sabarudin, Sugiarti, Lestari U, 2023. Community Empowerment in The Making of Empon-Empon Towards the Achievement of Independent Villages Resistant to Covid-19, *Abdimas, Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 3227-3233.
12. Lestari U et all, 2021. Racikan Minuman jamur Tiram (*Pleurotus ostratus*) sebagai peningkat kesehatan tubuh. *Pengabdianmu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat* 6(6) hal 616-620.
13. Lestari U, Agus Syarif, Faizar Farid, Istiqomah Malinda, 2022a. Inovasi Racikan Ekstrak Bunga Telang Menjadi Permen Susu, Permen Jelly Gulung Dan Marshmallow Sebagai Peningkat Sistem

- Imun, Prosiding Seminar Nasional Unimus, Vol 5, e-ISSN 2654-3268, p-ISSN 2654-3257, 2173-2180.
14. Lestari U, Darma Satria, Sri Setiawati, Ratnawita., 2023. Training on the Utilization of Pedada Fruit Innovation to Become a Functional Instant Drink as an Immune System Enhancer in the village of Teluk Majelis., *Salus Publica: Journal of Community Service.*, 1(1)., hal 13-17.
  15. Lestari U, Agus Syarif, Faizar Farid, Istiqomah Malinda, 2022b. Inovasi Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang Menjadi Produk Serbuk Granul Instan yang Diolah dengan Teknologi Spray Drying Untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Masyarakat, *Jurnal Kaya Abdi Masyarakat*, vol 6 no 2.