

**LAPORAN PELAKSANAAN  
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT  
(JENIS PKM: MEMBERI LATIHAN KEPADA MASYARAKAT)**

**PELATIHAN PEMBUATAN JAHE INSTAN SEBAGAI  
ALTERNATIF WIRAUSAHA BAGI KAPANEWON MLATI**

**Kegiatan PkM ini didanai oleh IST AKPRIND Yogyakarta**



**OLEH:**

**ANI PURWANTI, S.T., M.ENG.**

**NIK: 040481592E**

**NIDN: 0502048101**

**JURUSAN TEKNIK KIMIA  
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI  
INSTITUT SAINS & TEKNOLOGI AKPRIND YOGYAKARTA  
JANUARI 2021**

## HALAMAN PENGESAHAN

Judul PkM	:	Pelatihan Pembuatan Jahe Instan sebagai Alternatif Wirausaha bagi Kapanewon Mlati
Jenis PkM	:	Memberi latihan pada masyarakat
Nama Mitra Kegiatan PkM	:	Kapanewon Mlati
Ketua Pelaksana PkM	:	
a. Nama Lengkap	:	Ani Purwanti, S.T., M.Eng.
b. NIK	:	040481592 E
c. NIDN	:	0502048101
d. Program Studi	:	Teknik Kimia
e. Pangkat/ Golongan	:	Penata/ IIIc
f. Jabatan Fungsional	:	Lektor (Ak 200)
g. Nomor Hp	:	08995969392
h. Alamat Surel ( <i>e-mail</i> )	:	<a href="mailto:ani4wanti@akprind.ac.id">ani4wanti@akprind.ac.id</a>
i. Alamat Akun SINTA	:	<a href="https://sinta.ristekbrin.go.id/authors/detail?id=5997393&amp;view=overview">https://sinta.ristekbrin.go.id/authors/detail?id=5997393&amp;view=overview</a>
j. Alamat Akun Google Scholar	:	<a href="https://scholar.google.co.id/citations?user=5i1R_ywAAAAJ&amp;hl=en">https://scholar.google.co.id/citations?user=5i1R_ywAAAAJ&amp;hl=en</a>
k. Alamat Akun SCOPUS	:	-
Jumlah Anggota pelaksana PkM	:	Dosen: 1 orang, Mahasiswa: - orang
Lokasi Kegiatan	:	Kapanewon Mati, Sleman
Jarak PT ke Lokasi Mitra (km)	:	8,4 km
Tanggal Kegiatan PkM	:	10 November 2021 s/d 20 Januari 2022
Jangka Waktu Pelaksanaan	:	50 jam
		1) Persiapan = 29 jam
		2) Penyusunan Materi = 5 jam
		3) Perjalanan = 2 jam
		4) Pelaksanaan = 4 jam
		5) Penyusunan Laporan = 10 jam
Biaya PkM Keseluruhan	:	Rp 1.500.000,00
		1) IST AKPRIND = Rp 300.000,00
		2) Mitra = Rp 600.000,00
		3) Pelaksana = Rp 600.000,00

Mengetahui,

~~Dekan~~

IST AKPRIND Yogyakarta



Ir. Murni Yanuwati, M.T.

NIK. 88.0661.344.E

Yogyakarta, 20 Januari 2022

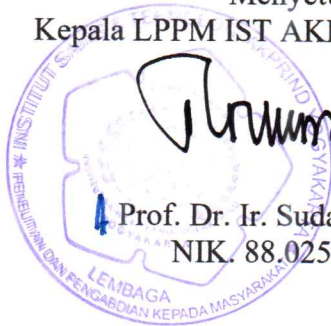
Pelaksana,

Ani Purwanti, S.T., M.Eng.

NIK. 04.0481.592.E

Menyetujui,

Kepala LPPM IST AKPRIND Yogyakarta



Prof. Dr. Ir. Sudarsono, M.T.

NIK. 88.0255.359.E

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kehadirat Allah sehingga penulis pada hari Kamis, 18 November 2021 dapat menyelesaikan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan judul Pelatihan Pembuatan Jahe Instan sebagai Alternatif Wirausaha bagi Kapanewon Mlati yang diperuntukkan bagi ibu-ibu PKK. Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Eddy Sutanta, S.T., M.Kom. selaku Rektor Institut Sains & Teknologi AKPRIND Yogyakarta.
2. Bapak Dr. Ir. Sudarsono, M.T. selaku Kepala Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Institut Sains & Teknologi AKPRIND Yogyakarta.
3. Ibu Ir. Murni Yuniwati, M.T. selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Institut Sains & Teknologi AKPRIND Yogyakarta.
4. Bapak Ir. Ganjar Andaka, Ph.D. selaku Ketua Jurusan Teknik Kimia, Institut Sains & Teknologi AKPRIND Yogyakarta.
5. Seluruh pihak yang telah membantu terselesaikannya pengabdian ini.

