

DEMONTRASI PENGOLAHAN JAHE SEBAGAI NUTRACEUTICAL PADA ACARA POSYANDU SAKURA III DI KELURAHAN JAMBIDAN KECAMATAN BANGUNTAPAN KABUPATEN BANTUL MENJADI PRODUK COOKIES JAHE

DEMONSTRATION OF PROCESSING GINGER AS A NUTRACEUTICAL AT POSYANDU SAKURA III EVENT IN JAMBIDAN VILLAGE, BANGUNTAPAN DISTRICT, BANTUL REGENCY TO BECOME A GINGER COOKIE PRODUCT

Edy Suprasetya¹, Jarot Yogi Hernawan², Hanita Christiandari³

Diploma Tiga Farmasi, Poltekkes Permata Indonesia ^{1,2,3},
edy@permataindonesia.ac.id, jarot.yogi@permataindonesia.ac.id ,
hanitachristiandari@permataindonesia.ac.id

Abstrak

Nutraceutical adalah produk nutrisi yang bermanfaat juga sebagai obat. Kue jahe atau cookies jahe merupakan bagian *nutriceutical* yang mempunyai dampak Kesehatan. inovasi mengolah jahe dalam bentuk biskuit yang berfungsi sebagai bahan dasar masakan lezat dan juga membantu meningkatkan kesehatan. Kegiatan ini bertujuan untuk mengedukasi masyarakat tentang manfaat jahe dan pengolahannya menjadi produk *Nutraceutical* kue jahe, serta meningkatkan pemahaman dan pengetahuan tentang pemanfaatan jahe sebagai bahan makanan kesehatan. Kegiatan ini dilaksanakan di Posyandu Sakura III dusun Jambidan dengan mengundang semua anggota posyandu. Kegiatan dilaksanakan dengan metode konsultasi, demonstrasi dan evaluasi hasil pengolahan jahe menjadi biskuit jahe. Luaran dari kegiatan antara lain peningkatan pengetahuan peserta mengenai berbagai jenis jahe, manfaatnya bagi kesehatan, dan proses pengolahan menjadi kue jahe. Melalui demonstrasi tersebut, para peserta memperoleh pengetahuan praktis mengolah jahe menjadi biskuit jahe, meliputi pemilihan jahe yang berkualitas, pengupasan, pemotongan, pengeringan, penyimpanan, dan pengemasan yang tepat. Kegiatan ini berpotensi menumbuhkan inovasi produk berbahan dasar jahe. Lebih lanjut, hal ini diharapkan menjadi langkah awal dalam memanfaatkan potensi jahe sebagai sumber pendapatan tambahan. Diharapkan setelah kegiatan ini, para peserta mampu memulai usaha berbasis produk biskuit jahe, meningkatkan pendapatan dan berkontribusi aktif terhadap minat pasar pemenuhan produk makanan sehat yang terus meningkat.

Kata Kunci: *Nutraceutical, jahe cookies, posyandu*

Abstract

Nutraceuticals are nutritional products that are also useful as medicine. Ginger cake or ginger cookies is a nutraceutical that has health impacts. Innovation in processing ginger in biscuit form which functions as a basic ingredient for delicious dishes and also helps improve health. This activity aims to educate the public about the benefits of ginger and its processing into ginger cake nutraceutical products, as well as increasing understanding and knowledge about the use of ginger as a health food ingredient. This activity was carried out at Posyandu Sakura III, Jambidan hamlet, inviting all posyandu members. Activities were carried out using consultation, demonstration and evaluation methods of processing ginger into ginger biscuits. The output of the activity includes increasing participants' knowledge about various types of ginger, its health benefits, and the process of processing it into ginger cakes. Through this demonstration, the participants gained practical knowledge of processing ginger into ginger biscuits, including selecting quality ginger, peeling, cutting, drying, storing and packaging appropriately. This activity has the potential to foster innovation in ginger-based products. Furthermore, it is hoped that this will be the first step in exploiting the potential of ginger as a source of additional income. It is hoped that after this activity, the participants will be able to start a business based on ginger biscuit products, increase income and actively contribute to the increasing market interest in fulfilling healthy food products.

