

Pengolahan Jahe Merah Menjadi Produk Serbuk Untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi Umkm

Mirza Yusuf¹, Harini Sosiati²

1 Program Studi Teknologi Mesin, Program Vokasi, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Jl. Brawijaya, Tamantirto, Kasihan, Bantul, Yogyakarta, 55183

2 Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Jl. Brawijaya, Tamantirto, Kasihan, Bantul, Yogyakarta, 55183

Email : mirza@umy.ac.id

DOI: 10.18196/ppm.44.702

Abstrak

Seluruh dunia tak terkecuali Indonesia sedang menghadapi pandemi Covid-19, salah satu cara dalam menanggulangi maupun usaha menyembuhkan penderita Covid-19 adalah meningkatkan daya tahan tubuh, selain itu kemampuan seseorang dalam mengubah PH tubuh dengan konsumsi makanan maupun minuman yang memiliki PH yang tidak dikehendaki virus Covid-19. Salah satu potensi alam yang berlimpah di Indonesia dan yang spesifik lagi di Yogyakarta adalah tanaman palawija jahe merah jahe merah dikenal baik di masyarakat sebagai salah satu rempah. Hampir semua daerah memanfaatkan jahe sebagai bahan penting untuk dikonsumsi. Seiring perkembangan zaman, berbagai produk olahan jahe telah beredar, baik berbentuk serbuk, ekstrak maupun cair. Guna peningkatan kemasan, LP3M Universitas Muhammadiyah Yogyakarta akan bekerja sama dengan Produsen Jahe Merah Pulung dari Pemalang untuk mengembangkan potensi daerah dan memajukan perekonomian masyarakat di daerah Ngawen Trihanggo Gamping Sleman. Metode pelaksanaan yang digunakan adalah dengan menurunkan alat pengolah di lapangan tempat perencanaan produksi, pelatihan, dan pendampingan usaha. Hasil yang dicapai dari pelaksanaan pengabdian masyarakat yakni berupa pelatihan dan pendampingan usaha memberikan informasi mengenai manajemen usaha dan keuangan hasil pembukuan yang sangat penting peranannya bagi kemajuan perusahaan. Selain itu, memberikan informasi awal tentang pengelolaan jahe merah menjadi produk serbuk (instan).

Kata kunci: Pencegahan Covid-19, perekonomian masyarakat, jahe merah, kerja sama

Pendahuluan

Yogyakarta merupakan salah satu daerah bersejarah luhur yang memiliki banyak tempat wisata yang bisa dikunjungi, baik oleh wisatawan setempat maupun wisatawan mancanegara. Yogyakarta memiliki keunggulan berupa pertumbuhan ekonomi yang tinggi dari sektor pariwisata dan oleh-oleh khasnya. Pada sisi lain di masa pandemi Covid-19 Yogyakarta menjadi kota yang justru terancam akan tingkat penyebaran virus Covid-19 yang tinggi pula. Potensi dan masalah ini dapat dipasangkan menjadi solusi dengan salah satu gagasan pengolahan produk jahe merah yang bertujuan meningkatkan daya tahan tubuh, di sisi lain produk jahe merah tersebut meningkatkan nilai ekonomi dari masyarakat Yogyakarta. Bahan jahe merah sangat mudah didapatkan di area Sleman Yogyakarta. Hal ini didukung tanah yang subur dekat lereng Merapi, air bersih yang melimpah, serta tidak adanya pabrik-pabrik pencemar lingkungan di daerah Sleman Yogyakarta. Sedangkan dari sektor SDM juga telah siap. Hal ini ditinjau dari masyarakat asli Yogyakarta kebanyakan berlatar belakang petani dan berwirausaha sedangkan para pendatang di Yogyakarta bekerja di kantor dan perusahaan jasa.

