

## **PENINGKATAN NILAI PRODUK JAHE MERAH MELALUI PENGARUSUTAMAAN JENDER DALAM BINGKAI MODERASI AGAMA SEBAGAI MODAL SOSIAL DI KALAMPANGAN PALANGKA RAYA**

**Muzalifah\*), ST Rahmah, Abubakar, Taufik Warman Mahfuzh, Muslimah,  
Sagaf Baitullah, Yuniarti, Rahmad Wahyudi**

*Institut Agama Islam Negeri Palangka Raya, Palangka Raya, Indonesia*

*\*Koresponden penulis: muzalifah@iain-palangkaraya.ac.id*

### **Abstrak**

*Ketidakmampuan masyarakat dalam mengembangkan ekonomi dapat berdampak kepada meningkatnya jumlah pengangguran dan angka kemiskinan. Oleh karena itu perlu campur tangan stakeholder dalam peningkatan ekonomi masyarakat terutama pasca pandemi. Salah satu bentuk peningkatan ekonomi masyarakat adalah dengan mengangkat produk yang berkearifan lokal pada suatu masyarakat, diantaranya produk jahe merah Kelampangan. Tujuan dari peningkatan produk tersebut yaitu agar memiliki nilai jual, sehingga dapat dipasarkan di pasar lokal, nasional bahkan internasional. Metode yang digunakan yaitu dengan menggunakan pendekatan ABCD yaitu suatu metode pengabdian yang berupaya untuk mengembangkan komunitas berbasis aset (potensi), diantaranya pengembangan ekonomi masyarakat berbasis kearifan lokal di Kelampangan. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa produk jahe merah merupakan aset potensial yang memiliki nilai ekonomi sehingga perlu dikembangkan produksi dan pemasarannya. Selain itu, dalam pengolahan produk tersebut terdapat moderasi beragama sebagai modal sosial yang eksistensinya diperankan oleh ibu-ibu anggota TP-PKK.*

### **Kata Kunci:**

*pandemi; peningkatan ekonomi; jahe merah*

### **PENDAHULUAN**

Pemanfaatan sumber alam lokal merupakan salah satu cara dalam mengembangkan dan memajukan sistem perekonomian pedesaan. Sumber alam lokal adalah sumber daya alam yang tersebar dan tersedia pada masyarakat lokal. Dalam hal ini, setiap daerah akan memiliki sumber daya alam yang beraneka ragam, dan yang menjadi pembeda dengan sumber daya alam yang ada di daerah lainnya. Salah satu bentuk sumber daya alam lokal adalah tanaman herbal, seperti jahe merah, sere, kunyit, bawang dayak, sarang semut, dll. Bahan-bahan herbal tersebut dapat diolah dalam bentuk serbuk dan minuman herbal yang bermanfaat bagi kesehatan sehingga memiliki nilai ekonomis.

Di samping memiliki nilai ekonomis, minuman herbal juga memiliki pangsa pasar yang menggiurkan, sehingga perlu dikelola dengan baik agar dapat meningkatkan nilai ekonomi masyarakat lokal pada khususnya. Hal tersebut membuat Dosen dan Mahasiswa Magister Ekonomi Syariah (MES) termotivasi untuk turut andil dalam menebarkan kemanfaatannya. Didahului dengan mendata

asset masyarakat kota Palangka Raya dalam hal sumber daya yang dimiliki, yaitu tentang apa saja sumber daya tersedia, apa saja yang menjadi kebutuhan para masyarakat kota Palangka Raya, siapa saja pihak/ orang yang kompeten dalam pemberdayaan sumberdaya tersebut, dan bagaimana cara pemberdayaannya. Karenanya Dosen dan Mahasiswa MES Pascasarjana IAIN Palangka Raya, melakukan analisis terhadap fenomena dan fakta tersebut menggunakan pendekatan/ metode riset ABCD.

Fakta dan fenomena kehidupan masyarakat sekarang ini pada umumnya dilanda pandemic covid 19, tanpa terkecuali Kota Palangka Raya. Hal tersebut merupakan tantangan dalam pengembangan ekonomi berbasis kerakyatan. Berbagai strategi dalam peningkatan ekonomi sangat membantu terlaksananya kegiatan ekonomi berbasis kearifan lokal, sehingga perlu campur tangan dari berbagai pihak, diantaranya pelayan public dalam bidang ekonomi seperti para pegawai bank, pegawai OJK, pegawai perusahaan pemerintah dan swasta. Beberapa pelayan public tersebut dapat memudahkan dalam proses pemasaran, sehingga produk yang dihasilkan dapat dikenal luas. Di samping itu, Kota Palangka Raya juga terdapat berbagai etnis, ras dan agama sehingga dalam proses peningkatan ekonomi masyarakatnya tidak dapat dilepaskan dari unsur tersebut.

