Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (DiMas) Vol. 8 No. 2 || DOI 10.53359/dimas.v8i2.155

Inovasi Produk Jamu JANTAN (Jahe Instan) di Kelurahan Susukan, Kecamatan Ungaran Timur, Kabupaten Semarang

Ahmad Fuad Masduqi*, Ririn Suharsanti, Muhammad Ryan Radix Rahardhian, Rika Sebtiana Kristantri, Yustisia Dian Advistasari
Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Yayasan Pharmasi Semarang
Jl. Letjend Sarwo Edi Wibowo Km.1 Plamongan Sari, Kec. Pedurungan, Semarang 50192
Telp. 024-6706147, Fax. 024-6706148
Email: ahmad_fuadm@yahoo.com

Abstrak

Kelurahan Susukan yang terletak di kaki perbukitan Gunung Ungaran, menjadikan wilayahnya subur, hijau dan memiliki sumber mata air yang melimpah. Selain itu, desa ini memiliki keunggulan sebagai desa wisata dengan menawarkan pesona alam dan pedesaan. Kesuburan tanah tersebut menjadikan banyak hasil bumi berupa rempah-rempah. Pemanfaatan jahe di wilayah tersebut belum maksimal, masih sebatas penggunan segar saja. Jahe salah satu rimpang yang bisa dimanfaatkan sebagai tanaman obat. Tim pengabdian ini mencoba untuk membuat produk jamu jahe instan berbahan rimpang jahe. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah memberikan informasi dan menambah wacana pada masyarakat Susukan dalam pengolahan rimpang jahe. Metode yang akan digunakan dalam kegiatan ini meliputi ceramah, diskusi (tanya jawab) dan demonstrasi pembuatan produk jamu jahe instan. Pelatihan pembuatan produk dilakukan secara langsung oleh tim dosen dengan membentuk kelompok-kelompok kecil pada peserta yang hadir. Keunggulan dari produk jamu jahe instan dari rimpang jahe adalah inovasi dari jahe yang dapat meningkatkan nilai ekonomis dari pemanfaatan rimpang. Selain itu, dengan produk tersebut jahe dapat praktis dikonsumsi, lebih awet, dan bisa menambah nilai ekonomi masyarakat lewat pengembangan KWT (Kelompok Wanita Tani) dan UMKM Mekar Sari yang nantinya dapat dijual dalam even-even atau tempat wisata disekitar wilayah Susukan. Luaran yang diharapkan tercapai dari kegiatan pengabdian ini adalah meningkatnya pengetahuan dan ketrampilan masyarakat (perwakilan KWT dan UMKM) di Kelurahan Susukan dapat membuat inovasi produk jamu jahe instan. Dampak positif dari kegiatan ini diharapkan dapat menambah pendapatan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat Kelurahan Susukan Kecamatan Ungaran Timur Kabupaten Semarang.

Kata kunci : jahe, jamu instan, Susukan, Ungaran Timur

Abstract

Susukan Village, located at the foot of the hills of Mount Ungaran, makes the area fertile, green, and has abundant water sources. Furthermore, this village has the advantage as a tourist village, offering natural and rural charm. This fertile soil produces many agricultural products, including spices. The utilization of ginger in the region is still not optimal, still limited to fresh use. Ginger is one of the rhizomes that can be used as a medicinal plant. This community service team is attempting to create an instant ginger herbal drink product from ginger rhizomes. The purpose of this community service activity is to provide information and increase discourse among the Susukan community on ginger rhizome processing. The methods used in this activity include lectures, discussions (Q&A), and demonstrations of making instant ginger herbal drinks. The product-making training is conducted directly by a team of lecturers, forming small groups of participants. The advantage of this instant ginger herbal drink product from ginger rhizomes is the innovation of ginger that can increase the economic value of rhizome utilization. Furthermore, this product provides practical consumption of ginger, extends its shelf life, and adds economic value to the community through the development of the Women's Farmers Group (KWT) and the Mekar Sari, which can then be sold at events and tourist attractions around the Susukan area. The expected outcome of this community service activity is increased

knowledge and skills from the community (KWT and Mekar Sari representatives) in Susukan Village, enabling them to create innovative instant ginger herbal medicine products. The positive impact of this activity is expected to increase income and improve the welfare of the community in Susukan Village, East Ungaran District, Semarang Regency.

