

PEMANFAATAN SERBUK JAHE INSTAN UNTUK MENINGKATKAN IMUNITAS MASYARAKAT DI MASA PANDEMI COVID-19

Gatut Ari Wardani¹, Anisa Pebiansyah², Sagita Wulandari³, Fasya Ammatul Hawa⁴,
Andyny Dwinovia Rianty⁵, Haura Aklina Elyasin⁶

^{1,2,3,4,5,6}Program Studi S1 Farmasi, STIKes Bakti Tunas Husada, Tasikmalaya, Indonesia

¹gatutariwardani@stikes-bth.ac.id, ²anisapebiandiyah@stikes-bth.ac.id, ³sagitawulandari47@gmail.com,
⁴drfasya19@gmail.com, ⁵andinydwinovarianti@gmail.com, ⁶hauraaklinaaa@gmail.com

ABSTRAK

Abstrak: Pada akhir tahun 2019 ditemukan adanya virus *SARS-Cov-2* yang dapat menyebabkan penyakit *Coronavirus disease 2019*. Virus ini diketahui pertama kali di kota Wuhan, Cina. Virus ini menyerang pernafasan sehingga yang terserang virus tersebut mengalami sesak nafas, bahkan dapat berujung pada kematian. Salah satu upaya preventif untuk mencegah terinfeksi virus *SARS-Cov-2* adalah dengan meningkatkan imunitas tubuh. Sistem imun tubuh dapat menghasilkan antibodi yang dapat melindungi tubuh dari infeksi virus, bakteri, ataupun pathogen lainnya. Misalnya mengkonsumsi minuman yang berasal dari bahan jahe dengan ditambahkan gula pasir. Tujuan dilakukannya kegiatan ini adalah untuk mengedukasi masyarakat mengenai pentingnya meningkatkan imunitas dan melatih masyarakat untuk memproduksi minuman herbal serbuk jahe instan yang dapat meningkatkan imunitas masyarakat Desa Ciherang pada masa pandemi. Hasil analisis kuesioner menunjukkan bahwa sebanyak 83,33% responden merasa sangat baik setelah mengkonsumsi minuman serbuk jahe instan, sedangkan 10% merasakan badan yang lebih baik dan hanya 6,6% yang tidak merasakan perbedaan setelah mengkonsumsi minuman serbuk jahe instan tersebut.

Kata Kunci: Covid-19; Tanaman Herbal; Jahe; Imunitas

Abstract: *At the end of 2019, the SARS-Cov-2 virus was discovered which can cause Coronavirus disease 2019. This virus was first discovered in the city of Wuhan, China. This virus attacks the respiratory system so that those who are infected with the virus experience shortness of breath, it can even lead to death. One of the preventive measures to prevent infection with the SAR-Cov-2 virus is to increase the body's immunity. The body's immune system can produce antibodies that can protect the body from infection with viruses, bacteria, or other pathogens. For example, consuming a drink made from ginger with added sugar. The purpose of this activity is to educate the public about the importance of increasing immunity and to train the community to produce instan ginger powder herbal drinks that can increase the immunity of the people of Ciherang Village during the pandemic. The results of the questionnaire analysis showed that as many as 83.33% of respondents felt very good after consuming instan ginger powder drink, while 10% felt a better body and only 6.6% did not feel the difference after consuming the instan ginger powder drink.*

Keywords: Covid-19; Herbal Plants; Ginger; Increasing The Immunity



Article History:

Received: 09-08-2021

Revised : 02-09-2021

Accepted: 05-09-2021

Online : 25-10-2021



*This is an open access article under the
CC-BY-SA license*

A. LATAR BELAKANG

Pada akhir tahun 2019 ditemukan adanya virus *SARS-Cov-2* yang dapat menyebabkan penyakit baru yaitu *Corona disease 19 (Covid-19)*. Virus ini pertama kali diketahui di kota Wuhan, Cina. Virus *SARS-Cov-2* menyerang sistem pernafasan sehingga yang terserang virus tersebut dapat mengalami sesak nafas, bahkan dapat berujung pada kematian. Virus ini dapat menyebar dan menular dengan cepat dari satu individu ke individu yang lain (Aristia et al., 2020).