Berdasarkan paparan di atas, hal pertama yang dilakukan oleh tim pengabdian masyarakat kolaboratif Dosen dan Mahasiswa MES Pascasarjana IAIN Palangka Raya, yaitu memetakan asset dan kebutuhan yang dimiliki masyarakat kota Palangka Raya, di antaranya yaitu adanya sumberdaya alam dan sumber daya manusia. Sumber daya alam yang dimiliki masyarakat kota Palangka Raya berupa hasil tanaman jahe merah yang secara umum dijual di pasaran merupakan hasil dari para petani local Palangka Raya, yang biasanya digunakan untuk bumbu makanan. Selain itu, juga bermanfaat untuk jamu yang bisa menjadi obat, peningkat daya tahan tubuh, minuman sehat, memiliki rasanya yang khas menggunakan 100% bahan murni alami yang mudah didapat bisa menjadi alternatif pilihan para pencinta minuman herbal tanpa harus khawatir dengan kandungan rasa yang tinggi karena minuman herbal jahe menggunakan gula murni, yang dicampur dengan sumber alam local lainnya seperti bawang Dayak dan serai, menjadilah serbuk jahe instan sebagai minuman sehat terlebih masa pandemic covid 19.

Jahe merah yang diproduksi menjadi serbuk jahe instan memiliki banyak kelebihan. Kelebihannya dapat bertahan lama meski tidak disimpan dalam prezer, mudah dan praktis mengolahnya menjadi minuman sehat karenanya hanya tinggal seduh dengan air panas ataupun dingin, dan bisa dilakukan oleh siapa saja tanpa membutuhkan petunjuk yang ribet, dan bisa dikonsumsi dalam keadaan apapun, pada waktu kapanpun dan di manapun.

Dengan khasiat yang banyak dan keunikannya yang dapat menghangatkan, menyegarkan, dan menyehatkan tubuh serta harga jual yang sangat terjangkau, maka tentunya hal ini dapat menarik minat masyarakat untuk memanfaatkan jahe merah dan menikmatinya, karena animo masyarakat untuk kembali kepada bahan alami terlebih masa pandemic covid 19 sangatlah tinggi. Hal tersebut merupakan

peluang bagi pengembangan ekonomi masyarakat, namun perlu dibersamai oleh sarana dan stakeholder yang kompeten. Diantaranya sarana dalam pengabdian Dosen dan Mahasiswa MES Pascasarjana IAIN Palangka Raya berkerjasama dengan narasumber yang berkompeten dalam pengolah jahe merah dan bahan lokal lainnya menjadi minuman herbal yang penting bagi kesehatan.

Pengabdian masyarakat secara kolaboratif dilatih dan dibimbing oleh ahlinya yang dapat memandu secara langsung praktik pembuatan minuman sehat dengan bahan dasarnya semua berasal dari sumber alam local kota Palangka Raya, seperti jahe merah, bawang Dayak, serai, dan gula aren. Dalam proses pembuatannya, bahan dasar tersebut dihaluskan menggunakan blender, disaring dan diendapkan untuk diambil sarinya. Sari yang sudah mengendap aduk di atas wajan yang panas dan sambil diaduk tanpa henti di atas api yang panasnya standar sampai warnanya kuning pertanda matang. Menjadilah serbuk jahe.

Sebuk jahe yang sudah jadi, dikemas dalam plastic klip dan disertakan bahan pembuatannya. Hasilnya dibagikan secara cuma-cuma sekaligus sebagai bentuk promosi kepada pelayan public yang beraktivitas dalam bidang ekonomi, seperti para pegawai bank, pegawai OJK dan pegawai perusahaan pemerintah dan swasta, yang dalam keseharian khususnya selama pandemic ini harus tetap sehat dan melakukan pelayanan public agar perekonomian yang semakin terancam koleb tidak semakin parah. Karenanya pengabdian berbasis risert ini perlu dilaksanakan dengan mengangkat judul “Peningkatan Nilai Produk Jahe Merah Melalui Pengarusutamaan Jender (Pug) Dalam Bingkai Moderasi Agama sebagai Modal Sosial di Kalamangan Palangkaraya”.