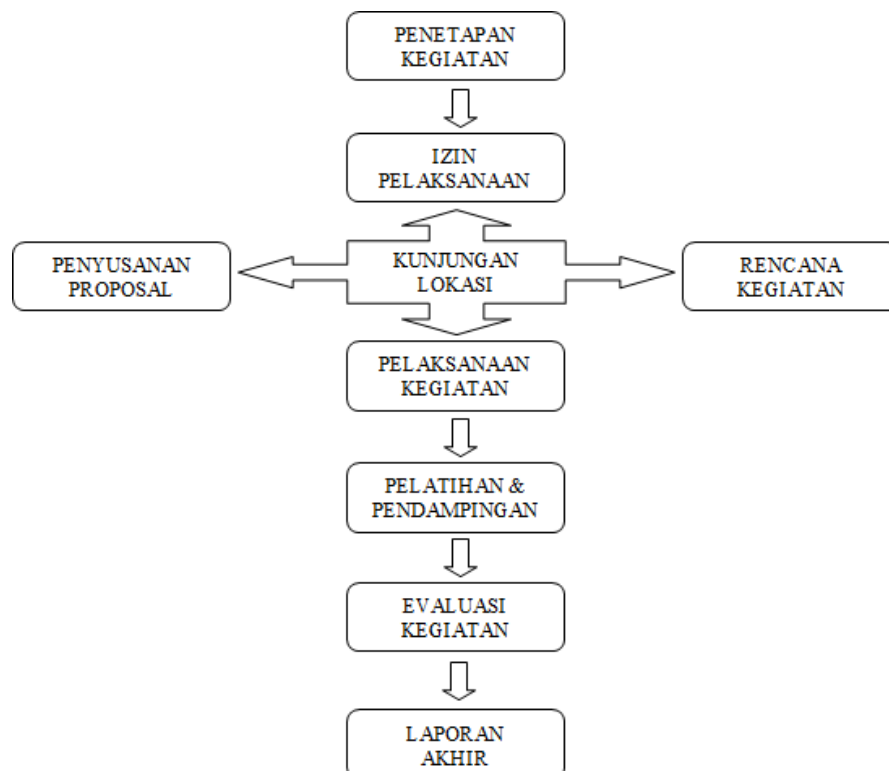
Di Dukuh Ngepas Kidul terdapat sentra pabrik pembuatan minuman khas sirup wedang jahe yang terkenal dengan merek “Tiga Teko” dan memiliki omzet perhari ratusan juta. Dengan *demand* yang tinggi dikarenakan pengadaannya (penanamannya cukup memakan waktu) dan belum tersedia jumlahnya sesuai kebutuhan maka harga jahe cukup tinggi yaitu di seputaran harga Rp. 30.000,- perkilonya. Tetapi masyarakat petaninya tidak banyak yang berminat untuk melakukan budidaya jahe (Sunarno, Abdimas 2019).

Proses kerja sama menjadi penting sebagai percepatan produk jadi yang bernilai ekonomis tinggi di tengah kebutuhan masyarakat memulai UMKM. Risiko *trial* dan *error* akan sangat minim terjadi apabila masyarakat mendapatkan pendampingan yang intensif. Proses yang akan di-*treatment*-kan pada bahan mentah adalah mengubahnya menjadi minuman kesehatan instan dengan proses ekstraksi mesin yang sudah di-*development* mahasiswa Teknik Mesin Program Vokasi Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Sehingga jahe merah instan yang diekstrak melalui proses *powder* teknologi di Ngawen, Trihanggo, Gamping, Sleman mampu dikemas dan dipasarkan dengan baik. Nilai ekonomis produk tersebut akan meningkat 500% (5x lipat) apabila dibandingkan dengan bahan mentah yang langsung dijual.

Dari segi jalur dan akses hampir seluruh kawasan Yogyakarta mudah dijangkau dan akses jalan telah terintegrasi dengan sangat baik. Potensi komoditas hulu hilir dapat langsung dikerjakan dalam satu wilayah karena Yogyakarta juga menjadi daerah tujuan wisata salah satu terbesar di Indonesia.

Metode Pelaksanaan

Metode yang akan dilaksanakan dalam rangkaian tahapan ini disusun secara sistematis, sebagai berikut :



Gambar 1. *Flowchart* tahapan kegiatan

Dari *flowchart* di atas dapat dijelaskan sebagai berikut.

1. Penetapan kegiatan

Sasaran kegiatan dalam pengabdian adalah warga masyarakat Dusun Ngawen, Desa Trihanggo, Kecamatan Gamping, Kabupaten Sleman. Baik pemilik mitra dan ibu-ibu KWT setempat.

2. Izin pelaksanaan

Izin pelaksanaan kegiatan ke pemerintah Dusun Ngawen, Pemerintah Kecamatan Gamping, dan beberapa pihak terkait lainnya.

3. Kunjungan lokasi

Kunjungan lokasi dilakukan untuk melihat dan mengidentifikasi potensi dan masalah yang ada di Dusun Ngawen sendiri sehingga dapat dijadikan rujukan untuk menentukan program kerja.



Gambar 2. Tanaman jahe

Rencana kegiatan:

Program kerja yang akan dilaksanakan ditentukan berdasar potensi dan masalah yang telah diidentifikasi selama proses observasi atau kunjungan lokasi.