World Health Organization (WHO) telah menetapkan penyakit covid-19 yang disebabkan oleh virus *SARS-Cov-2* ini sebagai pandemi karena telah menyebar ke seluruh negara di dunia termasuk Negara Kesatuan Republik Indonesia. Sejak munculnya covid-19 di Cina yang selanjutnya menyebar di beberapa wilayah Indonesia, pemerintah telah melakukan berbagai upaya untuk mencegah penularan virus ini. Penyebaran dan penularan *Covid-19* terjadi sangat cepat dan membahayakan, maka pemerintah Republik Indonesia mulai memberlakukan suatu kebijakan yang disebut dengan *social distancing*, menggunakan masker bila keluar rumah, kebiasaan mencuci tangan hingga menjaga sistem imun tubuh (Kementerian Kesehatan RI, 2020).

Salah satu upaya mencegah infeksi virus *SARS-Cov-2* ialah dengan meningkatkan status imunitas tubuh. Sistem imun dapat menghasilkan antibodi yang dapat melindungi tubuh dari infeksi virus, bakteri, ataupun patogen lainnya yang masuk kedalam tubuh (Aristia et al., 2020). Imunitas tubuh yang baik dapat didapatkan dari mengkonsumsi makanan sehat, istirahat yang cukup dan menghindari stress/tekanan batin serta kebiasaan mengkonsumsi minuman herbal yang dipercaya dapat meningkatkan imunitas tubuh karena terdapat beberapa kandungan yang sangat bermanfaat. Salah satunya dengan mengkonsumsi minuman yang berasal dari bahan jahe dengan ditambahkan gula pasir (Susantiningsih et al., 2021).

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil jahe (*Zingiber Officinale Rose*) terbesar di dunia. Dari tahun ke tahun di Indonesia jumlah produksi jahe meningkat (Edy & Ajo, 2020). Jahe juga termasuk tanaman tropis yang mudah tumbuh di Indonesia (Pratama et al., 2020). Berdasarkan Salinan Permendagri No 72 tahun 2019 tentang perubahan Permendagri No137 tahun 2017 tentang kode dan data wilayah administrasi pemerintahan, maka desa Ciherang merupakan satu dari 12 desa yang ada di kecamatan Banjarsari, Kabupaten Ciamis, Propinsi Jawa Barat dan mempunyai kode wilayah 32.07.18.2013 (Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia, 2019). Secara fisik, Desa Ciherang terletak di sebelah barat Desa Ratawangi, sebelah timur Desa Cibadak, sebelah selatan Desa Purwasari, dan sebelah utara Desa Kawasen. Beberapa penduduk Desa Ciherang mempunyai pekarangan yang ditanami oleh tanaman Jahe, sehingga diharapkan dengan adanya pembagian serbuk

jahe serta edukasi pembuatan serbuk jahe ini masyarakat dapat memanfaatkan hasil tanaman jahe yang dibudidayakan menjadi produk yang serbuk jahe instan. Denah Wilayah Desa Ciherang, Kecamatan Banjarsari, Kabupaten Ciamis, Propinsi Jawa Barat.

Jahe banyak dibudidayakan karena tanaman ini merupakan tanaman yang memiliki banyak kandungan yang sangat bermanfaat. Rasa pedas yang muncul dan menghangatkan, serta peranannya sebagai obat berhubungan erat dengan fungsinya sebagai antioksidan (Adrian, 2020). Selain itu, dalam rimpang jahe memiliki senyawa kimia aktif yang berdampak terhadap kesehatan, antara lain: minyak atsiri dengan kandungan zat aktif *zingiberin*, *zingiberol*, *zingeron*, *gingerol*, *sineol*, *shogaol*, *kamfena*, *borneol*, *lemonin*, dan *fellandren* (Pratama et al., 2020). Tanaman jahe juga diketahui mengandung senyawa flavonoid yang berkhasiat sebagai imunostimulan (Artini & Veranita, 2021).

Jahe termasuk dalam keluarga Zingiberaceae, dan sudah banyak digunakan sebagai obat tradisional diberbagai negara, khususnya Indonesia, Cina dan Malaysia. Terdapat tiga jenis jahe yang dikenal, yaitu jahe besar (jahe gajah), jahe kecil (jahe putih) dan jahe merah (Aristia et al., 2020).