## METODE PELAKSANAAN

Pengabdian ini menggunakan metode *Asset Based Community Development* (ABCD), yaitu mengutamakan pemanfaatan aset dan potensil lokal yang ada di sekitar kota Palangka Raya, seperti jahe merah dan bawang Dayak. Sebelum masuk kepada pelaksanaan bimbingan pembuatan produk jahe merah. Terdapat beberapa langkah yang dilakukan oleh kelompok pengabdian masyarakat kolaboratif dosen dan mahasiswa Magister Ekonomi Islam (MES) IAIN Palangka Raya tahun 2021. Tiap Langkah menentukan keberhasilan pengabdian masyarakat berbasis moderasi beragama dan kearifan lokal di Kelurahan Kelampangan Kota Palangka Raya, antara lain:

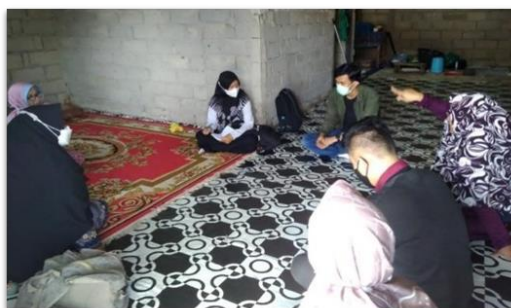
### 1. **Discovery (menemukan)**

Proses menemukan asset masyarakat Palangka Raya yang dilakukan melalui observasi dan wawancara, dan ditemukan asset dan kebutuhan yang masyarakat khususnya di masa pandemic covid 19 bagi pelayan public yang bergerak dalam bidang ekonomi. Sebagaimana yang telah penulis laksanakan sebelum melaksanakan pengebdian masyarakat berbasis moderasi agama dan berkearifan lokal, sebagaimana ditunjukkan oleh foto di bawah ini.



Gambar 1. xxx

Tim pengabdian melakukan wawancara kepada Lurah Kelampangan untuk melihat sejauh mana pengembangan ekonomi masyarakat di Kelurahan Kelampangan. Sekaligus mencari tahu asset dan kebutuhan apa yang dapat memberikan kontribusi langsung bagi pengembangan ekonomi masyarakat Kelurahan Kelampangan yang majemuk, baik dilihat dari suku, ras dan agama.



Gambar 2. xxx

Selain melakukan wawancara kepada Lurah Kelampangan, tim pengabdian juga melakukan wawancara kepada masyarakat lokal, untuk memastikan bahwa program yang akan tim pengabdian laksanakan tepat sasaran, sebagaimana pada gambar di atas.

## 2. **Dream (Impian)**

Setelah dilakukan pemetaan, maka tiba saatnya untuk mengejar impian, yaitu dengan cara kreatif dan secara kolektif melihat kebutuhan saat ini dan ke depan bagi pelayan public pada masa pandemic. Hal tersebut memungkinkan terwujudnya apa yang sangat dihargai dikaitkan dengan apa yang paling diinginkan. Pada tahap ini, setiap orang mengeksplorasi harapan dan persepsinya baik untuk diri mereka sendiri maupun untuk kantor/ organisasi. Sebuah keinginan yang diharapkan dapat membantu melancarkan tugas yang diemban para pelayan public, maka langkah selanjutnya yaitu merancang sebuah kegiatan untuk memenuhi impian masyarakat, khususnya masyarakat di Kelurahan Kelampangan.

### 3. *Design (merancang)*

Pada proses ini, seluruh komunitas di masyarakat terlibat dalam proses belajar tentang kekuatan atau aset yang dimiliki agar bisa mulai memanfaatkannya dalam cara yang konstruktif, inklusif, dan kolaboratif untuk mencapai aspirasi dan tujuan seperti yang sudah ditetapkan tim pengabdian masyarakat Dosen dan Mahasiswa Pascasarjana IAIN Palangka Raya.