Untuk kesempurnaan laporan ini dan untuk peningkatan kualitas pelaksanaan pengabdian selanjutnya, besar harapan kami atas saran dan kritik yang membangun.

Yogyakarta, 20 Januari 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

Halaman Judul .....	i
Halaman Pengesahan .....	ii
Kata Pengantar .....	iv
Daftar Isi .....	v
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Jahe .....	2
BAB II. TUJUAN, MANFAAT, DAN SASARAN KEGIATAN .....	4
2.1 Tujuan Kegiatan Pengabdian .....	4
2.2 ManfaatKegiatan Pengabdian .....	4
2.3 Sasaran Kegiatan Pengabdian .....	4
BAB III. PELAKSANAAN KEGIATAN .....	6
3.1 Metode Pelaksanaan .....	6
3.2 Materi Pembuatan Jahe Instan .....	6
3.3 Cara Pembuatan Jahe Instan.....	7
LAMPIRAN .....	17
1. Surat Permohonan dari masyarakat	
2. Surat Tugas dari Kepala LPPM	
3. Ucapan Terimakasih dari masyarakat	
4. Daftar Peserta	
5. Materi	
6. Dokumentasi Foto Kegiatan	
7. Kuesioner Kepuasan Mitra	

# **BAB I. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Jahe instan merupakan minuman instan yang sudah banyak dikenal di kalangan masyarakat. Minuman ini terbuat dari bahan baku jahe yang sudah mengalami pengolahan. Jahe, sebagai tanaman yang sudah banyak dikenal masyarakat merupakan rimpang yang mempunyai rasa pedas. Karena manfaatnya sebagai penghangat tubuh, maka jahe menjadi salah satu produk primadona. Saat ini, sudah banyak ditemukan minuman instan dengan bahan dasar rempah-rempah, misalnya kunyit instan, jahe instan, kencur instan, dan lain-lain. Dengan banyaknya peluang wirausaha yang mengangkat minuman instan, maka walaupun minuman tersebut sudah banyak tersedia, alangkah baiknya kalau kita mengetahui cara pembuatan minuman jahe instan. Dengan membuat jahe instan sendiri, kita dapat memastikan tentang keamanan pangan, dan keberlanjutannya kemampuan membuat minuman instan ini dapat dijadikan modal untuk membuka peluang usaha bagi ibu-ibu PKK di kapanewon Mlati.

Bertepatan dengan upaya peningkatan pengetahuan ibu-ibu PKK di Kapanewon Mlati, maka Ibu Ketua Tim Penggerak PKK Ibu-ibu Kapanewon Mlati berinisiatif menyampaikan maksud tersebut kepada pihak kampus IST AKPRIND Yogyakarta melalui surat permohonan untuk dapat diadakan pelatihan tentang pembuatan minuman instan berbahan dasar jahe yang dilaksanakan pada hari Kamis, 18 November 2021. Kepala LPPM dan pihak Jurusan Teknik Kimia menyambut baik permohonan tersebut, maka dilaksanakanlah program Pelatihan Pembuatan Jahe Instan bagi ibu-ibu di Kapanewon Mlati. Pelatihan ini merupakan salah satu bentuk kegiatan dari Pengabdian kepada Masyarakat dosen di IST AKPRIND Yogyakarta. Setelah mendapatkan ijin dari Kepala LPPM IST AKPRIND dalam bentuk sebuah surat tugas, maka pelatihan akhirnya dilaksanakan di Kapanewon Mlati pada hari Kamis, 18 November 2021.

## 1.2 Jahe



**Gambar 1. Jahe**

Jahe (*Zingiber Officinale*) adalah tanaman rempah dengan banyak khasiat dan manfaat. Salah satunya adalah di bidang kesehatan. Di Indonesia, tanaman jahe dengan mudah kita temukan di sekitar dan sudah banyak digunakan oleh masyarakat. Selain sebagai bumbu masakan, jahe juga dimanfaatkan untuk tujuan Kesehatan atau kecantikan.

Dari jenis, bentuk, besar rimpang, serta warnanya, jahe dibagi atas tiga jenis, yaitu jahe putih kecil, jahe putih besar, dan jahe merah. Jahe dapat ditanam di tanah yang memiliki ketinggian 200-600 meter di atas permukaan laut dengan rata-rata curah hujan 2.500-4.000 mm/tahun. Namun, pada umumnya, jahe di Indonesia hanya ditanam di pekarangan rumah dan pemanfaatannya pun sebatas untuk konsumsi rumah tangga.