Rencana kegiatan:



Gambar 3. Observasi

Tabel 1. Proses Observasi

Kegiatan	Metode
Marketing	Dimulai dengan melakukan pembuatan akun media sosial, membuat konten berupa foto dan video yang kemudian di-upload ke sosial media tersebut.
Produksi	Mengajarkan cara pembuatan dan pengolahan jahe merah menjadi minuman jahe celup dengan menggunakan alat modern atau dengan menggunakan mesin.
Pembukuan	Mengajarkan cara mencatat pemasukan dan pengeluaran serta membuat pembukuan secara terperinci.
Penggunaan media sosial	Memperkenalkan cara penggunaan media sosial agar dapat membantu penjualan kedepannya dan juga dapat dikenal oleh masyarakat luas.
Packaging	Mengajarkan cara pembuatan <i>design</i> dan logo terlebih dahulu dan membuat kemasan <i>ziplock</i> untuk pengiriman <i>online</i> /luar kota.

Hasil Dan Pembahasan

1. Pelaksanaan kegiatan

Program pengabdian akan dilaksanakan selama satu bulan penuh dalam mendampingi mitra, kemudian setelahnya dilakukan pemantauan berkala hingga 6 bulan untuk memantau kemandirian dari pelaku UMKM. Pelaksanaan kegiatan dilakukan sesuai dengan rencana kegiatan yang telah ditetapkan melalui diskusi dari mitra.



Gambar 4. Proses Pelaksanaan Kegiatan

2. Pelatihan dan Pendampingan

Program pelatihan dalam pengabdian masyarakat dilakukan dengan teknik yang lebih sederhana. Teknik tersebut yaitu mengadakan *sharing session*, dan cara pengolahan jahe merah dengan menggunakan alat modern. Pelatihan ini bertujuan agar dapat saling bertukar informasi dan pengetahuan serta mencoba hal baru sehingga peserta mendapat pengalaman baru sesuai dengan kemampuan masyarakat.

Setiap berjalannya pelatihan dan pendampingan dapat langsung menjawab persoalan yang ada di Dusun Ngawen. Hal ini disebabkan kurangnya tingkat pengetahuan masyarakat dalam pengolahan jahe merah yang mampu diolah menjadi produk olahan yang inovatif bernilai daya

saing.



Gambar 5. Proses Pendampingan UMKM

Untuk memastikan program pelatihan dapat berkelanjutan, dilakukan pendampingan selama beberapa minggu sebelum warga mampu dilepas secara mandiri. Selama proses pendampingan ini, akan dipantau secara saksama. Hal ini dilakukan agar masyarakat mampu terdorong untuk menciptakan inovasi dan kreasi baru lainnya terutama untuk pengolahan jahe merah menjadi produk olahan bernilai daya saing.



Gambar 6. Pengolahan Jahe

Pelaksanaan program jahe merah ini bekerjasama dengan mitra Bima Farm, di mana mitra ini terlibat dalam pengolahan jahe merah dengan memberi tempat dan penyedia tanaman jahe merah. Bima Farm merupakan tempat peternakan domba dan kambing melayani sebagai penyedia daging kambing dan juga memiliki beberapa lahan tanaman salah satunya yaitu jahe merah. Program pengolahan jahe merah ini juga dilibatkan oleh Ibu - Ibu KWT Barokah yang merupakan kelompok tani yang terdiri dari ibu-ibu setempat yang ada di Dusun Ngawen. Dengan melibatkan warga setempat seperti ibu - ibu KWT dapat memberikan dorongan agar terciptanya inovasi dan kreasi baru lainnya terutama untuk pengolahan jahe merah.



Gambar 7. Contoh hasil produk jahe merah olahan

Pemasaran yang dilakukan terhadap pengolahan jahe merah ini menggunakan media sosial ataupun *e-commerce*, sedang secara *offline* pemasaran jahe merah dapat dilakukan dengan memasarkan ke beberapa tempat seperti penjualan ke toko kelontongan, apotek, maupun *mini market*. Sehingga produk jahe merah ini dapat dibeli oleh masyarakat umum di mana pun dan dapat dikenal secara luas. Dengan menjalankan program pokok pengolahan jahe merah ini diharapkan dapat memberikan peluang terhadap masyarakat untuk meningkatkan perekonomian di saat pandemi Covid – 19, sehingga dengan diberikannya pengarahan tentang olahan jahe merah ini masyarakat dapat lebih berinovasi untuk melakukannya.

3. Evaluasi kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan setiap pekan setelah melakukan beberapa hari produksi dan pengemasan produk. Evaluasi dilakukan setiap minggu untuk membahas hasil dan kekurangan kegiatan yang telah dilakukan agar kegiatan selanjutnya lebih optimal. Mencatat pembukuan sebagai bentuk laporan keuangan usaha

Tabel 2.