Gambar 3. xxx

Gambar di atas merupakan salah satu rangkaian dari proses proses cara mengetahui aset-aset yang ada pada masyarakat kota palangka Raya khususnya di Kelurahan Kalampangan, yaitu dengan melibatkan beberapa staholder, seperti pelayan publik dalam bidang ekonomi, seperti Lembaga perbankan, OJK, dan perusahaan pemerintah maupun swasta.

### 4. *Define (menentukan)*

Dalam hal ini, ketua kelompok telah menentukan ‘pilihan topik positif’: tujuan dari proses pencarian atau deskripsi mengenai program pengabdian yang diinginkan. Pendampingan dengan masyarakat menggunakan konsep Focus Group Discussion (FGD), juga praktik pembuatan serbuk jahe sebagai minuman sehat yang bersumber dari alam local Palangka Raya. Pada Proses FGD pendamping dan masyarakat menentukan fokus pembahasan. Fokus pembahasan yang akan dibahas berupa hal yang positif. Poses FGD tersebut diharapkan berjalan dengan lancar setelah melalui kesepakatan pembahasan yang dilakukan secara informal dan kekeluargaan.



Gambar 4. xxx

Tim pengabdian berdiskusi apa saja yang diharapkan dan siapa saja yang terlibat dan bagaimana melakukannya. Dalam diskusi tersebut dihadiri oleh Ketua PPLIPI Kota Palangka Raya, Poktan Rosemi, Perangkat Desa dan masyarakat sebagaimana gambar di atas.

#### 5. *Destiny* (lakukan)

Serangkaian tindakan inspiratif yang mendukung proses belajar terus menerus dan inovasi tentang “apa yang akan terjadi.” Hal ini merupakan fase akhir yang secara khusus fokus pada cara-cara yang dilakukan tim pengabdian kolaboratif Dosen dan Mahasiswa Pascasarjan IAIN Palangka Raya untuk melangkah maju dalam action pembuatan serbuk jahe yang kemanfaatannya diperuntukan bagi pelayan public yang beraktivitas dalam pelayanan perekonomian masyarakat banyak selama masa pandemic covid 19 ini.

Langkah yang terakhir adalah melaksanakan kegiatan yang sudah disepakati dalam diskusi ringan sebagai peninjauan asset dan kebutuhan yang diharapkan seperti pada gambar diatas. Karena pengabdian ini menggunakan teori pengembangan asset sebagaimana yang ditawarkan metode Asset Based Community Development (ABCD), maka potensi yang ada di sekitar kota Palangka Raya dan yang dimiliki masyarakat Palangka Raya, untuk kemudian digunakan sebagai bahan yang memberdayakan masyarakat itu sendiri (Dureau, 2013).



Gambar 5. xxx

Pada gambar di atas, tim pengabdian melihat secara langsung asset yang dimiliki oleh masyarakat Kelampangan yang diperjualbelikan di warung/toko pinggir jalan.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada umumnya jahe dimanfaatkan sebagai tanaman obat-obatan, salah satunya yaitu untuk mengatasi mual selama trisemester pertama kehamilan, sebagaimana hasil penelitian yang dilakukan oleh Regina Satya Wiraharja et al (Wiraharja et al, 2011, Putri et al , 2017). Hal tersebut dikarenakan jahe dapat mencegah mual dan muntah karena jahe mampu menjadi penghalang serotonin, sebuah senyawa kimia yang dapat menyebabkan perut berkontraksi, sehingga

timbul rasa mual (Putri et al, 2017). Selain itu jahe merah juga bermanfaat dalam mencegah gangguan pencernaan, mengurangi nyeri otot dan sendi (karena aktivitas gingerol, gingerdione, zingeron dan oleoresin, meningkatkan kesuburan pria (karena efek afrodisiak/merangsang daya seksual), dan mengobati penyakit arthritis (Aryanta, 2019).

Selain digunakan sebagai bahan dasar obat, jahe merah juga dapat dimanfaatkan untuk sublemen kesehatan, terlebih pada situasi pandemi Covid-19, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi masyarakat. Pernyataan tersebut sebagaimana hasil penelitian yang dilakukan oleh Dedi Hariyanto dan Sandy Haryono (Hariyanto and Haryono, 2020). Disamping itu, jahe merah juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar jahe pengharum alami dalam pembuatan lilin dan sabun dari minyak bekas, sebagaimana hasil penelitian Jenji G.A dan Rosali S.C (Jenji dan Rosali, 2020).