Manfaat jahe merah sudah banyak diuji untuk kesehatan, yang dimana jahe merah memiliki aktifitas farmakologi sebagai imunostimulator, antihipertensi, antihiperlipidemia, *asetylcholine esterase inhibitor*, antihiperurisemia, antimikroba, dan sebagai agen sitotoksik. Jahe memiliki khasiat antivirus yang sangat baik dan mengobati masalah pernapasan yang menjadi salah satu tanda dan gejala dari infeksi *SARS-Cov-2* (Aristia et al., 2020).

Jahe merah memiliki manfaat yang sudah dikenal masyarakat sebagai produk kesehatan yang banyak dijumpai di pasaran dengan berbagai bentuk dan merk yang berbeda-beda, baik dalam bentuk kering cair, maupun serbuk instan. Salah satu contohnya yaitu minuman instan yang merupakan produk olahan herbal yang berbentuk serbuk halus dan mudah larut dalam air serta penyajian yang praktis juga memiliki daya simpan yang tahan lama yang disebabkan karena memiliki kadar air yang rendah dan memiliki luas permukaan yang besar (Aristia et al., 2020).

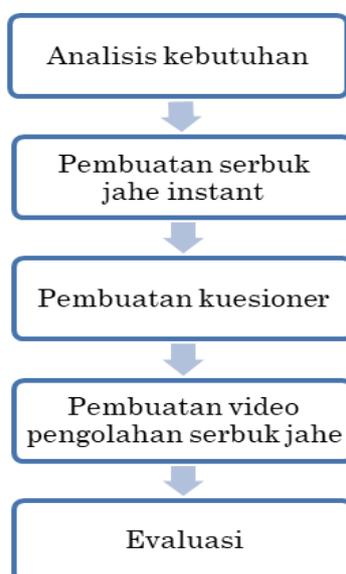
Jahe instan merupakan serbuk kering yang memiliki kadar air sekamir 10 - 20 %, dan kadar gula tinggi yaitu >100%. Kondisi ini dapat memungkinkan jahe instan disimpan dalam waktu yang lama karena tidak dapat ditumbuhi mikroba. Hanya saja produk olahan jahe yang ada di Indonesia mulai tergeser oleh minuman instan lainnya yang lebih praktis dan kekinian (Sukmawati & Merina, 2019). Berdasarkan hasil penelusuran, masyarakat Desa Ciherang sering mengonsumsi jamu dan meminum air rebusan jahe yang ditambah dengan rempah lain seperti sereh dan jeruk nipis, dan gula. Minuman herbal sudah tidak asing di kalangan masyarakat usia menengah ke atas, namun pembuatan serbuk jahe ini belum banyak

diketahui. Oleh karena itu, setelah pembuatan serbuk jahe ini kami membagikan produk serbuk jahe ini kepada masyarakat, serta mengedukasi masyarakat tentang cara pembuatan serbuk jahe ini dengan tujuan untuk membantu meningkatkan imunitas tubuh masyarakat Desa Ciherang, Kecamatan Banjarsari, Kabupaten Ciamis dalam menghadapi virus *Covid-19* di dalam masa pandemi saat ini. Selain itu, kami juga mengedukasi masyarakat mengenai apa itu imonostimulan dan pentingnya meningkatkan imunitas di masa pandemi *Covid-19* ini.

B. METODE PELAKSANAAN

Sasaran pengabdian ini adalah masyarakat Desa Ciherang, Kecamatan Banjarsari, Kabupaten Ciamis. Jumlah peserta yang terlibat sebanyak 30 (tiga puluh) orang warga yang terdiri dari berbagai profesi seperti ibu rumah tangga, guru, bidan desa, wirausaha, pedagang, dan pelajar serta lima orang mahasiswi dan 2 (dua) dosen program studi S1 Farmasi STIKes Bakti Tunas Husada Tasikmalaya sebagai pelaksana pengabdian.

Bahan yang digunakan pada pembuatan minuman serbuk jahe instan ini diantaranya yaitu gula pasir, air, jahe merah dan jahe emprit yang dibeli atau berasal dari petani di daerah Banjarsari, Ciamis, Jawa Barat. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan pembuatan serbuk jahe instan yang diawali dengan melakukan analisis kebutuhan, kemudian pembuatan serbuk jahe instan, setelah itu pembuatan kuesioner, dilanjutkan pelaksanaan kegiatan pembuatan video pengolahan serbuk jahe dan yang terakhir yaitu evaluasi. Dibawah ini merupakan diagram alir dari metode yang dilaksanakan, dapat dilihat pada Gambar 1 berikut.



