

**PEMBERDAYAAN EKONOMI IBU RUMAH TANGGA KELURAHAN  
BANYUMANIK KECAMATAN BANYUMANIK KOTA SEMARANG MELALUI  
PEMBUATAN SIRUP HERBAL**

**M.Khoiron Ferdiansyah<sup>1)</sup>, Bambang Supriyadi<sup>1)</sup>, Arief R. Affandi<sup>1)</sup>, Iffah Muflihati<sup>1)</sup>**

Fakultas Teknik dan Informatika, email: [khoironferdiansyah@upgris.ac.id](mailto:khoironferdiansyah@upgris.ac.id)

**ABSTRAK**

Tanaman herbal merupakan tanaman yang sangat potensial untuk dapat dikembangkan melalui proses pengolahan yang tepat. Ibu-ibu rumah tangga RW IV Kelurahan Banyumanik Kota Semarang telah mengembangkan berbagai jenis tanaman herbal di pekarangan rumahnya namun belum mampu mengolah tanaman herbal tersebut menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi. Pengabdian ini bertujuan untuk memberikan penyuluhan dan pelatihan kepada ibu-ibu rumah tangga RT 01 dan RT 02 Kelurahan Banyumanik melalui pengolahan tanaman herbal menjadi bentuk produk olahan sirup dan produk instan lainnya. Luaran yang dihasilkan meliputi modul motivasi berwirausaha, modul dan resep panduan cara pembuatan produk herbal beserta produk yang dihasilkan yaitu berupa sirup, serbuk jahe instant, dan permen *gummy*. Metode kegiatan pada saat pelaksanaan yang dilakukan antara lain dengan praktek, tanya jawab, serta diskusi. Pelatihan yang dilakukan antara lain pelatihan pembuatan sirup minuman instan jahe & beras kencur dan permen kenyal jahe. Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat IbM ini telah berlangsung intensif selama 2 bulan dengan mengoptimalkan pemberian motivasi berwirausaha serta pengenalan potensi bahan herbal. Hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menunjukkan bahwa pelatihan motivasi kewirausahaan dapat mendorong keinginan warga masyarakat untuk berwirausaha di dalam meningkatkan pendapatan keluarga dibandingkan hanya mengandalkan satu pendapatan dari satu pekerjaan menjadi buruh atau pekerja. Selain itu kegiatan pelatihan pengolahan tanaman herbal menjadi produk makanan bernilai tinggi mendapat respon positif dari warga RW IV Kelurahan Banyumanik Kecamatan Banyumanik Kota Semarang.

**Kata kunci :** *Sirup, Herbal, Instant, Pengabdian, Pelatihan*

**ABSTRACT**

Herb plant is one of raw material that very potensial to develop using some processing methods. Most of housewife in RW IV kelurahan Banyumanik Semarang city, already planting some herb on their yard, but not yet process it into another product that has high economical value. The aims of this activity was to give some food processing training for the housewife in the area of RT 01 & RT 02 ( RW IV) Kelurahan Banyumanik using herb plant as the raw material. The output are guidance book of herb processing product, journal publication, and proceeding of national seminar. Some activity that was held such as herb processing demo, debriefing, and discussions. The training that already held was how to make ginger syrup and instant ginger powder. This IbM activity already held in 2 months intensively. The activity were focused on entrepreneurship motivation training and exploring the potensial value of herb. The result of this activity showed that entrepreneurship motivation training could encourage eagerness this community to increase their family income. Furthermore, herb processing training also had great response from the people of Kecamatan Banyumanik Semarang City.

**Keywords :** *Syrup, Herb, Instant, Service, Training*

## **PENDAHULUAN**

Sirup adalah salah satu produk pangan olahan yang dibuat dengan tujuan untuk memperpanjang umur simpan melalui penambahan sejumlah gula ke dalamnya. Pada umumnya sirup dibuat tanpa adanya tambahan bahan pengawet maupun bahan aditif lain sehingga aman untuk dikonsumsi oleh individu yang sehat. Jumlah gula yang ditambahkan ke dalam sirup cukup tinggi yaitu sekitar 65% (Mun'im dan Endang, 2012). Tingginya jumlah gula pada sirup akan berdampak pada rendahnya kemampuan mikrobial untuk tumbuh di dalamnya sehingga menurunkan kualitas sirup. Beberapa komoditas pertanian yang memiliki kandungan senyawa fitokimia biasanya diolah dalam bentuk sirup untuk mendapatkan manfaat dari komponen yang ada di dalamnya, seperti antioksidan, antiinflamasi, dan berbagai manfaat kesehatan lainnya. Menurut Marwati (2012), bagian tanaman yang paling sering dimanfaatkan dan mudah untuk diolah menjadi sirup salah satunya adalah bagian umbi seperti jahe, temulawak, kunyit, kencur, lempuyang, dan lengkuas.