Keywords: *ginger, instant herbal medicine, Susukan, East Ungaran*

1. PENDAHULUAN

Kelurahan Susukan adalah wilayah di Kecamatan Ungaran Timur, Kabupaten Semarang, Jawa Tengah, yang terletak di lereng Gunung Ungaran (ketinggian >600 mdpl). Dikenal dengan hawa sejuk dan pemandangan Gunung Ungaran, kelurahan ini menonjolkan potensi pariwisata yang berkembang. Lokasi disekitar tempat pengabdian kurang lebih berjarak 2-6 KM mulai dari hutan wisata penggaron, alun-alun ungaran, desa wisata religi nyatnyono dan lain-lain. Kelurahan memiliki luas wilayah sekitar 3,04 Km^2; terbagi dalam 9 RW, dan beberapa RT.

Kelurahan ini terletak di kaki perbukitan Gunung Ungaran, menjadikan wilayahnya subur, hijau dan memiliki sumber mata air yang melimpah. Selain itu, memiliki keunggulan sebagai desa wisata dengan menawarkan pesona alam, pedesaan dan terkenal dengan wana wisata hutan penggaron. Kelurahan ini juga sudah memiliki Kelompok Wanita Tani (KWT) dan kelompok UMKM Mekar Sari.

Kesuburan tanah tersebut menjadikan banyak hasil bumi berupa rempah-rempah antara lain kunyit, kencur, jahe, lengkuas, sereh dan lain-lain. Pemanfaatan jahe di wilayah tersebut belum maksimal, masih sebatas penggunan segar saja. Jahe salah satu rimpang yang bisa dimanfaatkan sebagai tanaman obat. Rimpang ini memiliki kandungan senyawa aktif, antara lain gingerol dan minyak astiri. Kandungan senyawa tersebut yang berfungsi meningkatkan daya tahan tubuh karena adanya kandungan antioksidan tinggi. Selain itu, antioksidan ini juga dapat berfungsi sebagai obat tradisional untuk beberapa penyakit seperti demam, gangguan lambung, radang dan lain-lain [1], [2].

Berdasarkan [3], Jahe mempunyai senyawa aktif antara lain zingiberin, zingiberol, gingerol yang dapat berfungsi dalam mencegah atau mengobati berbagai penyakit. Jahe mengandung minyak atsiri dan urutan terbesar kandungannya yaitu jahe merah, diikuti jahe emprit dan gajah. Senyawa aktif yang terdapat pada jahe mempunyai manfaat dalam mencegah atau mengobati penyakit antara lain mual pada wanita hamil, flu, masuk angin, radang tenggorokan dan pegal linu [4].

Dalam upaya mendukung potensi yang lain maka, salah satu hasil bumi (rimpang jahe) ini harus lebih dimanfaatkan. Hal tersebut akan menjadi nilai tambah bagi Kelurahan Susukan.

Pemanfaatan jahe yang banyak manfaatnya bagi kesehatan ini harus diperlukan suatu inovasi produk yang membuat jahe bisa dimafaatkan/dikonsumsi secara praktis, aman dan menambah nilai ekonomi dari masyarakat nantinya.