Di Indonesia, jahe sering ditemukan sebagai kandungan jamu sebagai obat untuk menaikkan tingkat imunitas, seperti membantu mengatasi flu serta masuk angin. Selain itu, manfaat jahe dapat juga digunakan untuk membantu mengurangi jerawat. Jahe memiliki kemampuan untuk menghasilkan minyak atsiri yang biasanya digunakan sebagai campuran bahan baku kosmetik sebagai bahan antioksidan dan antiseptik. Namun, konsumsi jahe untuk konsumsi tubuh perlu diperhatikan penggunaannya. Mengingat jahe bersifat panas dan kuat, jika konsumsi berlebihan hal ini justru dapat mengganggu pencernaan.

Jahe merupakan bahan rempah-rempah sejenis temulawak, mengingat manfaat jahe yang sangat banyak sekali, terutama salah satu khasiatnya yang mampu menyembuhkan berbagai jenis penyakit, jahe cukup populer hingga ke luar negeri. Oleh karena itulah banyak ditemukan berbagai macam obat yang dibuat dari bahan baku jahe.

Pada umumnya masyarakat mengetahui manfaat jahe sekedar sebagai minuman penghangat tubuh, akan tetapi sebenarnya banyak sekali khasiat jahe yang mungkin tidak terduga. Berdasar penelitian para ahli kesehatan, telah ditemukan beberapa manfaat jahe bagi kesehatan. Adapun beberapa manfaat jahe untuk kesehatan antara lain mencegah perut buncit, membuat tubuh kuat, obat jerawat, menurunkan berat badan, menurunkan tekanan darah, membersihkan kotoran di dalam tubuh, serta dapat mencegah terjadinya penggumpalan darah.

Saat ini, selain sebagai bumbu masakan, jamu ataupun minuman hangat, jahe juga diolah menjadi bermacam macam jenis makanan dan minuman yang memiliki manfaat khasnya tersendiri antara lain salah satunya dibuat jahe instan untuk dikembangkan dalam suatu industri rumah tangga sebagai bekal berwirausaha. Berikut ini disajikan bereneka ragam olahan dari jahe:

- a. Jus Jahe
- b. Sirup Jahe
- c. Manisan Jahe
- d. Permen Jahe
- e. Jahe Kering
- f. Jahe Instant



## **BAB II. TUJUAN, MANFAAT DAN SASARAN KEGIATAN**

### **2.1. Tujuan Kegiatan Pengabdian**

Kegiatan pengabdian yang dilakukan bagi ibu-ibu PKK di Kapanewon Mlati, Sleman, Yogyakarta bertujuan untuk memberikan pengetahuan tambahan tentang pembuatan jahe instan dengan memanfaatkan jahe yang ada di sekitar pekarangan ataupun dari hasil pertanian lokal. Minuman instan dengan berbahan dasar jahe ini sering disebut dengan jahe instan. Jahe sebagai bahan baku jahe instan banyak ditemukan di tanah pekarangan ataupun di tanah sawah di daerah Sleman. Dengan demikian, diharapkan dengan mengikuti pelatihan ini ibu-ibu PKK dapat lebih memanfaatkan jahe yaitu menjadikan jahe lebih bermanfaat dan mempunyai nilai ekonomis yang lebih tinggi dari sebelumnya.

### **2.2. Manfaat Kegiatan Pengabdian**

Melalui kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh dosen jurusan Teknik Kimia dengan memberikan pelatihan jahe instan ini, diharapkan dapat memberikan manfaat yang luas dan keberlanjutan bagi ibu-ibu PKK di Kapanewon Mlati. Secara khusus pelatihan ini diharapkan dapat memberikan manfaat antara lain ibu-ibu dapat menyediakan minuman instan dengan bahan dasar rempah-rempah dalam hal ini khususnya adalah jahe, dengan menggunakan tambahan bahan makanan yang aman untuk dikonsumsi yaitu gula. Pemberian gula juga dapat disesuaikan dengan kebutuhan selera masing-masing. Sehingga pengetahuan ini dapat juga digunakan sebagai sumber inspirasi bagi ibu-ibu PKK dan keluarganya untuk dapat berpola hidup sehat. Selain itu, kemampuan membuat jahe instan ini diharapkan dapat menjadi bekal berwirausaha bagi ibu-ibu di Kapanewon Mlati ini.

### **2.3. Sasaran Kegiatan Pengabdian**

Pelatihan ditujukan untuk ibu-ibu PKK di Kapanewon Mlati, Kabupaten Sleman. Diharapkan ibu-ibu Tim Penggerak PKK yang menjadi wakil dalam

pertemuan ini selanjutnya dapat menyampaikan dan menyebarkan pengetahuannya kepada ibu-ibu PKK di tingkat desa dan dusunnya masing-masing.