Minuman herbal seperti jahe, kencur, dan temulawak sudah cukup familiar di kalangan masyarakat sebagai minuman yang memiliki berbagai khasiat. Masyarakat tradisional umumnya dapat dengan mudah membuat minuman tersebut dengan cara memotong kecil-kecil bagian rimpang

tanaman yang digunakan, diseduh dengan air panas kemudian ditambah gula sebagai pemberi citarasa. Selain diseduh dari umbinya secara langsung, masyarakat juga dapat dengan mudah membuat dengan menyeduh serbuk minuman instan yang banyak ditemukan di pasaran. Pembuatan sirup minuman herbal memiliki prospek yang baik melihat kesadaran masyarakat mengenai kesehatan kini mulai meningkat. Selain itu, bahan yang mudah didapat, peralatan yang sederhana, dan proses pengolahan yang cukup mudah menjadikan peluang ini dapat digeluti oleh para ibu rumah tangga guna meningkatkan pendapatan keluarganya. Sebagai contoh pembuatan sirup jahe yang pernah dipaparkan oleh Rahaju (1981), tahapan utama pembuatannya adalah dengan pengupasan jahe, pamarutan, pemerasan, penyaringan, penambahan gula dan air, pendidihan, dan pembotolan.

Salah satu wilayah yang memiliki potensi pengembangan produk pangan berbasis tanaman herbal ini adalah wilayah yang mencakup kelurahan Banyumanik Kota Semarang. Kelurahan Banyumanik adalah salah satu kelurahan yang ada di Kecamatan Banyumanik, Kota Semarang. Kelurahan ini terbagi dalam 9 RW dan 49 RT. Luas wilayah Kelurahan Banyumanik adalah kurang lebih 364,253 Ha/m<sup>2</sup>, dimana luas tersebut mencakup permukiman, kuburan/makam, pekarangan, taman, pendidikan/perkantoran, dan sarana prasarana umum. Wilayah RW IV

Kelurahan Banyumanik memiliki luas 99.411 m<sup>2</sup> dengan batas sebelah utara dan barat yaitu RW V Kelurahan Banyumanik, sebelah timur berbatasan dengan Jl. Setiabudi, dan sebelah selatan berbatasan dengan Kelurahan Pudukpayung. RW IV Kelurahan Banyumanik terdiri dari 6 RT.

Pada tahun 2014, tim PKK Kelurahan Banyumanik melaksanakan kegiatan pokok PKK dimana salah satunya adalah program kerja dalam bidang pangan. Hal-hal yang tercakup di dalamnya antara lain penyuluhan mengenai pangan, lomba-lomba, dan pemberdayaan TOGA. Penyuluhan pangan yang telah dilakukan antara lain yaitu penyuluhan konsumsi buah dan sayur, dampak bahan kimia pada pangan segar, sosialisasi menu 3B dan menu B2SA, serta pelatihan identifikasi bahan kimia berbahaya pada makanan. Lomba-lomba yang telah dilakukan antara lain lomba memasak, lomba merangkai sayur, dan lomba taman TOGA (Anonim c, 2014).

Dari berbagai program kerja di bidang pangan yang telah dilakukan oleh Tim PKK Kelurahan Banyumanik, belum ada program yang menyentuh tentang pengolahan tanaman TOGA atau tanaman herbal menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi. Berpijak dari program mengenai penanaman tanaman TOGA yang telah dilakukan pada tahun 2014, maka pengolahan tanaman TOGA menjadi produk pangan seperti sirup menjadi peluang bagi

ibu-ibu di Kelurahan Banyumanik. Dasar mengenai cara penanaman tanaman TOGA yang telah diperoleh pada pelaksanaan program PKK tahun 2014 akan menjadi bekal untuk mengolah hasil taman TOGA yang sebelumnya telah diciptakan oleh ibu-ibu di Kelurahan Banyumanik. Berkaitan dengan kondisi dari paparan di atas maka dosen Fakultas Teknik Universitas PGRI Semarang mengidentifikasi bahwa kebutuhan masyarakat RW IV Kelurahan Banyumanik Kecamatan Banyumanik Kota Semarang terutama para ibu rumah tangga adalah peningkatan pendapatan keluarga melalui pengolahan bahan pangan yang potensial dan mudah dilakukan seperti pengolahan tanaman herbal menjadi sirup. Langkah nyata yang dapat dilakukan oleh tim dosen adalah memberi pelatihan mengenai cara pembuatan sirup dan produk instan herbal, mulai dari preparasi bahan baku, pengemasan, hingga cara penerbitan PIRT.