Keyword: *Nutraceuticals, Ginger Cookies,, posyandu*

PENDAHULUAN

Posyandu sebagai pusat pelayanan kesehatan dasar bagi ibu dan balita merupakan bentuk Upaya Kesehatan Berbasis Masyarakat (UKBM) yang dikelola dan diselenggarakan oleh pemerintah bersama masyarakat dalam penyelenggaraan pembangunan kesehatan dan memberikan kemudahan dalam memperoleh pelayanan kesehatan dasar untuk mempercepat penurunan Angka Kematian Ibu dan Bayi (saepudin, rizal, & rusman, 2017). Posyandu merupakan wadah komunikasi alih teknologi dalam pelayanan kesehatan masyarakat, oleh masyarakat, dan untuk masyarakat dengan dukungan pelayanan serta pembinaan teknis dari petugas Kesehatan (saepudin, rizal, & rusman, 2017).

Nutraceutical berasal dari kata *nutra* yang berarti nutrisi, dan *ceutical* yang berarti fungsi obat (Kalra, 2003). Beberapa bahan alam dapat dipertimbangkan sebagai makanan atau bagian dari makanan dan memiliki manfaat bagi kesehatan dan pengobatan, dan biasanya dikemas dalam bentuk suatu sediaan. Nutraceutical dibuat dari bahan organik tanpa tambahan zat kimia yang berbahaya yang diambil untuk

memenuhi kebutuhan gizi harian (Firdaus, Islamaya, & Fajriyanto, 2014). Jahe, atau *Zingiber officinale* Rosc, merupakan tanaman asli Indonesia dengan berbagai manfaat yang sudah banyak digunakan baik sebagai bahan obat tradisional, bumbu memasak dan menjadi minuman Kesehatan. salah satu jenis tanaman dari subtanaman hortikultura, yaitu tanaman biofarmaka atau tanaman obat (Fatikawati, Setiati, & Ridawati, 2021)

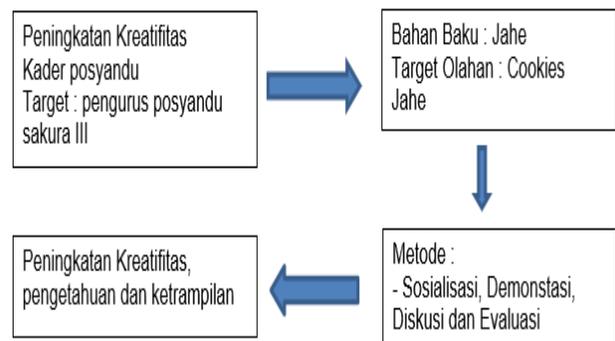
Diversifikasi produk olahan jahe penting untuk meningkatkan kegunaan dan nilai ekonomisnya, mengingat jahe memiliki umur simpan yang pendek akibat kandungan airnya. Jahe dapat diolah menjadi makanan lezat untuk memperpanjang daya simpannya dan dapat dimanfaatkan dari semua tahap tanaman. (Yanti, et al., 2023).

Tujuan dari kegiatan ini, yang terdiri dari dua poin utama. Pertama, tujuan kegiatan adalah untuk memberikan pemahaman tentang penggunaan jahe dan inovasi dalam mengolah cookies jahe. Kedua, tujuan lainnya adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan jahe sebagai bahan dalam produksi cookies jahe.

METODE PELAKSANAAN

Pengabdian masyarakat dilakukan dengan penyuluhan menggunakan demonstrasi langsung ke kelompok penggerak Posyandu Sakura serta dilakukan juga dengan ceramah dan diskusi serta evaluasi. Kegiatan dimulai dengan menentukan lokasi kegiatan yaitu Posyandu Sakura III dusun Jambidan, Banguntapan, Bantul. Selanjutnya, kesepakatan mengenai jadwal pelaksanaan kegiatan disepakati. Penyuluhan ini melibatkan mahasiswa dan Masyarakat setempat. Materi yang disampaikan mencakup manfaat dari jahe serta cara mengolah jahe menjadi produk cookies jahe.

