

**PENGADAAN ALAT PRODUKSI DAN IMPLEMENTASI PEMASARAN  
ONLINE JAHE INSTAN KWT SEKAR ARUM**

**PROCUREMENT OF PRODUCTION EQUIPMENT AND ONLINE  
MARKETING IMPLEMENTATION OF INSTANT  
GINGER KWT SEKAR ARUM**

**Indah Nurhidayati<sup>1)</sup>, Joko Sutrisno<sup>2)</sup>, Amalia Nadifta Ulfa<sup>3)</sup>**

<sup>1,2,3</sup>Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret

<sup>1</sup>Email: [indah.nurhidayati@staff.uns.ac.id](mailto:indah.nurhidayati@staff.uns.ac.id)

**Abstrak** Jahe merupakan tanaman rempah-rempah yang memiliki banyak manfaat. Jahe dapat dikonsumsi dalam keadaan segar, dikeringkan, dijadikan serbuk, maupun sebagai minyak atsiri. Dalam bentuk serbuk, ekstrak jahe dapat dikonsumsi bersama dengan gula atau rempah-rempah lain dalam bentuk jahe instan. KWT Sekar Arum merupakan salah satu KWT yang telah memproduksi jahe instan sejak tahun 2021. Namun demikian, produksi dan pemasaran jahe instan masih mengalami kendala. Dari sisi produksi, KWT Sekar Arum masih menggunakan alat-alat produksi secara swadaya milik anggota. Dari sisi pemasaran, saat ini pemasaran jahe instan dilakukan melalui *word of mouth* dan *whatsapp*. Berdasarkan hal tersebut, tim pengabdian RG Esdal UNS melakukan pengadaan alat produksi jahe instan, inovasi kemasan, dan pemasaran Online. Tim pengabdian mewujudkan hibah peralatan produksi jahe instan yang meliputi wajan, blender, kompor, dan timbangan digital. Lebih lanjut, kegiatan pengabdian juga telah menghasilkan inovasi kemasan produk jahe instan hingga adanya perluasan pemasaran online melalui *marketplace* Shopee. Kedepan diharapkan produk jahe instan KWT Sekar Arum dapat melakukan kontinyuitas produksi sehingga produk jahe instan dapat bersaing dengan merk lain dan berdampak pada peningkatan perekonomian anggota KWT.

**Kata Kunci:** Pengadaan Alat Produksi; Pemasaran online; Jahe Instan

**Abstract** Ginger is a spice plant that offers numerous advantages. Ginger can be consumed fresh, dried, made into powder, or as an essential oil. In powder form, ginger extract can be consumed together with sugar or other spices in the form of instant ginger. KWT Sekar Arum is one of the KWTs that has been producing instant ginger since 2021. Nevertheless, the production and marketing of instant ginger continue to encounter challenges. From the production side, production equipment that is possessed independently by members continues to be utilized by KWT Sekar Arum. From a marketing perspective, instant ginger marketing is presently conducted through WhatsApp and word of mouth. Based on those, the RG Esdal UNS service team procured instant ginger production equipment, packaging innovation, and online marketing. The service team realized the grant of instant ginger production equipment, which comprises digital scales, stoves, blenders, and frying pans. Additionally, service activities have led to the development of innovative packaging for instant ginger products and the expansion of online marketing through the Shopee marketplace. In the future, it is anticipated that KWT

*Sekar Arum's instant ginger products will be able to maintain production continuity, thereby enabling them to compete with other brands and contribute to the economic growth of KWT members.*