Universitas PGRI Semarang sebagai salah satu perguruan tinggi di Jawa Tengah terus berkomitmen untuk meningkatkan kualitas SDM melalui pengembangan mutu pendidikan. Hal inilah yang menjadi dasar penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi bagi masyarakat (IbM) di RW IV Kelurahan Banyumanik Kecamatan Banyumanik Kota Semarang. Pemberian pengetahuan dengan materi yang disesuaikan dengan kebutuhan mitra merupakan bentuk nyata pengabdianannya. Kurangnya pengetahuan

tentang cara pengolahan sumber daya alam menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis lebih tinggi serta minimnya jiwa kewirausahaan merupakan permasalahan yang dihadapi penduduk RW IV Kelurahan Banyumanik Kecamatan Banyumanik Kota Semarang. Oleh karena itu sebagai wujud nyata pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi, Universitas PGRI Semarang melaksanakan IbM dalam bentuk pelatihan pembuatan sirup herbal dengan sasaran ibu rumah tangga guna menciptakan produk olahan pangan yang memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi dan mampu meningkatkan pendapatan keluarga.

#### **METODE PELAKSANAAN KEGIATAN**

Tahap awal adalah tim IbM menyusun perencanaan pelaksanaan pelatihan meliputi penentuan jadwal pertemuan, tempat sosialisasi, agenda sosialisasi, pemateri, dan kepanitiaan. Dalam penyusunan perencanaan ini tim IbM melakukan kerjasama dengan RW IV Kelurahan Banyumanik, Kecamatan Banyumanik, Kota Semarang. Proses Perijinan dilakukan kepada pihak-pihak yang berkaitan dengan warga masyarakat yang akan diberikan pelatihan mengenai pengolahan tanaman herbal menjadi sirup.

Peserta kegiatan ini diperoleh dengan cara mendata semua kepala keluarga di setiap RT dari RW IV Kelurahan Banyumanik, Kecamatan Banyumanik. Dari data tersebut kemudian ditentukan perwalikan peserta penyuluhan yang dipilih

dengan kriteria taraf ekonomi yang paling rendah dan mata pencaharian masyarakatnya sebagian besar ibu rumah tangga. Seluruh kegiatan penyuluhan akan dilakukan oleh tim IbM. sedangkan untuk kelancaran kegiatan ini dibutuhkan beberapa perlengkapan diantaranya tempat penyuluhan, meja, dan kursi akan disediakan oleh warga RW IV Kelurahan Banyumanik. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode ceramah, praktek langsung, simulasi, tanya jawab dan diskusi.

#### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan ini diawali dengan pembukaan dan sambutan dari Ibu Ketua RW IV, kemudian dilanjutkan oleh sambutan dari perwakilan tim pengabdian dan diikuti dengan penyampaian materi yang pertama yaitu Motivasi Berwirausaha. Kegiatan yang dilakukan pada hari pertama adalah pemberian materi tentang motivasi berwirausaha dengan mengandalkan potensi lokal yang terdapat di lingkungan sekitar dan proses pembuatan sirup herbal (jahe). Topik utama yang diberikan pada materi pertama adalah latar belakang perlunya berwirausaha dan motivasi menjalankan usaha dengan menggunakan bahan yang potensial dikembangkan di kecamatan Banyumanik. Dengan demikian, tujuan dari materi pertama ini adalah agar peserta pengabdian termotivasi untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan sehingga dapat membantu memberikan penghasilan tambahan dalam

keluarga mereka. Topik yang diberikan pada materi kedua hingga ke-empat lebih banyak mengulas mengenai produk minuman yang dapat dibuat dari bahan dasar tanaman herbal. Jenis tanaman ini telah dikenal memiliki banyak manfaat, terutama untuk kesehatan dan kebugaran tubuh, sehingga pemanfaatannya akan menambah nilai guna dari bahan dasar herbal tersebut. Materi kedua berisi tentang ruang lingkup proses pengolahan produk sirup jahe dan cara pengemasannya.

Kegiatan yang dilakukan pada hari kedua adalah penjelasan mengenai proses pengolahan produk minuman jahe instant (materi 3) dan proses pembuatan permen gummy jahe (materi 4). Materi ketiga yang diberikan pada hari kedua ini banyak mengulas tentang proses pengolahan umbi jahe menjadi produk minuman jahe instant (serbuk jahe) (Gambar 1).