Berdasarkan hasil penelitian yang penulis paparkan di atas dapat disimpulkan bahwa penelitian berbasis pengabdian masyarakat tentang jahe merah telah dilakukan oleh peneliti-peneliti sebelumnya terutama yang berhubungan dengan peningkatan ekonomi masyarakat. Namun terdapat satu hal yang terlewatkan dalam penelitian tersebut bahwa produksi jahe merah dapat dipadupadankan dengan bahan alam yang berkearifan lokal, seperti bawang dayak dan sarang semut misalnya. Konsep pengabdian masyarakat tersebut telah dilakukan oleh kelompok pengabdian masyarakat Prodi Magister Ekonomi Syariah IAIN Palangka Raya Tahun 2021. Adapun pengabdiannya adalah dalam bentuk pembimbingan dan pembinaan pada masyarakat Kelurahan Kelampangan Kota Palangka Raya berbasis dalam bingkai moderasi beragama yang berkearifan lokal. Hal inilah yang membedakan pengabdian berbasis penelitian yang dilakukan oleh penulis berbeda yang telah dilakukan oleh peneliti sebelumnya.

Berbagai macam obat dan minuman herbal telah tersebar di seluruh dunia salah satunya Indonesia berbagai macam hasiat untuk kesehatan yang terkandung di setiap obat dan minuman herbal kadang-kadang tidak berfungsi bahkan bisa mendatangkan penyakit baru yang muncul. Hal ini bisa disebabkan oleh beberapa hal seperti telah banyak produk-produk yang telah menggunakan bahan kimia seperti bahan pengawet dan pewarna buatan, termasuk juga faktor higienitas serta kondisi lingkungan produksi minuman herbal jahe, sehingga perlu olahan produksi jahe yang bisa dijamin kemurnian dan higienitasnya serta ditunjang dengan lingkungan yang sangat mendukung dalam berproduksinya (Haromin et al, 2020).

Banyak ayat Alquran yang berbicara tentang kenikmatan surga dan apa saja yang disediakan Allah subhanahu wa ta'ala bagi para hambanya yang bertakwa, salah satunya Allah berfirman di dalam Alquran surah al-Insan ayat 17,

وَيُسْقَوْنَ فِيهَا كَأْسًا كَانَتْ مِرْجَاهَا زَنْجَبِيلًا

Artinya:

*“Di dalam surga itu mereka diberi minum segelas (minuman) yang campurannya adalah jahe.”*

Mengenai alasan suguhan minuman bercampur jahe di surga ini al-Qurthubi menjelaskan bahwa orang Arab menyukai minuman apapun yang dicampur jahe, lantaran aromanya yang harum dan pas di lidah, mampu mencerna makanan karena (teknis) itu mereka lantas diberikan ekspektasi tentang akhirat (surga) dengan sesuatu yang mereka yakini sebagai puncak kenikmatan dan keharuman (Redaksi, 2020).

Jahe yang bahasa asingnya adalah *zingiber ginger* adalah tanaman rerumputan yang beraroma harum, berumur panjang dan rizhomis. Panjangnya satu setengah meter dan di sepanjang batangnya tumbuh sejumlah tunas atau buah *aerial* (di udara, tidak menyentuh tanah). Daunnya seperti tombak yang meruncing ketika dipotong, permukaannya halus dan warnanya hijau pekat. buah jahe yang menempel di batang pohon dipanen ketika mulai layu dan berjatuh di tanah. Sedangkan buah-buahannya yang mengakar di tanah diambil sewaktu-waktu jika memang sudah besar. Setelah dicuci, dikupas, dipotong-potong, direndam di dalam air, jahe kemudian dimasak dalam larutan gula, kemudian dikeringkan, dan diawetkan (Almasyhuri et al, 2012).

Habitat asli tanaman ini adalah Asia Tenggara dan produksinya hanya terbatas di daerah-daerah tropis tepatnya Afrika dan India. Orang-orang Cina dan India sejak dulu telah menggunakan jahe sebagai obat dan rempah-rempah terkait dengan tanaman ini, Galinos mengatakan bahwa jahe mempunyai daya penghangat yang kuat, karena itu jika ingin menghangatkan badan dengan cepat maka bisa minum jahe (NN Web, 2020).