2. METODE

Survey lapangan dilakukan oleh perwakilan anggota tim pengabdian ke Kelurahan Susukan. Hal tersebut dilakukan guna berkomunikasi dengan pihak Kelurahan menentukan jadwal kegiatan dan masukan tema kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Sasaran utama peserta kegiatan ini adalah masyarakat melalui perwakilan kelompok wanita tani dan kelompok UMKM di Kelurahan Susukan. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat bertempat di Kantor Kelurahan Ungaran, Ungaran Timur pada hari Rabu, tanggal 6 Mei 2026. Metode yang digunakan meliputi pemaparan materi dari tim pengabdian dengan powerpoint presentasi, diskusi (tanya jawab), dan pelatihan pembuatan produk jamu JANTAN (Jahe Instan). Pelatihan pembuatan produk dan demostrasi dilakukan dengan praktik langsung didampingi tim dosen dan mahasiswa. Alat, bahan dan cara pembuatan jamu jahe instan sebagai berikut:

Peralatan yang digunakan adalah timbangan digital (sartorius), blender, beker gelas, gelas ukur, kain saring, sendok, ayakan mesh, panci stainless steel, pisau stainless steel dan kompor gas. Bahan yang digunakan jahe, akuades, gula pasir dan kemasan sachet kecil dan besar, dan stiker.

Cara membuat:

Rimpang jahe dibersihkan dari pengotor dan dikupas kulitnya. Rimpang kemudian ditimbang dan dihaluskan menggunakan blender. Rimpang yang telah halus kemudian disaring dengan kain saring dan diambil filtratnya. Filtrat kemudian didiamkan selama lebih dari 10 jam agar pati mengendap. Filtrat dimasukkan dalam panci dan ditambahkan gula, dipanaskan dengan api kecil. Campuran akan mengalami karamelisasi gula dan lama-lama akan jadi serbuk. Serbuk yang sudah mengering kemudian didinginkan pada suhu ruang ±10 menit. Jika terdapat gumpalan dihancurkan dengan blender kering, kemudian diayak dengan ayakan mesh untuk mendapatkan serbuk yang halus dan homogen.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada hari Rabu tanggal 6 Mei 2026. Kegiatan dilaksanakan bertempat di Kantor Kelurahan Susukan, Ungaran Timur Kabupaten Semarang

dengan peserta pengabdian yaitu masyarakat melalui perwakilan kelompok wanita tani dan kelompok UMKM, serta beberapa perangkat Kelurahan Susukan, Ungaran Timur.

Kegiatan pengabdian diawali dengan pemberian soal *pre-test* kepada peserta pengabdian terkait pengetahuan awal tentang jahe. Hasil *pre-test* menunjukkan bahwa tingkat pemahaman peserta kurang lebih 60% terkait dengan pengetahuan jahe dan pemanfaatannya masih terbatas. Selanjutnya pemaparan materi pengabdian yang diberikan oleh Bu Ririn. Materi ini mengenai macam-macam jahe, cara menanam dan memanen jahe, kandungan senyawa yang dimiliki rimpang jahe serta manfaat bagi kesehatan dan lainnya berdasar penelitian-penelitian yang sudah dilakukan.

Jahe emprit memiliki kandungan antioksidan yang dapat berfungsi sebagai imunomodulator. Antioksidan yang digunakan sebagai bahan obat tradisional untuk beberapa penyakit misal radang tenggorokan, demam, gangguan lambung atau kekurangan darah. Kandungan senyawa gingerol dalam rimpang jahe mempunyai aktivitas antioksidan yang tinggi [2]. Antioksidan merupakan senyawa yang dapat menghambat dan mencegah terjadinya proses oksidasi. Cara kerjanya yaitu menghentikan reaksi radikal bebas dari metabolisme di dalam tubuh ataupun dari lingkungan. Antioksidan berasal dari sintetik dan alam [5].



Gambar 1. Penyampaian Materi Pelatihan Inovasi Produk Jamu Jahe Instan

Kemudian materi pembuatan produk jamu jahe instan serta demonstrasi pembuatan. Demonstrasi pembuatan jamu jahe instan melibatkan 3 dosen (Pak Ryan, Bu Rika dan Bu Yusti) dengan berbagi tugas sebagai fasilitator, pembimbing praktik dan dibantu oleh 2 orang mahasiswa (Anang dan Ramadhan). Peserta pengabdian yang diikuti 28 peserta dibagi menjadi kelompok kecil guna mempermudah dalam praktik pembuatan jamu jahe instan.



