

paper_submit.docx

by

Submission date: 22-Aug-2022 11:48AM (UTC+0800)

Submission ID: 1885287496

File name: paper_submit.docx (322.44K)

Word count: 1763

Character count: 10973

FORMULASI PEMBUATAN PERMEN JAHE UNTUK MENINGKATKAN KETAHANAN FISIK LANSIA

Wati Sukmawati¹⁾; Ari Widianti²⁾.

¹⁾Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan,
²⁾Fakultas Farmasi dan Sains
e-mail: wati_sukmawati@uhamka.ac.id.

Abstract

This community service activity was carried out in the village of Dukuh Jeruk, this activity was a continuation of ginger processing. The partner of this activity is the Ginger SMEs which produce ginger powder drinks. At this time, researchers developed an innovation from processed ginger into ginger candy with the aim that ginger products can be consumed more practically. This ginger candy product has the main raw material of ginger. This service activity was attended by 25 participants who were carried out face-to-face. This activity begins with the preparation of proposals, taking care of licensing to partners, site surveys, preparation of tools and materials, implementation, and analyzing the findings of the activities. This activity is carried out from the beginning of the activity to the end it takes four months. The method used by researchers in this activity is by assisting the processing of ginger candy. The result of this activity is an increase in the knowledge and skills of participants in making ginger candy. Based on the observations, the participants were very enthusiastic about participating in this service activity and it was hoped that the sweets could be enjoyed by the elderly. The elderly who are the target of the activity can enjoy ginger practically and feel the benefits of ginger easily to maintain physical endurance.

Keywords: ginger candy, elderly, physical endurance

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan di desa Dukuh Jeruk, kegiatan ini merupakan kegiatan lanjutan dari pengolahan jahe. Mitra kegiatan ini adalah UMKM Jahe yang memproduksi minuman serbuk jahe. Pada kali ini, peneliti mengembangkan inovasi dari olahan jahe menjadi permen jahe dengan tujuan agar produk jahe dapat dikonsumsi lebih praktis lagi. Produk permen jahe ini memiliki bahan baku utama jahe. Kegiatan pengabdian ini diikuti oleh 25 orang peserta yang dilakukan secara tatapmuka. Kegiatan ini diawali dengan penyusunan proposal, mengurus perizinan kepada mitra, survei lokasi, persiapan alat dan bahan, pelaksanaan, dan menganalisis temuan hasil kegiatan. Kegiatan ini dilakukan dari awal kegiatan hingga akhir membutuhkan waktu empat bulan. Metode yang dilakukan oleh peneliti pada kegiatan ini adalah dengan cara pendampingan pengolahan permen jahe. Hasil kegiatan ini adalah peningkatan pengetahuan dan ketrampilan peserta dalam membuat permen jahe. Berdasarkan hasil pengamatan, peserta sangat antusias mengikuti kegiatan pengabdian ini dan diharapkan permen dapat dinikmati oleh lansia. Lansia yang menjadi target kegiatan dapat menikmati jahe secara praktis dan merasakan manfaatnya jahe dengan mudah untuk menjaga ketahanan fisik.

Kata Kunci: permen jahe, lansia, ketahanan fisik

PENDAHULUAN

Jahe (*Zingiberaceae*) merupakan tanaman obat berupa rumpun batang semu. Jahe berasal dari wilayah Asia-Pasifik, memanjang dari India hingga Cina. Oleh karena itu, kedua negara ini dikatakan sebagai yang pertama menggunakan jahe terutama sebagai minuman, bumbu kuliner, dan bahan dalam pengobatan tradisional.

Manfaat Jahe Selain dapat menambah cita rasa pada masakan, jahe dapat meredakan mual, menyembuhkan masuk angin, meredakan kejang, mengeraskan pembuluh darah, dan menjernihkan keringat. Kami telah mengembangkan produk baru "Hard Candy Ginger". Cukup praktis dan mudah dibawa kemana-mana. Permen yang memanfaatkan rasa segar dan aroma jahe memiliki manfaat jahe dan dikatakan baik untuk kesehatan Anda. Ini lembut di leher Anda dan membuat Anda tetap hangat. Permen Jahe Sehat memiliki misi untuk mengawetkan jahe dan menjadikannya sangat bermanfaat bagi kesehatan Anda. Sehingga bisa memberikan kontribusi maksimal bagi dunia kesehatan. Agar permen jahe ini bisa berkembang menjadi Hard Candy jahe. Jahe Sehat mempunyai visi untuk terus memodernkan pembuatan permen jahe, melalui serangkaian riset untuk meningkatkan kualitas permen serta kuantitasnya sehingga dapat dinikmati oleh masyarakat dunia secara keseluruhan.