Ibnu Maskawaih menambahkan, jahe bermanfaat untuk mengatasi penyumbatan dalam liver akibat kelembaban, menambah daya seksual dan menguraikan gas-gas yang berat di dalam lambung dan usus. Kaitanya dengan hal ini, Ibnu Sina juga menyatakan jahe bisa menambah daya ingat dan menghindarkan kelembaban kepala serta tenggorokan dari racun-racun udara. Ibnu Qayyim memaparkan sebuah atsar dalam kitabnya *Ath-Thib an-Nawawi*, yang dikutip dari Abu Nu'aim dan diceritakan oleh Jalil Sa'ad al-Khudri: "suatu ketika Kaisar Romawi menghadiahkan Rasulullah jahe setampayan besar. Beliau memberikan satu potong jahe kepada setiap sahabat yang hadir termasuk saya" (Rohim et al, 2020).

1. Praktik pembuatan serbuk jahe instan sebagai minuman sehat yang bersumber alam local kota Palangka Raya

Pada praktik pembuatan serbuk jahe merah, hal pertama yang dilakukan mencari jahe merah sebagai bahan dasar dalam membuat serbuk jahe. Di Kelampangan sendiri, jahe merah sangat mudah ditemukan, karena banyak diperjualbelikan di warung/toko pinggir jalan. Sebagaimana gambar di bawah ini, tim pengabdian mencari sendiri dan melihat secara lansung kualitas jahe merah yang akan dijadikan sebagai bahan dasar serbuk jahe. Disamping tamhanan bahan yang lainnya seperti bawang dayak, sarang semut, gula aren, dan sere.





Gambar 6. xxx

Beberapa produk di atas kemudian diiris menjadi potongan-potongan kecil, sebagaimana gambar di bawah ini



Gambar 7. xxx

Adapun cara membuatnya sebagaimana tercantum pada tabel di bawah ini.

Tabel 1. xxx

Bahan	Alat	Cara Membuat
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 kg jahe merah</li> <li>• 4 ikat sereh</li> <li>• ¼ kg bawang dayak</li> <li>• 20 gr sarang semut</li> <li>• 2 kg gula aren</li> <li>• 2 kg gula pasir</li> <li>• 2 L air bersih</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompor</li> <li>• Wajan</li> <li>• Baskom</li> <li>• Blender</li> <li>• Saringan santan</li> <li>• Pisau</li> <li>• Susuk wajan dari kayu</li> <li>• Standing pouch (plastik klip)</li> <li>• Timbangan</li> <li>• Sarung tangan</li> <li>• Sealer (perekat plastik)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuci bersih semua bahan</li> <li>• Potong sereh, jahe, bawang dayak, lalu diblender. Setelah halus, saring dan diamkan (diendapkan).</li> <li>• Diamkan air jahe yang sudah disaring kurang lebih 1 jam.</li> <li>• Setelah semua bahan siap, siapkan wajan di atas kompor dengan api yang sudah menyala.</li> <li>• Masukkan air jahe secara perlahan bersama gula aren dan gula pasir. Masak hingga mengental (jangan lupa di aduk terus)</li> <li>• Jika sudah mengental matikan api aduk hingga mengkristal</li> </ul>

Praktik membuat serbuk jahe merah dilakukan di Aula Kantor Kelurahan Kelampanga. Adapun kegiatan tersebut, penulis paparkan sebagaimana gambar dibawah ini.



**Gambar 8.** Menyiapkan alat dan bahan untuk membuat serbuk jahe merah



**Gambar 9.** Hasil olahan produk jahe merah setelah proses pengkistalan



**Gambar 10.** Tim yang tergabung dalam proses pembuatan serbuk jahe merah

Pada gambar di atas, peserta masing-masing membawa hasil olahan produk jahe merah untuk dinikmati. Berdasarkan hasil testimoni dari peserta yang menikmatinya, bahwa serbuk jahe merah yang dihasilkan memiliki citarasa yang khas, hangat dan nikmat.

2. Peningkatan nilai produk jahe merah sebagai minuman sehat yang bersumber alam lokal kota Palangka Raya

Terdapat beberapa langkah yang dilakukan oleh tim pengabdian masyarakat kolaboratif dosen dan mahasiswa MES Pascasarjana IAIN Palangka Raya di Kelurahan Kelampangan dalam upaya peningkatan nilai produk jahe merah, diantaranya:

- a. Menghadirkan narasumber yang berkompeten dan berpengalaman dalam membuat serbuk jahe merah.