**Keywords:** *Procurement of Production Equipment, Online Marketing, Instant Ginger*

### PENDAHULUAN

Jahe atau *Zingiber officinale* merupakan tanaman rempah-rempah yang berasal dari Asia Selatan dan telah tersebar luas ke seluruh penjuru dunia, termasuk Indonesia (Pertwi *et.al.*, 2023). Bahkan Indonesia menjadi salah satu negara penghasil jahe terbesar di dunia (Dwisatyadini, 2022). Secara tradisional, jahe bermanfaat untuk mengobati batuk, sakit kepala, anti mual saat perjalanan, penghilang rasa sakit, keseleo, bengkak, serta masuk angin. Jahe dapat dimanfaatkan dalam keadaan segar, dikeringkan, dijadikan bubuk, maupun sebagai minyak atsiri (Susanti dan Yulendra, 2018). Jahe selain berperan dalam pencegahan penyakit juga memiliki kemampuan sebagai antioksidan. Antioksidan merupakan substansi yang diperlukan oleh tubuh untuk menetralkan radikal bebas. Pentingnya peran antioksidan bagi tubuh merupakan peluang untuk meningkatkan nilai jual jahe, salah satunya dengan membuat jahe menjadi jahe instan (Aditya *et al.*, 2018).

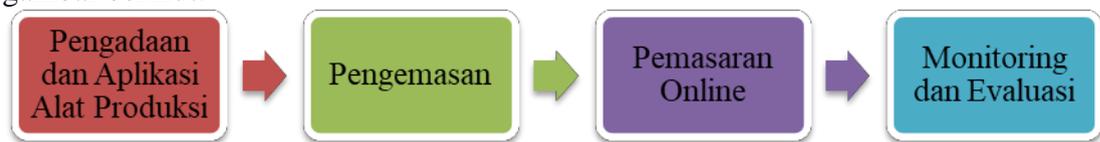
Jahe instan merupakan produk minuman yang berbentuk serbuk, terbuat dari ekstrak jahe yang ditambah gula atau rempah-rempah lain. Untuk dapat dibuat menjadi minuman instan, maka rimpang jahe harus diolah dalam bentuk serbuk sehingga cukup diseduh dengan menggunakan air hangat kemudian dikonsumsi baik dalam keadaan panas maupun dingin. Kelebihan lain dari serbuk minuman instan yaitu dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama karena telah melalui proses pengawetan alamiah berupa kristalisasi atau pemanasan hingga berbentuk kristal (Edy dan Ajo, 2020).

Jahe sendiri memiliki beberapa jenis diantaranya yaitu jahe merah, jahe gajah, dan jahe emprit. Jahe merah merupakan salah satu jenis jahe yang banyak dimanfaatkan diberbagai bidang seperti bidang industri bumbu, obat-obatan, jamu tradisional dan industri kosmetik, dimana pangsa pasar tersebut memiliki jangkauan yang luas baik pasar dalam negeri maupun luar negeri. Jahe merah dalam bentuk segar memiliki kadar air yang cukup tinggi yaitu 82,75% berat basah. Kadar air yang