Gambar 2. Demonstrasi Pembuatan Jamu Jahe Instan

Diskusi atau tanya jawab terkait materi pengabdian yang diberikan berlangsung menarik. Peserta pengabdian sangat antusias bertanya baik mengenai jahe mana yang paling pas untuk dibuat jamu, lebih pedas yang mana, apakah bisa dicampur dengan rimpang atau bahan lain dalam jamu jahe tersebut, apakah bisa menggunakan gula merah dan masih banyak lagi pertanyaan yang diajukan oleh peserta pengabdian.

Salah satu cara pendekatan yang relevan dengan kebutuhan masyarakat adalah dengan pengembangan minuman fungsional jahe supaya lebih praktis, dapat digunakan lebih lama, dapat dikemas dalam bentuk serbuk instan.

Salah satu sediaan jamu yang sedang berkembang dan diminati yaitu jamu instan[5]. Jamu instan yaitu jamu dalam bentuk granul atau serbuk biasanya dibuat dari gula dan rempah-rempah yang dikemas menjadi satu kesatuan dengan atau tanpa tambahan bahan pangan lain dan atau bahan pengemas[6]. Proses yang dipakai dalam pembuatan jamu instan siap saji menggunakan proses kristalisasi dengan tujuan terbentuknya butiran-butiran yang dapat diminum secara cepat saji. Jamu instan memiliki kelebihan praktis, cepat dalam penyajian dan daya simpan yang relatif lama [7]. Serbuk jamu instan dapat dibuat dari rimpang jahe yang biasa tumbuh di lingkungan rumah warga atau TOGA (Tanaman Obat Keluarga) [8]. Pengembangan inovasi minuman herbal perlu dilakukan supaya lebih praktis. Serbuk jamu instan memiliki banyak keunggulan yaitu mudah dibawa lebih tahan lama dan mudah untuk di olah[9]. Faktor yang mempengaruhi kualitas serbuk instan yaitu kristalisasi, pemanasan dan teknik memasak [10]. Selain itu, dari jamu instan dapat diformulasi dengan herbal atau rimpang lainnya untuk menambah nilai khasiat. Contoh dengan menambahkan dengan sereh wangi, kapulaga, kayu secang dan lain-lain.

Peserta pengabdian diberikan posttest terkait kegiatan yang sudah belangsung. Hasil dari *pre-test* dan *post-test* terlihat perbedaan yang cukup signifikan. Hasil *post-test* menunjukkan bahwa ada peningkatan pemahaman peserta dari *pre-test* 60% menjadi lebih dari

90%. Peserta pengabdian lebih tambah pengetahuan dan lebih paham terkait materi yang telah diberikan dari Tim. Peserta pengabdian juga meminta file materi (powerpoint presentasi) yang diberikan dari tim pengabdian.



Gambar 3. Produk Jamu JANTAN (Jahe Instan)



Gambar 4. Tim Pengabdian dan Peserta Pelatihan Produk Jamu JANTAN (Jahe Instan)

4. KESIMPULAN

Inovasi produk jamu jahe instan di Kelurahan Susukan, Ungaran Timur kepada masyarakat melalui perwakilan Kelompok Wanita Tani dan Kelompok UMKM diharapkan dapat menambah wawasan, pengetahuan, dan keterampilan. Harapan lainnya produk inovasi ini mampu dikembangkan menjadi produk yang siap pakai (serbuk instan atau yang lain) dan mampu meningkatkan nilai ekonomi masyarakat.

5. UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih kami ucapkan kepada STIFAR Semarang dan Ketua LPPM STIFAR dari dana Hibah Yayasan yang telah membantu jalannya kegiatan pengabdian ini. Selain itu, Kepala

Kelurahan dan peserta pengabdian Kelurahan Susukan Ungaran Timur, yang telah memberikan waktu kepada kami untuk melakukan kegiatan pengabdian.