Pada tahap demonstrasi, dijelaskan berbagai bahan yang digunakan dalam pembuatan produk cookies jahe dan proses pengolahannya untuk menghasilkan minuman kesehatan. Penjelasan mencakup langkah-langkah dalam mengolah jahe menjadi produk cookies jahe, yang meliputi pengeringan, proses penggilingan, dan penyaringan untuk mendapatkan produk cookies jahe yang siap disajikan. Gambaran prosedur pelaksanaan pengolahan jahe menjadi produk cookies jahe terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Roadmap kegiatan pengabdian masyarakat

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

Pengabdian masyarakat ini diawali dengan pengenalan dan penyampaian tujuan serta manfaat kegiatan yang didapatkan kelompok posyandu setelah berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian. Selanjutnya, pemberian materi tentang tanaman jahe, manfaat jahe dan produk olahan jahe. Pada saat kegiatan berlangsung terlihat peserta sangat antusias dengan selalu memperhatikan dan berdiskusi tentang beberapa hal terkait demonstrasi pengolahan jahe.

PEMBAHASAN

Cookies adalah istilah yang sering digunakan untuk kue yang bertekstur keras tapi renyah, memiliki kadar air yang rendah sehingga memiliki daya tahan yang cukup lama. Cookies

rasanya manis, bentuknya kecil kecil dan tergolong makanan yang dipanggang. Biasanya dalam proses pembuatan cookies ditambahkan lemak atau minyak yang berfungsi untuk melembutkan atau membuat renyah (Septiaji, Karyantina, & Suhartatik). Pembuatan Cookies banyak menggunakan bahan utama berupa tepung terigu yang memiliki kandungan protein rendah. Namun akhir-akhir ini banyak banyak juga pembuatan cookies dengan tepung non-terigu untuk jenis cookies bebas gluten.

Bahan pembuat cookies dibagi menjadi dua menurut fungsinya yaitu bahan pembentuk struktur dan bahan pendukung kerenyahan. Bahan pembentuk struktur meliputi tepung, susu skim, bahan pengembang dan putih telur sedangkan bahan pendukung kerenyahan meliputi gula, shortening, dan kuning telur. Telur yang ditambahkan berperan menghasilkan produk yang lebih baik, dapat memperbaiki proses creaming, pemberian flavor yang khas serta kenaikan nilai gizi

Tabel 1. Formula jahe cookies (suprasdetya, cristiandari, & hernawan, 2023)

komposisi	Tiap batch (gram)
Jahe	100
Tepung	500
Gula halus	50
essent	qs
telur	1 butir

Dalam proses pembuatannya yang pertama dilakukan yaitu pemilihan bahan baku jahe, dipilih yang kualitasnya bagus, serta dilakukan sortasi basah terlebih dahulu. Kemudian pembuatan adonan cookies, Gula halus, kuning telur, butter, margarin mixer dicampur add homogen. Tambahkan bahan secara perlahan dan sedikit demi sedikit. Lalu disusul penambahan susu bubuk, soda kue, garam secukupnya. Kemudian parut jahe yang sudah dibersihkan sebelumnya dan campurkan kedalam adonan, aduk hingga tercampur merata. Terakhir tambahkan tepung yang sudah diayak sebelumnya, ini bertujuan agar tidak ada tepung yang menggumpal, lalu aduk hingga kalis. Selanjutnya bentuk adonan sesuai keinginan dan beri topping (opsional). Panggang adonan antara 15-30 menit, jika sudah matang angkat kemudian didinginkan pada suhu ruang (pastikan hingga dingin/kering tidak panas

sebelum ditutup/dikemas agar tidak mudah basi. Kemas cookies dengan wadah tertutup rapat (Yamar, Barangkau, Arafah, & Wardanengsi, 2024).