tinggi dan volume yang besar menjadikan kelemahan dalam pemasaran jahe merah dalam bentuk segar. Jahe merah segar mudah rusak, sehingga sering diawetkan dengan pengeringan baik dalam bentuk irisan maupun bubuk (Hepi *et.al.*, 2021). Perbedaan jahe merah dengan jahe gajah yaitu memiliki kandungan serat yang lebih kecil ketimbang jahe gajah, mengandung minyak atsiri dengan kandungan paling besar yaitu hampir 4% dari total berat kering dan memiliki rasa yang pedas yang dihasilkan dari zat keton zingeron yang lebih banyak dari jahe gajah (Sutejo dan Khair, 2022). Sedangkan jahe emprit (*Zingiber officinale var Amarum*) merupakan bahan alami yang banyak mengandung komponen fenolik aktif seperti sogaol, gingerol dan gingerone yang memiliki efek antioksidan di atas Vitamin E dan sebagai antikanker (Wiendarlina dan Sukaesih, 2019). Salah satu UMKM yang menggunakan jahe emprit sebagai bahan baku usahanya adalah KWT Sekar Arum. KWT Sekar Arum terletak di Desa Genengan, Kecamatan Jumantono, Kabupaten Karanganyar, Jawa Tengah. KWT Sekar Arum memiliki anggota sebanyak 30 orang. KWT Sekar Arum telah mengolah jahe dalam bentuk jahe instan sejak tahun 2021. Namun demikian, produksi dan pemasaran jahe instan masih mengalami kendala. Dari sisi produksi, KWT Sekar Arum masih menggunakan alat-alat produksi secara swadaya milik anggota, sehingga harus bergantian menggunakan peralatan dengan aktivitas harian. Dari sisi pemasaran, saat ini pemasaran jahe instan dilakukan melalui beberapa cara, baik secara manual *word of mouth* maupun secara online melalui *whatsapp* dan instagram. Belum luasnya pemasaran produk menyebabkan kontinuitas produksi jahe masih mengikuti jumlah pesanan. Berdasarkan fakta tersebut, maka tim pengabdian Riset Grup Ekonomi Sumberdaya Alam dan Lingkungan (RG ESDAL) melakukan pengadaan alat produksi dan pelatihan pemasaran online. Hal ini sejalan dengan Nurdyansyah *et.al.* (2020), pemanfaatan media sosial dapat menjadi peluang mendapatkan konsumen atau pelanggan dengan cara yang efektif dan efisien untuk saat ini karena dengan kemudahan akses dan kemudahan penggunaan membuat setiap orang selalu menggunakan media sosial.

### METODE

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada bulan April sampai dengan Juli 2024 di Desa Genengan, Kecamatan Jumantono, Kabupaten Karanganyar. Mitra pada kegiatan pengabdian yaitu KWT Sekar Arum. Koordinasi dilakukan oleh perwakilan tim pengabdian dengan Ibu Dwi Hastuti selaku ketua KWT Sekar Arum. Kegiatan pengabdian terdiri dari pengadaan dan aplikasi alat produksi, pengemasan, pemasaran online serta monitoring dan evaluasi, seperti tersaji pada gambar berikut.



Gambar 1. Metode Pelaksanaan Pengabdian

- Kegiatan pengabdian dimulai dengan pengadaan alat-alat produksi jahe instan yang disesuaikan dengan kebutuhan KWT Sekar Arum. Kemudian tim pengabdian memberikan hibah peralatan produksi jahe instan kepada KWT Sekar Arum. Pengaplikasian alat-alat produksi dilakukan dengan demonstrasi secara langsung pembuatan jahe instan. Hal ini sejalan dengan pandangan (Sulmiyati, S. dan Said, 2017) yang menjelaskan bahwa demonstrasi secara langsung dilakukan agar peserta dapat mempraktikkan apa yang dipelajarinya sehingga lebih mudah memahami yang disampaikan.
- Dalam tahap pengemasan, tim pengabdian melakukan inovasi terhadap kemasan jahe instan yang selama ini digunakan KWT Sekar Arum.
- Alih pengetahuan pemasaran online dilakukan dengan pendampingan pembuatan akun penjualan di *marketplace* Shopee.
- Monitoring dan Evaluasi dilaksanakan beberapa hari setelah kegiatan pengabdian.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### Pengadaan dan Aplikasi Alat Produksi

Serbuk minuman jahe adalah produk minuman berbentuk serbuk atau granula yang diperoleh dari campuran gula dan jahe dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain (Sutrisno *et al.*, 2017). Tujuan pengolahan jahe instant adalah untuk

mempermudah konsumsi sari jahe dan memperpanjang masa simpannya (Ngatirah dan Dewi, 2020). KWT Sekar Arum mengolah jahe menjadi jahe instan. Hibah alat produksi jahe instan dilakukan oleh tim PKM agar dapat menunjang kegiatan yang dilakukan mitra. Alat-alat produksi yang dihibahkan meliputi wajan, blender, kompor, hingga timbangan, seperti tersaji pada Gambar 2.