HPP PRODUKSI JAHE MERAH INSTANT					
Biaya Bahan Baku		Biaya Produksi dan Kemasan		HPP	Harga jual
Rp	10.000	Rp	4.000	Rp	14.000
Biaya Bahan Baku 33 kg (99 pouch)					
Item	Satuan	Ukuran	Harga (Rp)	Jumlah	Total (Rp)
Jahe	gr	50	10000	99	990000
Total Kebutuhan Per/99 pouch					990000
Total per-pouch					10000
Biaya Produksi dan Kemasan (99 Pouch)					
Item	Satuan	Ukuran	Harga (Rp)	Jumlah	Total (Rp)
Pouch	pcs	1	1000	99	99000
Teabag	pcs	10	1000	99	99000
Sticker	pcs	1	500	99	49500
Plastik vakum	pcs	1	500	99	49500
Listrik			1000	99	99000
Total Kebutuhan Per/99 pouch					396000
Total per-pouch					4000
Total Biaya					1386000

Pencatatan pembukuan merupakan program yang sangat penting setelah melakukan produksi produk hingga dengan melakukan pemasaran. Semakin besar usaha yang dimiliki juga semakin pentingnya pencatatan keuangan. Untuk itu program ini harus ditindaklanjuti dengan target pencapaian 90% dalam waktu 6 bulan hingga 1 tahun. Tujuannya agar keuangan UMKM tercatat rapi, detail, dan rinci dan juga dapat mengetahui profit/loss dari penjualan produk jahe merah.

Simpulan

Program yang dilaksanakan merupakan hasil observasi yang telah dilakukan dan telah berjalan sesuai dengan apa yang telah direncanakan awal. Seluruh program berjalan lancar dengan rata-rata tingkat keberhasilan mencapai 80% hingga 95%. Keberhasilan ini dikarenakan beberapa hal di antaranya adalah antusiasme masyarakat sasaran, penjadwalan yang berjalan lancar, fasilitas yang memadai, dan lingkungan yang mendukung. Dengan hasil produksi pengolahan jahe merah ini dapat membuat kemasan yang menarik dan dapat dipasarkan ke beberapa tempat dengan cara memasarkan produk melalui *online* seperti media sosial dan *e-commerce* serta melalui *offline* disimpan di toko kelontong, apotek maupun toserba. Kegiatan produksi pengolahan jahe merah ini dapat memberikan arahan, pengenalan alat, dan penyesuaian terhadap produksi sehingga dapat meningkatkan kemandirian bagi mitra dalam memproduksi jahe merah.

Ucapan Terima Kasih

1. Terima kasih dan rasa syukur kami tak terhingga kepada Allah Swt. dan Rasul-Nya yang telah membimbing akhlak dan peradaban kami.
2. Terima kasih kepada LP3M UMY yang telah memberikan *support* pendanaan dan ide dalam rangka memajukan bangsa melalui kekuatan UMKM dari desa.
3. Terima kasih kepada mitra BIMA FARM yang telah bersedia membuka kesempatan dan menyambut kami secara kekeluargaan.
4. Terima kasih kepada Kelompok Wanita Tani BAROKAH yang telah bersedia menjadi pelaku UMKM dengan gigih dan kesabaran.
5. Terima kasih kepada semua mahasiswa KKN Kelompok 109 yang telah ikhlas mengabdikan mengamalkan ilmunya dari kampus kepada masyarakat luas.

Daftar Pustaka

- Handrianto P. 2016. Uji antibakteri ekstrak jahe merah *Zingiber officinale* var. *Rubrum* terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Journal of Research and Technologies* 2(1):2-4.
- Ibrahim, M. A., Yuniarta, dan Feronika. 2016. Pengaruh suhu dan lama waktu ekstraksi terhadap sifat kimia dan fisik pada pembuatan minuman sari jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dengan kombinasi penambahan madu sebagai pemanis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2):530-541.
- Menteri Negara Koperasi dan UKM RI. Kumpulan Kebijakan Bantuan Perkuatan dan Petunjuk

- Teknis Program Pembiayaan Produktif Koperasi dan Usaha Mikro (P3KUM) Pola Konvensional Undang-undang Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2012 tentang Perkoperasian.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Buku. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Panjaitan E. N., S. Awaluddin, dan P. Djendakita. 2012. Formulasi gel dari ekstrak rimpang jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*). *Journal of Pharmaceutics and Pharmacology* 1(1): 9-20.
- Soekarto. T. S. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Peternakan. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1993. Sunarno 2019 SEMINAR NASIONAL ABDIMAS II Pemberdayaan Masyarakat Ngepas Kidul melalui Budi Daya Jahe