Gambar 1. Suasana saat pelatihan pembuatan serbuk jahe instan

Pengolahan umbi jahe menjadi produk serbuk ini dilakukan dengan cara mengkristalkan larutan gula yang telah dicampur dengan sari jahe. Produk serbuk

yang dihasilkan dapat langsung diseduh dengan air hangat dan dinikmati tanpa penambahan gula kembali. Materi keempat lebih banyak mengulas tentang cara mengolah umbi jahe menjadi produk permen gummy jahe. Permen kenyal merupakan salah satu produk pangan yang sangat disukai oleh anak-anak. Penambahan bahan pengental seperti gelatin yang dicampur dengan sari jahe ke dalam produk permen ini dapat menambah manfaat dari umbi jahe itu sendiri, baik untuk kalangan dewasa maupun anak-anak.

Peserta pengabdian memiliki antusiasme yang tinggi dalam mengikuti materi di setiap sesi, seperti yang terlihat pada Gambar 2. Selain itu tingkat keingintahuan para peserta juga cukup besar, hal ini dapat dilihat dari banyaknya pertanyaan yang muncul di akhir setiap sesi yang diberikan.



Gambar 2. Suasana diskusi dan tanya jawab saat kegiatan IbM di kecamatan Banyumanik Kota Semarang

## KESIMPULAN

1. Kegiatan pemberian motivasi kewirausahaan mendorong keinginan warga masyarakat menjadi wirausaha di dalam meningkatkan pendapatan keluarga dibandingkan hanya mengandalkan satu pendapatan dari satu pekerjaan menjadi buruh atau pekerja.
2. Kegiatan pelatihan pengolahan potensi alam yang jumlahnya melimpah yaitu tanaman herbal menjadi produk makanan bernilai tinggi mendapat respon yang positif dari warga RW IV Kelurahan Banyumanik, Kecamatan Banyumanik, Kota Semarang. Warga berencana untuk mengembangkan jenis produk yang dihasilkan sehingga nanti warga dapat memilih produk pangan yang lebih potensial untuk dipasarkan atau memiliki nilai jual yang lebih tinggi.

## SARAN

1. Adanya permintaan dari peserta untuk diadakan pelatihan pengolahan bahan pangan dengan mengambil tema lain yang lebih beragam.
2. Adanya permintaan dari peserta dalam penggunaan teknologi baik dalam proses pengolahan, pengemasan, maupun pemasarannya.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada LPPM Universitas PGRI

Semarang. Penelitian ini merupakan bagian dari penelitian tepung suweg yang didanai LPPM UPGRIS dalam skim Penelitian Dosen Pemula pada tahun anggaran 2016.

## REFERENSI

- Anonim<sup>a</sup>, 2014. *Peta Wilayah Kelurahan Banyumanik*. <http://kelurahanbanyumanik.blogspot.co.id/2014/02/peta-wilayah-kelurahan-banyumanik.html>. Diakses pada 17 April 2016
- Anonim b, 2014. *Perencanaan Sarana dan Prasarana Permukiman Kelurahan Banyumanik RW 4 Semarang Tahun 2014-2015*. <https://sewarchitecture.wordpress.com/2014/07/16/perencanaan-sarana-prasarana-permukiman-kelurahan-banyumanik-rw-4-tahun-2014-2024/>. Diakses pada 17 April 2016
- Anonim c, 2014. *Pelaksanaan Kegiatan 10 Program Pokok Pkk Tim Penggerak PKK Kelurahan Banyumanik Kecamatan Banyumanik Kota Semarang Tahun 2014*. <http://pkkelbmk.blogspot.co.id/2014/04/profil.html>. Diakses pada 18 April 2016
- Marwati, Tri. 2012. *Teknologi Pascapanen Tanaman Obat*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor
- Mun'im, Abdul dan Endang Hanani. 2012. *Fitoterapi Dasar*. Jakarta : Dian Rakyat. Rahaju, Winiati Pudji. 1981. Pembuatan Sirup Jahe. *Buletin Pusbangtepa/FTDC-IPB*. Vol 3, No. 11 (53-58)
- Wijayakusuma, Hembing. 2000. Potensi Tumbuhan Obat Asli Indonesia Sebagai Produk Kesehatan. *Risalah Pertemuan Ilmiah Penelitian dan Pengembangan Teknologi Isotop dan Radiasi*