Gambar 1. Prosedur pelaksanaan

1. Analisis Kebutuhan

Analisis kebutuhan dapat dilakukan dengan tujuan untuk mempermudah pelaksanaan pengabdian. Kegiatan yang dilakukan yakni

melakukan riset dan menganalisis *Strengths, Weakness, Opportunities, and Threats (SWOT)*. *SWOT* dilakukan untuk mengetahui kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman yang akan dihadapi dalam pelaksanaan pengabdian. Hasil analisis SWOT ditampilkan pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Hasil analisis SWOT

<i>Strengths</i> (Kekuatan)	<i>Weakness</i> (Kelemahan)	<i>Opportunities</i> (Peluang)	<i>Threats</i> (Ancaman)
1. Jahe merah dan jahe emprit memiliki banyak manfaat yang salah satunya berkhasiat sebagai imunostimulan	1. urangnya peminat dari kalangan remaja untuk mengonsumsi serbuk jahe tersebut.	1. Produk olahan serbuk jahe dapat menjadi ladang usaha bagi masyarakat sekitar karena masih sedikit yang memproduksi produk tersebut.	1. Pencucian harus dilakukan secara bersih supaya kotoran tidak terbawa pada saat pengolahan sehingga tidak merusak kualitas produk tersebut.
2. Jahe merah dan jahe emprit mudah didapat baik dipasaran ataupun para petani		2. Banyak para petani yang membudidayakan jahe sehingga mudah dalam mencari bahan olahan.	2. Rasa yang dihasilkan harus pas dan enak karena yang mengonsumsi serbuk jahe tersebut bukan hanya kalangan orangtua, remajapun dapat mengonsumsinya
3. Pembuatan serbuk jahe mudah dilakukan secara mandiri		3. Tanah terbuka dan subur juga dapat dijadikan sebagai media untuk menanam jahe.	3. Pembuatan serbuk herbal harus pas dan sesuai takaran, karena jika tidak pas akan mempengaruhi terhadap kualitas dan rasa yang dihasilkan.
4. Mengonsumsi serbuk jahe sangat			

mudah dan praktis
hanya dengan
menyeduhnya
dengan air panas

2. Pembuatan serbuk jahe

Anggota pengabdian pada tahap ini merinci bahan dan alat yang akan diperlukan untuk pembuatan serbuk jahe kemudian dilanjutkan dengan pembelian bahan-bahan yang akan digunakan. Setelah itu, anggota tim pengabdian melakukan percobaan pembuatan serbuk jahe.

Pertama, dilakukan sortasi untuk memilih jahe yang masih segar. Kemudian dilakukan sortasi basah dimana bertujuan untuk memisahkan jahe dari pengotor dan setelahnya dilakukan pencucian dibawah air mengalir. Lalu jahe kulit jahe dikupas, dan jahe dibersihkan kembali sampai bersih. Jahe yang sudah dicuci, lalu ditimbang. Kemudian, jahe diparut dengan menggunakan alat parutan tradisional. Setelah diparut, jahe diperas dan dipisahkan antara pati dan filtratnya. Filtrat jahe dimasukkan kedalam wadah dan didiamkan selama 1 hari. Selanjutnya filtrat jahe dimasak diatas wajan dengan menambahkan air dan gula pasir dengan perbandingan 1:1:1. Kemudian diaduk secara terus-menerus sampai mengental dengan menggunakan api sedang untuk menghindari gosong. Setelah mengental maka sari akan mengkristal dan membentuk serbuk kasar. Kemudian serbuk jahe akan dihaluskan dengan cara serbuk kasar digeus menggunakan ulekan dan diayak menggunakan ayakan, maka didapatlah serbuk halus yang selanjutnya akan dikemas kedalam pouch plastik sehingga minuman herbal instan jahe dapat dengan mudah dan praktis untuk dinikmati rasa dan khasiatnya dan tak lupa diberi label yang menarik. Sebelum dikemas dilakukan beberapa uji sederhana terlebih dahulu yaitu uji organoleptik dimana parameter yang diamati diantaranya: aroma, rasa, tekstur dan warna. Setelah dilakukan pengujian organoleptik didapat hasil yang baik dimana serbuk jahe memiliki aroma aromatik yang khas, rasa yang sedikit pedas, dengan tekstur lembut setelah dilakukan pengayakan dan warna yang dihasilkan setelah dimasak menghasilkan warna kekuningan.