Peralatan untuk memproduksi jahe instan dibeli di Toko Bengawan, Jln. DR. Radjiman No.109, Jayengan, Kec. Serengan, Kota Surakarta, Jawa Tengah. Spesifikasi peralatan produksi yang dihibahkan meliputi:

- a. Wajan alumunium sp diameter 22 cm
- b. Timbangan Digital merk Idealife Type IL-500C dengan kapasitas 3kg c.  
Blender Merk Philips type HR2115
- c. Kompor semawar merk Rinnai type TL-287



**Gambar 2.** Alat-alat Produksi Jahe Instan

Seluruh alat-alat produksi dalam kondisi baru, baik, lengkap, dan berfungsi sebagaimana mestinya. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada tanggal 12 Juli 2024 di rumah Ibu Dwi Hastuti, ketua KWT Sekar Arum yang beralamat di Dusun Genengan RT002 RW004, Desa Genengan, Kecamatan Jumantono, Kabupaten Karanganyar, Jawa Tengah. Kegiatan ini dihadiri oleh 50 peserta yang terdiri dari Kepala Desa Genengan, anggota KWT Sekar Arum, PPL Kecamatan Jumantono, dan masyarakat desa sekitar. Penyerahan alat-alat produksi tersaji pada Gambar 3.



**Gambar 3.** Penyerahan Alat Produksi Jahe Instan kepada KWT Sekar Arum

Kegiatan selanjutnya adalah aplikasi penggunaan alat melalui demonstrasi langsung pembuatan jahe instan. Kegiatan demonstrasi dimulai dengan pembersihan jahe. Tahapan selanjutnya setelah dibersihkan adalah jahe dipotong menjadi dua bagian atau lebih. Pembuatan jahe instan menggunakan perbandingan 1 : 2 : 1. Artinya untuk bahan baku jahe sebanyak  $\frac{1}{2}$  kg membutuhkan 1 kg gula pasir dan  $\frac{1}{2}$  liter air. Jahe yang telah dicuci bersih lalu dipotong-potong, diblender dengan  $\frac{1}{2}$  liter air yang sudah disiapkan, seperti terlihat pada Gambar 4.



**Gambar 4.** Proses Pembuatan Jahe Instan

Jahe yang sudah diblender, disaring untuk diambil airnya kemudian didiamkan selama 10 s.d. 15 menit. Hal ini dilakukan agar pati dari air jahe bisa mengendap, karena patinya tidak bisa digunakan dalam pembuatan jahe instan sehingga harus dipisahkan. Setelah itu air jahe yang sudah terpisah dari patinya dituang kedalam wajan, beserta daun serai, kayu manis, cengkeh, dan daun pandan hingga mendidih. Pada saat proses pendidihan maka akan menghasilkan buih-buih berwarna kuning, lalu buih-buih ini dibuang karena bisa membuat rasa jahe instan menjadi pahit.

Setelah air mendidih, lalu disaring lagi dan gula dimasukkan. Tahap terakhir masak kurang lebih 30 menit hingga menggumpal dan lama kelamaan akan menjadi serbuk.

### Pengemasan

Dalam kegiatan pengabdian juga dilakukan inovasi pengemasan. Pada Gambar 5 terlihat bahwa kemasan lama jahe instan berbentuk *standing pouch* tanpa disertai takaran konsumsi seperti gambar sisi kanan dan sisi kiri. Hal ini membuat konsumen kurang yakin terhadap takaran ketika mengkonsumsi jahe instan. Hasil *pilot survey* terhadap rekan-rekan sejawat memberikan gagasan berupa inovasi kemasan dengan diberikan plastik *ziplock* untuk takaran sekali minum seperti gambar di sisi tengah. Inovasi selanjutnya adalah sudah adanya tanggal kadaluarsa yang dicantumkan pada kemasan. Hal ini juga berdasarkan alih pengetahuan dari tim pengabdian kepada mitra.