Produk cookies jahe dikemas dalam plastik ziplock ukuran 8 x 14 cm. Penggunaan kemasan ini memudahkan konsumen dan jadi fleksibel dalam penggunaan produk karena dapat dibuka dan ditutup kembali serta produk dapat menjaga ketahanan produk untuk digunakan dalam jangka waktu lama. Berikut merupakan tampilan dari produk cookies jahe.



Gambar 2. Hasil olahan jahe menjadi Nutraceutical

Setelah kegiatan demonstrasi

berjalan dan makanan selesai dibuat, makanan siap untuk disajikan, dan semua alat dan bahan kembali dibersihkan. Kegiatan dilanjutkan dengan mencicipi menu makanan yang sudah dibuat, dan meminta penilaian dari peserta kegiatan. Semua peserta kegiatan mengatakan makanan ini enak, dan layak untuk dijual. Hasil yang diperoleh setelah melakukan kegiatan penyuluhan ini yaitu masyarakat memperoleh pengetahuan yang disampaikan dan diharapkan setelah ini para kader posyandu mampu menerapkan pengetahuan yang telah didapatkan tersebut dalam kehidupan sehari-hari, agar mampu menciptakan inovasi pada bahan baku Jahe.

KESIMPULAN

Kegiatan demonstrasi pembuatan jahe cookies berjalan dengan lancar dan mencapai hasil yang memuaskan. Dengan adanya demonstrasi ini, diharapkan dapat menambah pengetahuan kader posyandu tentang *nutraceutical* khususnya pengolahan jahe dan diharapkan juga dapat dijadikan menjadi salah satu peluang bisnis untuk menambah penghasilan. Kegiatan ini telah mampu memberikan keterampilan tentang membuat olahan Jahe yang kreatif dan inovatif.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Direktur Poltekkes Permata Indonesia atas support moral dan material dalam kegiatan pengabdian masyarakat Tim Prodi Diploma Tiga Farmasi, Mahasiswa semester III khususnya kelas Obat Tradisional dan Pengurus Posyandu Sakura III yang telah memberikan waktu dan kesempatan sehingga berjalan dengan baik

REFERENSI

- Fatikawati, N., Setiati, Y., & Ridawati. (2021). Pengaruh Penggunaan Manisan Jahe Bubuk (Zingiber Officinale Roscoe) Pada Pembuatan Cookiesjahe Terhadap Dayaterima Konsumen.
- Septiaji, R. L., Karyantina, M., & Suhartatik, N. (N.D.). Karakteristik Kimia Dan Sensori Cookies Jahe (Zingiber Officinale Roscoe) Dengan Variasi Penambahan Tepung Biji Alpukat. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 135.
- Firdaus, F., Islamaya, W., & Fajriyanto. (2014). Formulasi Nutrasetikal Sediaan Gummy Candies Sari Buah Belimbing Manis (Averrhoa Carambola. L) Dengan Variasi Kadar Manitol Dan Corn Syrup Sebagai Basis. *Teknoin*, 1.
- Kalra. (2003). Nutraceutical –Definition And Introduction. *Aaps Pharmsci*.
- Saepudin, E., Rizal, E., & Rusman, A. (2017). Peran Posyandu Sebagai Pusat Informasi Kesehatan Ibu Dan Anak. *Record And Library*, 201-208.
- Suprasdetya, E., Cristiandari, H., & Hernawan, J. Y. (2023). Buku Ajar Teknologi Bahan Alam. Pangkalpinang: Cv. Scient Techno.
- Yammar, Barangkau, Arafah, E. H., & Wardanengsi, E. (2024). Pelatihan Pembuatan Cemilan Sehat “Biskuit Kelor”Untuk Pemeliharaan Kesehatan Dan Menumbuhkan Ekonomi Kreatif Masyarakat Di Desa Tadampalie. *Journal Of Human And Education*.
- Yanti, Y., Hamid, H., Suhendra, D., Juniarti, Wibowo, I., & Andria, F. (2023). Sosialisasi Pengolahan Jahe Menjadi Produk Cookies Jahe Di Nagari Sungai Talang, Kecamatan Payakumbuh, Kabupaten Lima Puluh Kota. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat* (P. 94). Dharma Samakta Edukhatulistiwa.