Resep Hard Candy Jahe adalah permen jahe yang ditambahkan dengan rempah lainnya dan menggunakan pemanis alami berupa gula aren. Proses pembuatan hard candy juga sudah lebih modern menggunakan peralatan berteknologi tinggi sehingga rasa jahe asli yang sangat berkhasiat menghangatkan badan dan dipercaya bisa mengatasi masuk angin tetap terjaga. Komposisi resep permen jahe berikut adalah komposisi untuk usaha

jika untuk resep berdasarkan hasil riset tentu sudah menggunakan komposisi yang tepat.



Gambar 1. Permen Jahe

Jika untuk konsumsi dalam waktu yang lama permen jahe ini aman karena rasanya manis dan jahe nya terasa serta sensasinya didapat secara alami. Musim hujan atau masa pandemik ini kesehatan tubuh sangat harus diperhatikan dan mengkonsumsi permen jahe ini merupakan alternatif yang baik serta praktis untuk dinikmati dan dibawa kemana saja (Amir Nahla Alyssa, 2013).

Tujuan dari permasalahan produksi adalah memproduksi hard candy jahe dengan menggunakan teknologi sehingga dan komposisi yang pas adar manfaat dan rasa jahe dapat dinikmati banyak orang. Mitra PT. Global Heksa Natura dilakukan kerjasama dalam memproduksi hard candy jahe dengan rempah dan pemanis alami dari gula aren.

Bagi kehidupan manusia, jahe memberikan berbagai manfaat diantaranya (Sunaryo & Rahmania, 2015).

1. Aroma yang menenangkan untuk sedasi dan menghilangkan stres

2. Sebagai pengawet
3. Bisa juga digunakan sebagai pengharum ruangan
4. Bermanfaat untuk produk kecantikan dan perawatan pribadi
5. Lima. sebagai kompres panas
6. Sebagai bahan perawatan rambut anti ketombe yang emolien
7. Kandungan asam amino dan mineral yang baik untuk tubuh
8. Sebagai sistem pencernaan bahan kimia beracun dalam tubuh
9. Sebagai Detoksifikasi Sel dan Darah

METODE

Cara pelaksanaan kegiatan program inovasi ini adalah dengan mendukung produksi permen jahe. Metode pendampingan dan pelatihan ini dinilai cocok untuk menyelesaikan permasalahan mitra (Jana & Pamungkas, 2018). Alat yang dikembangkan dalam kegiatan pengabdian ini adalah kuesioner. Kuesioner ini merupakan pernyataan yang berisi tanggapan peserta terhadap kegiatan yang dilakukan (Wati Sukmawati, Asep Kadaroman, Omay Suwarna, 2020). Permen jahe adalah ramuan yang populer karena mudah digunakan dan disimpan. Zat aktif dan aditif diperlukan untuk pembuatan permen. Aditif tersebut berupa filler, abrasive, binder dan pelumas.

Permen jahe yang dikonsumsi dipecah di dalam tubuh dan zat aktifnya dilepaskan selama proses pelarutan dan diserap oleh tubuh (Ekasari, 2013). Proses pembuatan permen jahe meliputi tahapan sebagai berikut:

Tahapan Persiapan

Tahapan ini dimulai dengan menyiapkan alat dan bahan seperti agar-agar, jahe, air, dan gula.

Tahap pelaksanaan

Pada tahapan ini mitra dikumpulkan dalam satu ruangan dan diberikan pendampingan dengan tahapan pembuatan permen jahe. Permen jahe adonan yang sudah dibentuk kemudian dijemur agar kering dan bisa dinikmati dalam waktu yang lama.

Diakhir kegiatan peserta diminta mengisi angket terkait peningkatan kemampuan membuat permen jahe.

Tahap Evaluasi

Dilakukan pengolahan dan interpretasi data dari hasil angket yang diperoleh.