3. Pembuatan Kuesioner

Pembuatan kuesioner bertujuan untuk menggali informasi dari beberapa masyarakat yang kami pilih untuk mencoba produk hasil olahan yang telah kami buat. Kuesioner yang dibuat yakni kuesioner setelah pelaksanaan dimana indikator yang digunakan yakni tanggapan atau penilaian masyarakat setelah dilakukan kegiatan pembuatan minuman serbuk jahe instan dan manfaat yang dirasa setelah meminum serbuk jahe tersebut. Kuesioner dicetak dalam bentuk kertas, serta pengisian kuesioner dilakukan oleh mahasiswa dengan cara membacakan pertanyaan kuesioner,

kemudian masyarakat menjawab pertanyaan tersebut, dan mahasiswa menuliskan jawabannya pada lembar kertas tersebut.

4. Pembuatan video pengolahan minuman serbuk jahe instan

Pembuatan video pengolahan serbuk jahe menjadi minuman instan bertujuan untuk memudahkan masyarakat dalam memahami pembuatannya dan diharapkan masyarakat sekamir dapat membuat olahan herbal tersebut secara mandiri serta menanamkan diri pentingnya mengonsumsi olahan herbal seperti jahe pada saat pandemi ini untuk meningkatkan sistem imun tubuh. Pembuatan video dilaksanakan setelah serbuk jahe selesai dibuat yang diawali dengan membersihkan jahe hingga bersih, lalu dikupas. Jahe kemudian dihaluskan menggunakan teknik dengan cara diparut dan diambil sari jahe, setelah itu dimasak bersama dengan bahan-bahan yang lain seperti gula pasir dan air hingga mengental dan mengkristal yang nantinya akan terbentuk serbuk kasar.

5. Kegiatan pengabdian

Kegiatan pengabdian ini dilakukan berkolaborasi dengan mahasiswa peserta Kuliah Kerja Nyata (KKN) Prodi S1 Farmasi STIKes Bakti Tunas Husada Tasikmalaya yang pelaksanaannya dilakukan di salah satu rumah anggota KKN kelompok 5 yang bertempat di Desa Ciherang, Kecamatan Banjarsari, Kabupaten Ciamis, Jawa Barat. Kegiatan pertama yang dilakukan yaitu pembuatan serbuk jahe instan dimana hasil akhir yang diperoleh yaitu didapat sebanyak 30 kemasan. Selanjutnya dilakukan pembagian serbuk jahe dan masker kepada 30 masyarakat dengan langsung mengunjungi setiap rumahnya serta menjelaskan manfaat dan prosedur pembuatan dari serbuk jahe instan tersebut. Namun, pengisian kuesioner dilakukan beberapa hari setelah pembagian serbuk jahe. Hal tersebut bertujuan untuk mengetahui manfaat yang dapat dirasakan oleh masyarakat setelah meminum serbuk jahe instan tersebut.

6. Evaluasi

Setelah kegiatan membagikan serbuk jahe instan kepada masyarakat, perlu dilakukan evaluasi yang bertujuan untuk mengetahui hasil akhir dari kuesioner yang telah diajukan kepada masyarakat yang menerima produk tersebut yang dimana hasil kuesioner (tahap 3) yang telah dilakukan pengisian oleh masyarakat tersebut nantinya akan dilakukan pengolahan data.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kuesioner dibagikan kepada 30 responden yang desa Ciherang, kecamatan Banjarsari, Kabupaten Ciamis mulai dari kalangan pelajar/mahasiswa sampai dengan orangtua yang terdiri dari laki-laki dan perempuan. Responden berjenis kelamin perempuan sebanyak 22 orang,

sedangkan 8 orang lainnya berjenis kelamin laki-laki. Jika dilihat dari sebaran usia dan pekerjaan responden, maka mayoritas responden berusia 44-57 tahun dengan 36,67% berprofesi sebagai ibu rumah tangga. Karakteristik responden secara keseluruhan dapat dilihat pada Tabel 2 berikut.