Penunjukan narasumber berdasarkan kepada kemampuan dalam berkejasama dan dapat memberikan kontribusi langsung kepada masyarakat Kelampangan. Atas dasar tersebut, maka terpilih dua orang narasumber, yaitu Ibu Sri Rahayu dan Ibu Farrah. Gambar dibawah ini adalah foto penjajakan tim pengabdian ke rumah yang bersangkutan, sekaligus merancang kegiatan yang akan dilakukan di Kelurahan Kelampangan.



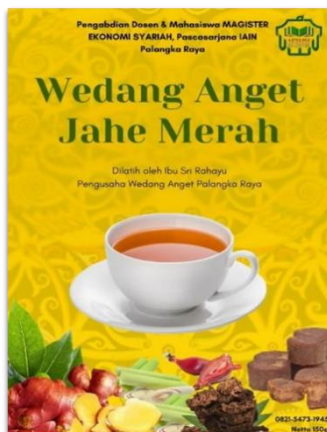
Gambar 11. xxx

- b. Melakukan demo memasak jahe merah menjadi bubuk jahe kepada ibu-ibu PKK, perangkat desa dan stakeholder

Tatacara atau demo membuat serbuk jahe merah sangat penting untuk dilakukan bersama dengan anggota PKK, stakeholder dan masyarakat Kelampangan. Kegiatan ini untuk memastikan bahwa proses pembuatan serbuk jahe sesuai dengan prosedur, sehingga hasil yang diperoleh dapat lebih maksimal. Dengan demikian, dapat menekan angka kerugian yang ditimbulkan oleh adanya produk gagal.

- c. Mendesain kemasan menarik dan memiliki nilai jual

Selain menjaga kualitas produk yang dihasilkan, juga diperlukan kemasan yang menarik agar konsumen tertarik untuk mencoba dan menikmatinya. Hal ini merupakan salah satu bentuk marketing agar produk laku terjual. Dalam hal ini tim pengabdian berkesempatan untuk membuat desain label produk sebagaimana gambar dibawah ini.



Gambar 12. xxx

d. Menjaga kualitas produk yang dihasilkan

Selain kemasan yang menarik, kualitas produk dan kebersihannya juga tetap terjaga. Salah satu yang dicontohkan oleh tim pengabdian kepada masyarakat adalah dengan menggunakan peralatan yang higienis sehingga terhindar dari kuman, seperti dengan tetap memakai masker dan saring tangan misalnya. Dengan demikian nilai kandungan dalam produk jahe tetap terjaga keasliannya.



Gambar 13. xxx

e. Menjaga kebersihan dan kemurnian produk jahe merah sehingga aman untuk dikonsumsi

Hal terpenting lainnya adalah agar produk tetap terjaga sehingga aman untuk dikonsumsi adalah dengan tepat menjaga kebersihan dan kemurnian produk jahe merah. Salah satu caranya untuk menjaga kebersihannya yaitu dengan terlebih dahulu membersihkan bahan yang akan dioleh berserta dengan peralatannya. Sementara itu, untuk menjaga kemurniannya dapat dilakukan dengan mengemas produk jahe dalam kemasan yang kedap udara sehingga produk jahe tersebut tidak mudah

berubah rasa dan kandungan nutrisinya, seperti kemasan plastik yang digunakan oleh tim pengabdian ketika melakukan demo pengepakan.

- f. Mempromosikan produk jahe merah keberbagai stakeholder baik dari unsur pemerintahan, swasta maupun masyarakat.

Hal terpenting lainnya adalah dengan melakukan promosi kepada calon konsumen dan stakeholder, baik dari unsur pemerintah maupun masyarakat. Antara lain Lembaga perbankan, OJK, Dipserindag, dan Lembaga swasta lainnya yang dimungkin untuk dapat mempromosikan hasil olahan produk jahe yang telah dibuat. Selain itu, untuk mempermudah proses pemasaran juga diperlukan hasil testimoni dari mereka yang pernah menikmati hasil olahan produk jahe tersebut.



Gambar 14. xxx

Di atas adalah mereka yang telah memberikan testimoni, terutama dari ibu PKK, PPLIPI dan stakeholder dari unsur pemerintahan yang didampingi oleh tim pengabdian kolaboratif mahasiswa dan dosen MES Pascasarjana IAIN Palangka Raya. Hasil testimoni mereka mengatakan bahwa, serbuk jahe merah yang dihasilkan memiliki citarasa yang nikmat, hangat dan menyehatkan.