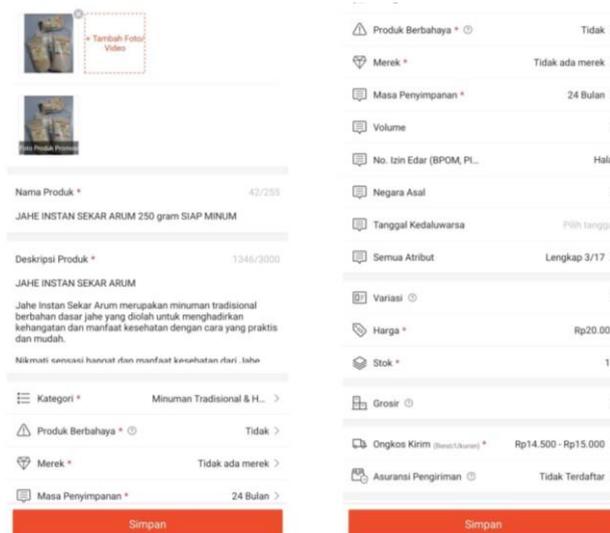


Gambar 5. Inovasi Kemasan Jahe Instan Sekar Arum

### Pemasaran Online

Kegiatan dimulai dengan identifikasi pemasaran yang selama ini telah dilakukan oleh KWT Sekar Arum. Kemudian tim pengabdian dan mahasiswa melakukan pendampingan untuk pemasaran online kepada mitra dengan memberikan informasi jenis media sosial ataupun *marketplace* yang akan digunakan. Beberapa *marketplace* yang saat ini banyak diminati konsumen adalah Shopee, Tokopedia, dan Blibli. Ketiga *marketplace* ini masih menduduki posisi tertinggi dalam penjualan online di Indonesia. Berdasarkan data tersebut, maka tim pengabdian

dan mahasiswa melakukan introduksi pemasaran online di *marketplace* Shopee. Selanjutnya tim pengabdian dan mahasiswa melakukan pendampingan sampai mitra mampu mengimplementasikan jenis media sosial ataupun marketplace yang akan digunakan.



**Gambar 6.** Proses Pembuatan Akun Shopee KWT Sekar Arum

### Monitoring dan Evaluasi

Berdasarkan hasil pengabdian yang telah dilakukan, pihak mitrak yakni KWT Sekar Arum merasakan manfaat dengan dimilikinya alat-alat produksi jahe instan. Peralatan berupa wajan, blender, kompor, dan timbangan digital sangat bermanfaat karena proses produksi sudah dapat dilakukan secara kontinyu. Adanya inovasi berupa kemasan dengan takaran sekali minum juga dapat meningkatkan harga jual jahe instan, yang selanjutnya berdampak pada peningkatan pendapatan KWT Sekar Arum. Lebih lanjut dengan dibuatkan akun Shopee KWT Sekar Arum Genengan, maka diharapkan dapat memperluas jangkauan pemasaran jahe instan, yang nantinya juga berdampak pada omset yang akan diperoleh.

Monitoring dan evaluasi kegiatan PKM dilaksanakan pada tanggal 17 Juli 2024 untuk mengetahui apakah peralatan produksi yang diberikan masih tetap berfungsi dengan baik. Evaluasi juga dilakukan untuk melihat apakah sudah terjadi penjualan jahe instan melalui *marketplace* Shopee. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa peralatan masih berfungsi dengan baik, dan atas kesepatan anggota KWT, peralatan ini tetap berada di rumah Ibu Dwi Hastuti selaku Ketua KWT Sekar Arum. Hasil

evaluasi juga menunjukkan masih perlunya pendampingan lebih lanjut guna peningkatan penjualan jahe instan secara online.