Tabel 2. Karakteristik responden

Karakteristik		f	%
Jenis Kelamin	Laki- Laki	8	26,67
	Perempuan	22	73,33
Usia	18 – 30 Tahun	9	30
	31 – 43 Tahun	6	20
	44 – 57 Tahun	11	36,67
	58 – 70 Tahun	3	10
	Lebih dari 70 Tahun	1	3,33
Pekerjaan	Guru	1	3,33
	Sales	1	3,33
	Pedagang	3	10
	Pelajar/Mahasiswa	8	26,67
	Wiraswasta	5	16,67
	Ibu rumah tangga	11	36,67
	Perangkat desa	1	3,33

Keterangan: n = 30 responden

Pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan secara semi daring dimana ketika pembuatan serbuk jahe di bagikan melalui video di *youtube* (link: <https://youtu.be/QxEgImkqjA>) sedangkan untuk produknya dibagikan secara langsung kepada masyarakat sekamir Desa Ciherang yang sebelumnya meminta izin terlebih dahulu kepada ketua RT setempat

Minuman instan serbuk jahe dibuat untuk menciptakan produk yang praktis dan efisien, sehingga dapat dengan mudah dalam mengonsumsi minuman tersebut (Susanty & Yulendra, 2018). Serbuk minuman instan dapat digunakan dalam jangka waktu yang lama karena berbentuk serbuk sehingga tahan dalam penyimpanan dimana dapat digunakan secara berkepanjangan dan dapat tahan terhadap pertumbuhan mikroba. Jahe instan merupakan bahan kering yang memiliki kadar air sekamir 10 - 20 %, dan kadar gula tinggi (>100%).

Kegiatan ini diawali dengan membeli bahan yaitu jahe emprit dan jahe merah dari para petani yang selanjutnya dilakukan pengolahan. Produk olahan yang harus disiapkan antara lain jahe yang sudah haluskan, sari jahe, gula dan air.

Pembuatan serbuk jahe dimulai dengan membersihkan rimpang jahe dari kotoran dengan menggunakan air mengalir. Selanjutnya kulit jahe dikupas menggunakan pisau dan dicuci kembali. Rimpang jahe lalu diparut dan diperas sarinya. Sari jahe selanjutnya dimasak dengan api yang kecil dikarenakan senyawa flavonoid yang ada pada jahe merupakan senyawa yang mudah menguap sehingga suhu pemanasan harus dijaga pada suhu

60 °C (Wahyuni, 2019), kemudian dicampurkan dengan gula putih dan air dengan perbandingan 1:1:1, kemudian aduk secara terus-menerus hingga mengental. Kemudian jahe yang telah mengental nantinya akan mengkristal dan membentuk serbuk kasar. Hasil serbuk kasar tersebut ditumbuk menggunakan ulekan sampai didapat serbuk halus. Hasil akhir serbuk jahe yang dibuat pada kegiatan pengabdian ini memiliki warna putih kekuningan dengan rasa pedas dan bertekstur halus serta berbau khas jahe. Kemasan yang sudah siap, kemudian didistribusikan kepada masyarakat setempat. Hasil akhir serbuk jahe yang dibuat dan pendistribusian kepada masyarakat dapat dilihat pada Gambar 2 berikut.



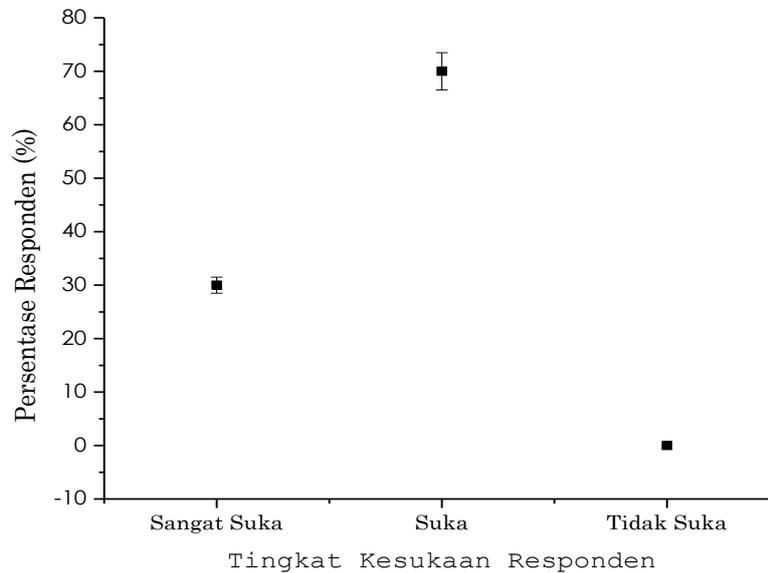
Gambar 2. Kemasan Serbuk Jahe Instan dan Distribusi Kepada Masyarakat

Hasil uji organoleptik dari hasil akhir pembuatan produk olahan minuman serbuk jahe instan dapat dilihat pada Tabel 3 berikut.