## BAB III. PELAKSANAAN KEGIATAN

### 3.1. Metode Pelaksanaan

Pelatihan yang dilaksanakan pada hari Kamis, 18 November 2021 diawali dengan penyampaian materi tentang cara membuat jahe instan berbahan dasar jahe lokal kepada peserta pelatihan yaitu ibu-ibu tim penggerak PKK di Kapanewon Mlati. Penyampaian materi dilakukan oleh narasumber Ani Purwanti, S.T., M.Eng. dengan menggunakan bantuan media sosialisasi berupa video rekaman pembuatan jahe instan. Acara kemudian dilanjutkan dengan tanya jawab antara pemateri dengan peserta pelatihan yang hadir. Pelaksanaan pelatihan berjalan dengan lancar dan ibu-ibu yang hadir sangat puas terhadap pelatihan ini. Untuk keberlanjutannya, ibu-ibu tim penggerak PKK di tingkat Kapanewon Mlati akan meminita untuk dapat diadakan pelatihan serupa bagi ibu-ibu PKK di tingkat kalurahan dan dusun masing-masing.

Untuk peningkatan pengetahuan dan pengalaman pembuatan jahe dapat juga dilakukan pencarian informasi dengan cara penelusuran pustaka yang lebih lanjut untuk pengembangan olahan pangan berbahan dasar jahe, misalnya tentang pembuatan permen jahe.

### 3.2. Materi Pembuatan Jahe Instan

Materi pelatihan, yang berisikan bahan baku, bahan penambah rasa, dan cara pembuatan jahe instan diuraikan sebagai berikut.

#### Bahan baku:

Jahe ½ kilogram  
Gula Pasir 1 kilogram  
Air 1 liter

#### Bahan Penambah rasa:

Sereh 3 batang  
Cengkeh 6 butir  
Kapulogo 6 butir  
Kayu manis 1 ruas jari



Gambar 8. Jahe dan Serbuk Jahe

### 3.3. Cara Pembuatan Jahe Instan

1. Jahe dikupas dan semua bahan yang dipakai dicuci. Jahe dan sereh dipotong kecil-kecil untuk memudahkan proses penghalusan.



Gambar 9. Bahan Pembuatan Jahe Instan

2. Jahe, cengkeh, sereh, kayu manis, kapulogo, dan air secukupnya diblender sampai halus.



Gambar 10. Jahe dan Bumbu diblender

3. Campurana jahe dan bahan-bahan lain yang sudah diblender dipisahkan dengan menggunakan saringan halus, ambil air sarinya.



Gambar 11. Proses Penyaringan

4. Air sari perasan jahe yang sudah disaring dидiamkan selama minimal 30 menit. Hal ini bertujuan agar patinya dapat mengendap dan dapat dipisahkan, sehingga jahe instan yang dihasilkan dapat jernih ketika diseduh. Air beningan jahe (tanpa pati) siap dimasak menjadi jahe instan.



Gambar 12. Air Perasan Jahe (Pati dipisahkan)

5. Air sari jahe tanpa pati dimasukkan ke wajan (yang bersih dari asam), kemudian cairan didihkan dengan api sedang. Agar tidak lengket/ gosong maka perlu sesekali diaduk.



Gambar 13. Memasak Cairan Sari Perasan Jahe

6. Setelah campuran mendidih, kemudian gula sebanyak 1 kg dimasukkan. Aduk terus sampai agak mengental. Setelah itu api dikecilkan.



Gambar 14. Air Perasan Jahe Mendidih

7. Pengadukan dilakukan terus menerus sampai cairan jahe mengental dan akhirnya terbentuk kristal. Setelah terjadi kristal sempurna, berwarna coklat kekuningan, segera angkat dan diaduk terus sampai agak dingin.



Gambar 15. Larutan Jahe yang sudah mulai Mengental



Gambar 16. Pengadukan terus dilakukan saat Air Jahe Mengental



Gambar 17. Kristal Jahe

8. Jahe kristal yang masih kemudian diayak. Kristal jahe yang masih kasar dapat dihaluskan kemudian diayak lagi sampai halus dan rata.



Gambar 18. Jahe diayak

9. Jahe instan yang sudah halus siap disajikan atau dikemas untuk dipasarkan.



Gambar 19. Jahe Serbuk (Minuman Instan Jahe)

Demikian, semoga sajian cara membuat jahe ini bisa bermanfaat. Selamat mencoba.



## **LAMPIRAN**

1. Surat Permohonan dari masyarakat
2. Surat Tugas dari Kepala LPPM
3. Ucapan Terimakasih dari masyarakat
4. Daftar Peserta
5. Materi
6. Dokumentasi Foto Kegiatan
7. Kuesioner Kepuasan Mitra