### **KESIMPULAN**

Kegiatan pengabdian telah mewujudkan hibah peralatan produksi jahe instan. Pengadaan peralatan produksi diharapkan dapat mewujudkan kontinuitas produksi jahe instan, sehingga dapat berdampak bagi perekonomian rumah tangga anggota KWT. Kegiatan ini juga telah menghasilkan inovasi kemasan produk jahe instan hingga adanya perluasan pemasaran online melalui *marketplace* Shopee. Kedepan diharapkan produk jahe instan KWT Sekar Arum dapat bersaing dengan jahe instan merk lain yang telah lebih dulu dikenal pasar.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Tim Pengabdian Riset Grup Ekonomi Sumberdaya Alam dan Lingkungan, Universitas Sebelas Maret mengucapkan terima kasih atas didanainya pengabdian dengan judul Peningkatan Kewirausahaan Melalui Inovasi Alat Produksi Olahan Jahe di KWT Sekar Arum skema PKM-UNS nomor kontrak 195.1/UN27.22/PT.01.03/2024.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Aditya, Ali A., dan Ayu D. F. (2018). Minuman Fungsional Serbuk Instan Jahe (*Zingiber officinale* R.) Dengan Penambahan Sari Umbi Bit (*Beta vulgaris* L.) Sebagai Pewarna AlamI. *Jurnal SAGU* 17 (2): 9 – 17.
- Dwisatyadini, M., Soraya H., Prasetyarti U. (2022). Produksi Minuman Serbuk Jahe Instan Di Era New Normal Covid 19. *Seminar Terbuka Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Terbuka*: 231 – 249.
- Edy, S. dan Ajo A. (2020). Pengolahan Jahe Instan Sebagai Minuman Herbal Di Masa Pandemi Covid-19. *Intelektiva: Jurnal Ekonomi, Sosial, dan Humaniora* 2 (3): 177 – 183.
- Hepi, D.A., Yulianti N.L., dan Setiyo Y. (2021). Optimasi Suhu Pengeringan Dan Ketebalan Irisan Pada Proses Pengeringan Jahe Merah (*Zingiber Officinale* var. *rubrum*) dengan Response Surface Methodology (RSM). *Jurnal BETA*. 9 (1): 1 - 10.

- Ngatirah dan Christina W. A. D. (2020). Pelatihan Penggunaan Mesin Penggiling Jahe Dan Pengolahan Limbah Ampas Jahe Menjadi Bubuk Jahe SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan 4 (1): 589 –593.
- Nurdyansyah, F., Ferdiansyah M. K., Affandi A. R., dan Hasbullah U. H. A. (2020). Peningkatan Kualitas Produksi dan Pemasaran Produk Bandeng Presto di UMKM Bandeng Presto ‘Mbak Sofi’ Semarang. Jurnal Surya Masy 3 (1): 1–6.
- Pertiwi, Y.A.B., Agustina, A., Rahmadwiati R., Wicaksono R. L., Apriyanto D., dan Suroto. (2023). Pendampingan Kewirausahaan Melalui Penadartahuan Standard Operational Procedure (SOP) Produksi Dan Penyempurnaan Kemasan Pada Produk Olahan Minuman Jahe Instan Pada Kelompok Wanita Tani D’sekar. Jurnal Logista 7 (1): 128 – 136.
- Sulmiyati, S., dan Said, N. S. (2017). Pengolahan briket bio-arang berbahan dasar kotoran kambing dan cangkang kemiri di Desa Galung Lombok Kecamatan Tinambung, Polewali Mandar. 3(1), 108–117.
- Susanti, S. dan Yulendra L. 2018. Panduan Proses Pengolahan Jahe Menjadi Jahe Serbuk Instan. Jurnal Media Bina Ilmiah 1 (1): 85 – 92.
- Sutrisno, K., Purba, M., Sulistyorini, D., Aini, A. N., Latifa, Y. K., & Yunita, N. A. (2017). Produksi Pangan untuk Industri Rumah Tangga: Minuman Serbuk Jahe Instan. Badan Pengawas Obat Dan Makanan.
- Sutejo, A. dan Khair A. (2022). Rancang Bangun dan Uji Kinerja Mesin Perajang Jahe Tipe Horizontal. Jurnal Agricultural Biosystem Engineering (2): 257– 271.
- Wiendarlina, I. Y. dan Sukaesih R. (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): 315-324.