6. DAFTAR PUSTAKA

[1] Amir, A.A. (2014). "Pengaruh Penambahan Jahe (*Zingiber officinalle* Roscoe) Dengan Level Yang Berbeda Terhadap Kualitas Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan Susu Pasteurisasi." Makasar: Universitas Hasanudin.

[2] Wiendarlina, Ike Yulia, Runi Sukaesih. (2019). "Perbandingan Aktivitas Antioksidan Jahe Emprit (*Zingiber officinale* Var Amarum) Dan Jahe Merah (*Zingiber officinale* Var Rubrum) Dalam Sediaan Cair Berbasis Bawang Putih Dan Korelasinya Dengan Kadar Fenol Dan Vitamin C." Jurnal Fitofarmaka Indonesia 6(1):315–24.

[3] Fikayuniar Lia, Neni Sri Gunarti, Adam Permana, Eko Sri Wahyuningsih. (2023). Edukasi Mengenal Pembuatan Jahe Instan Sebagai Minuman Penghangat Tubuh. Easta Journal of Innovative Community Services Vol. 01, No. 03, pp. 117-123. Fakultas Farmasi. Universitas Buana Perjuangan Karawang.

[4] Aryanta, Redi., I. W. (2019). Manfaat Jahe Untuk Kesehatan. E-Jurnal Widya Kesehatan, 1(2), 39–43. [5] Insan, Hafi Nur, Yulia Vera, Elmi Sariani, Rini Fitriani Dongoran, Afrina Dewi, Ulma Sintia, Miftahul Khoiriyah Siregar. (2025). Formulasi dan Evaluasi Serbuk Instan Kombinasi Jahe (*Zingiber officinale* varietas rubrum) dan Kayu Manis (*Cinnamomum zeylanicum*). Jurnal Kesehatan Ilmiah Indonesia. Vol. 10 No. 1. Universitas Aufa Royhan

[5] Sulistiowati, A. R., Nopriansyah, U., Syarif, A. H., Islam, U., Purwokerto, N., Islam, U., Lampung, N., Islam, U., Lampung, N., Nusawungu, K., Cilacap, K., & Imun, S. (2022). Pendampingan Dalam Proses Pembuatan Jamu Bubuk Alami Sebagai Upaya Peningkatan Sistem Imun Tubuh Di Masa Pandemi Covid-19. Al-Mu'awanah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyakarat, 3(1), 1–16.

[6] Syahrudin, M. G. M., Pangesthi, L. T., Kristiastuti, D., Lutfiati, D., Dewi, R., & Ruhana, A. (2021). Edukasi Dan Pembuatan Jamu Instan Berbasis Home Industry Bagi Masyarakat Yang Terkena Dampak Ekonomi Dalam Masa Pendemik. Abimanyu: Journal of Community Engagement, 2(2), 19–28. https://doi.org/10.26740/abi.v2i2.12158

[7] Satria, R., Hakim, A. R., & Darsono, P. V. (2022). Penetapan Kadar Flavonoid Total Dari Fraksi n-Heksana Ekstrak Daun Gelinggang dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis.

Journal of Engineering, Technology, and Applied Science, 4(1), 33–46. https://doi.org/10.36079/lamintang.jetas-0401.353

[8] Puspitasari, I., Sari, G. N. F., & Indrayati, A. (2021). Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) sebagai Alternatif Pengobatan Mandiri. Warta LPM, 24(3), 456–465. https://doi.org/10.23917/warta.v24i3.11111

[9] Luliana, S., & Isnindar, I. (2022). Pelatihan Pembuatan Serbuk Jamu Instan Jahe (*Zingiberis officinale*) dan Meniran (*Phyllanthus niruri* L.). Al-Khidmah, 5(1), 1. https://doi.org/10.29406/al-khidmah.v5i1.3295

[10] Anastasia, D. S., Luliana, S., Desnita, R., Isnindar, I., & Atikah, N. (2022). Pengaruh Variasi Gula Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan Kombinasi Rimpang Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dan Temu Putih (*Curcuma zedoaria* Rosc.). Journal Syifa Sciences and Clinical Research, 4(2), 253–262.