## KESIMPULAN

Wabah pandemi Covid-19 menjadikan ekonomi masyarakat tidak stabil, terutama disektor riil. Oleh karena itu diperlukan langkah nyata agar masyarakat tidak larut dalam keterpurukan ekonomi. Salah satunya yaitu dengan melaksanakan pengabdian masyarakat di kelurahan terdampak, sebagaimana yang dilakukan oleh tim pengabdian kolaboratif mahasiswa dan dosen MES Pascasarjana IAIN Palangka Raya. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa produk jahe merah merupakan aset potensial yang memiliki nilai ekonomi sehingga perlu dikembangkan produksi dan pemasarannya. Selain itu, dalam pengolahan produk tersebut terdapat moderasi beragama sebagai modal sosial yang eksistensinya diperankan oleh ibu-ibu anggota TP-PKK.

## DAFTAR RUJUKAN

- Ade Nur Rohim DKK, Kumpulan Kultum Ekonomi Syariah Seri 3, Jakarta: Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah, 2020.
- Almasyhuri, Sri Wardatun, Leni Nuraeni, Perbedaan Cara Pengirisan dan Pengeringan Terhadap Kandungan Minyak Atsiri dalam Jahe Merah (*Zingiber officinale* Roscoe.Sunti Valetton), Bul. Penelit. Kesehat, Vol. 40, No. 3, 2012: 123 – 129.
- Ayu Dwi Putri, Dewi Andiani, Haniarti, Usman, “Efektifitas Pemberian Jahe Hangat dalam Mengurangi Frekuensi Mual Muntah pada Ibu Hamil Trimester I,” *Prosiding Seminar Nasional IKAKESMADA “Peran Tenaga Kesehatan dalam Pelaksanaan SDGs”*, January 26, 2017, 99-105.
- Christopher Dureau, Pembaru dan kekuatan lokal untuk pembangunan, Australian Community Development and Civil Society Strengthening Scheme (ACCESS) Tahap II, (Agustus 2013).
- Dedi Hariyanto dan Sandy Haryono, Pemberdayaan Masyarakat Desa Parit Baru Dalam Upaya Mencegah Covid-19 Dengan Ekonomi Kreatif Toga, Buletin Al-Ribaath 17 (2020) 115-120.
- I Wayan Redi Aryanta, “Manfaat Jahe Untuk Kesehatan”, Prodi Kesehatan Ayurveda, Fak. Kesehatan Universitas Hindu Indonesia, E-Jurnal Widya Kesehatan , Volume 1, Nomor ; 2 Oktober 2019, 39-43.
- Imam Haromin, Bahrul Ulum, Abdul Aziz, “Pengolahan Jahe Pandan Menjadi Produk Minuman Herbal (Japan) untuk Meningkatkan Kualitas SDM Ekonomi Kreatif di Desa Kampak Kecamatan Geger”, *Dharma: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, Volume: 1, Nomor: 1, Desember 2020, 49-60.
- Jenji G.A dan Rosali S.C, Pengendalian kualitas dan penanganan limbah produksi enye-enye di desa mekar agung lebak banten, *Prosiding Senapati Siminar Nasional Pegabdian kepada Masyarakat Teknologi dan Inovasi, Sinergi Nasional Pengabdian Masyarakat untuk Pebangunan Berkelanjutan*, Bandar Lampung, 22 September 2020, ISSN: 2685-0427, 90-97.
- Manfaat Jahe Merah untuk Kesehatan, dari Pencernaan Hingga Kesuburan, <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-jahe-merah-kesehatan/>, diakses pada tanggal 30 Oktober 2021.
- Redaksi, “Sains dalam Alquran, Jahe sebagai Campuran Minuman Surga”, Regina Satya Wiraharja, Heidy, Selvi Rustam, Marissa Iskandar, Kegunaan Jahe Untuk Mengatasi Gejala Mual Dalam Kehamilan, *Damianus Journal of Medicine*; Vol.10 No.3 Oktober 2011, 61–170.
- <https://beritakini.co/news/sains-dalam-alquran-jahe-sebagai-campuran-minuman-surga/index.html>, diterbitkan pada tanggal 15 Januari 2020, diekses pada tanggal 30 Oktober 2021.