Prinsip dasar pembuatan permen jahe adalah granulasi basah, dimana bahan aktif yang terlibat tahan terhadap kelembaban dan panas, dapat mengalir dan memiliki kompresibilitas yang rendah (Apriyanti & Balfas, 2019). Prinsip dasar dari metode ini adalah menambahkan bahan pengikat cair untuk mencampur bahan aktif dan eksipien untuk membuat massa tercetak yang cukup lembab untuk membentuk permen jahe yang tidak rapuh (Suhery et al., 2016).

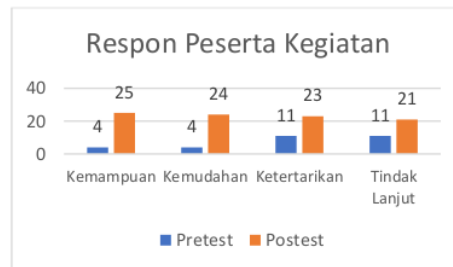
HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pendampingan yang ditawarkan kepada mitra kami telah diterima dengan baik oleh mitra kami, dan mereka menemukan solusi yang diberikan oleh tim layanan kami untuk menjadi spesifik dan realistis untuk membantu mereka dengan masalah mereka yang tidak ada solusi (Sukmawati et al, 2021b).

Dalam kegiatan pendampingan ini, cassis awalnya dianggap tidak berguna dan memiliki nilai jual yang cukup tinggi (Sukmawati et al, 2021a).



Gambar 2. Proses Pendampingan



Gambar 3. Respon Peserta

Dalam kegiatan ini peserta diberikan pendampingan dalam membuat permen jahe. Diakhir kegiatan peserta diberikan angket dan berdasarkan data diperoleh informasi bahwa peserta mengalami peningkatan kemampuan dalam proses pengolahan permen jahe sebagian besar peserta belum mengetahui cara mengolah jahe menjadi permen. Sedangkan yang sudah mengetahui mereka hanya mengetahui permen jahe ting-ting yang teksturnya lembek.

Untuk membuat permen jahe yang keras seluruh peserta baru mengetahui caranya. Dengan kondisi tersebut, membuat peserta memiliki daya tarik lebih terhadap kegiatan ini sehingga dapat mengikuti kegiatan dengan fokus.

Dia awal kegiatan peserta menganggap bahwa membuat permen jahe yang keras adalah sesuatu yang sulit dan tidak mungkin dibuat di rumah. Namun, setelah mengikuti kegiatan ini banyak peserta yang menganggap pembuatan permen jahe yang keras itu adalah sesuatu hal yang mudah. Karena peneliti mengajarkan cara pembuatan permen jahe tersebut dengan mudah maka sebagian besar peserta akhirnya tertarik dan akan melakukannya sendiri di rumah. Kegiatan ini juga akan dikembangkan oleh UMKM peserta kegiatan sehingga akan menambah produk hasil olahan jahe dan memiliki nilai jual yang tinggi karena dapat dinikmati dengan praktis serta lansia yang mengkonsumsinya dapat meningkatkan stamina tubuh.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini dapat menjadi solusi dalam menikmati manfaat jahe secara praktis dan dapat dilakukan di rumah sehingga dapat meningkatkan stamina tubuh. Sebagian besar peserta merasa tertarik pada kegiatan pendampingan ini.

8

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada LPPM UHAMKA yang telah mendanai layanan ini, mitra kami atas kerjasamanya, dan semua pihak yang terlibat dalam pelaksanaan layanan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Amir Nahla Alyssa, P. F. L. (2013). Pengambilan Oleoresin Dari Limbah Ampas Jahe Industri Jamu (PT. SIDO MUNCUL) dengan Metode Ekstraksi. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(3), 88–95.
- Apriyanti, S., & Balfas, R. F. (2019). Uji Kerapuhan Granul Pati Bonggol Pisang Dengan Metode Granulasi Basah. *Journal of Pharmacy UMUS*, 01(1), 12–17.
- Ekasari, V. G. Y. (2013). Fabrikasi Dssc dengan Dye Ekstrak Jahe Merah (Zingiber Officinale Linn Var. Rubrum) Variasi Larutan Tio2 Nanopartikel Berfase Anatase dengan Teknik Pelapisan Spin Coating. *Jurnal Sains Dan Seni ITS*, 2(1), B15–B20. http://www.ejournal.its.ac.id/index.php/sains_seni/article/view/2513
- Ibrahim, A., M., & et all. (2015). Effect of Temperature and Extraction Time on Physicochemical Properties of Red Ginger (Zingiber officinale var . Rubrum) Extract with The Additional of Honey Combination as Sweetener for Functi. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 530–541.
- Jana, P., & Pamungkas, B. (2018). Pelatihan Penelitian Tindakan Kelas Bagi Guru Sd Negeri Guwosari. *Abdimas Dewantara*, 1(1), 39. <https://doi.org/10.30738/ad.v1i1.2289>
- Ni Made Ayu Suardani S1*, Ni Made Darmadi2, A. A. M. S. (2016). Unmas Denpasar 362 TEKNOLOGI PENGOLAHAN DAN PENGAWETAN JAHE SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN

KESEJAHTERAAN KELOMPOK
WANITA TANI DI DESA PETANG.
Inovasi, 11, 932–940.

[https://doi.org/10.26877/e-
dimas.v12i3.5809](https://doi.org/10.26877/e-dimas.v12i3.5809)

- Suhery, W. N., Fernando, A., & Giovanni, B. (2016). Comparison Method Wet Granulation and Direct Compression of Physical Properties and Disintegration Time of Orally Disintegrating Tablets Piroxicam. *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*, 2(2), 138–144.
<http://jsfkonline.org/index.php/jsfk/article/view/65>
- Sunaryo, H., & Rahmania, R. A. (2015). Aktivitas Antioksidan Kombinasi Ekstrak Jahe Gajah (*Zingiber officinale* Rosc .) dan Zink Berdasarkan Pengukuran MDA , SOD dan Katalase pada Mencit Hiperkolesterolemia dan Hiperglikemia dengan Penginduksi Streptozotosin Antioxidant Activity of Combination. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 13(2), 187–193.
- Wati Sukmawati, Asep Kadaroman, Omay Suwarna, W. S. (2020). *Development Of Teaching Materials Based On Conceptual Change Text On Redox Materials For Basic Chemicals On Redox Concept*. 12(2), 243–251.
<http://journal.uinjkt.ac.id/index.php/dusains/article/view/15090/pdf>
- Sukmawati, W., & Sunaryo, H. (2021a). Pendampingan Pemasaran Produk Umkm Minuman Serbuk Jahe Instan Di Masa Pandemi Covid-19. *Martabe: Jurnal Pengabdian ...*, 5.
<http://jurnal.um-tapsel.ac.id/index.php/martabe/article/view/3782>
- Sukmawati, W., & Sunaryo, H. (2021b). Pendampingan Perizinan Produk Industri Rumah Tangga (PIRT) Minuman Serbuk Jahe Instan. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 12(3), 401–406.

paper_submit.docx

ORIGINALITY REPORT

20%

SIMILARITY INDEX

19%

INTERNET SOURCES

4%

PUBLICATIONS

7%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	jurnal.um-tapsel.ac.id Internet Source	5%
2	www.coursehero.com Internet Source	3%
3	rimbakita.com Internet Source	2%
4	Submitted to Academic Library Consortium Student Paper	2%
5	repository.uhamka.ac.id Internet Source	1%
6	Submitted to Konsorsium Turnitin Relawan Jurnal Indonesia Student Paper	1%
7	journal.unhas.ac.id Internet Source	1%
8	www.ejournal.unmus.ac.id Internet Source	1%
9	jurnal.stikesicsada.ac.id Internet Source	1%

10	ppjp.ulm.ac.id Internet Source	1 %
11	doczz.es Internet Source	1 %
12	ejournal.pnc.ac.id Internet Source	1 %
13	Rochany Septiyaningsih, Septiana Indratmoko, Frisca Dewi Yunadi. "Pemberdayaan Kader Posyandu Dalam Upaya Skrining Kehamilan Melalui Pemeriksaan Kehamilan Sederhana di Desa Menganti Kabupaten Cilacap", Jurnal Pengabdian Masyarakat Al-Irsyad (JPMA), 2020 Publication	1 %
14	journal.ilinstitute.com Internet Source	1 %
15	www.reportworld.co.kr Internet Source	1 %

Exclude quotes On

Exclude matches < 1%

Exclude bibliography On