Tabel 3. Hasil Organoleptik

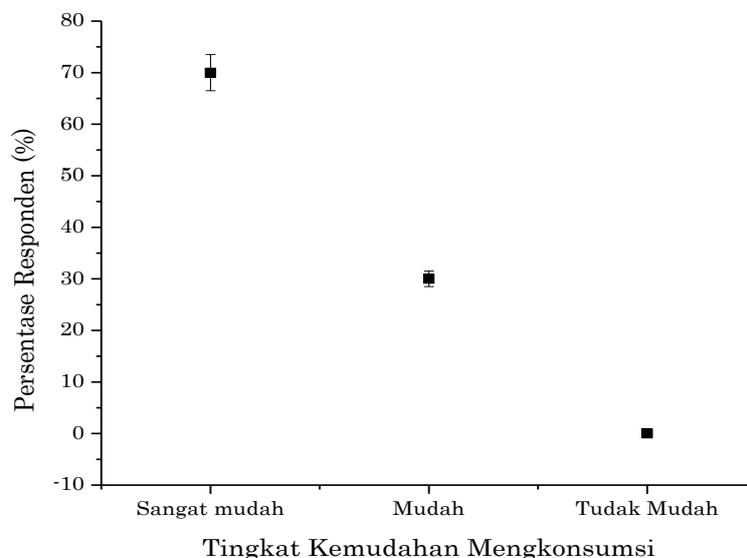
No	Pengujian	Hasil
1.	Warna	Kekuningan
2.	Bau	Aromatik khas/ Jahe
3.	Rasa	Agak pedas sedikit manis
4.	Tekstur	Kasar dan menggumpal

Hasil kuesioner setelah pelaksanaan, yakni tanggapan responden kegiatan setelah dilakukannya pelatihan pembuatan minuman serbuk jahe instan untuk meningkatkan sistem imun tubuh dan mengkonsumsinya. Tingkat kesukaan responden terhadap prosuk jahe instan dapat dilihat pada Gambar 5. Mayoritas responden suka terhadap rasa dari produk jahe instan yang dibuat dan dibagikan kepada masyarakat. Sebanyak 30% dari total responden (30 responden) menyatakan sangat suka terhadap rasa jahe instan. Tingkat kesukaan responden terhadap produk jahe instan dapat dilihat pada Gambar 3 berikut.



Gambar 3. Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Produk Jahe Instan

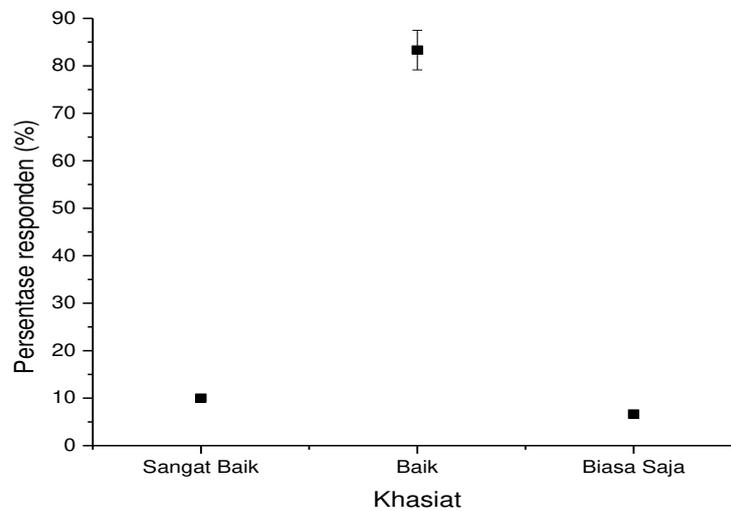
Produk jahe instan ini banyak disukai oleh masyarakat karena pada proses pembuatan serbuk jahe, komposisi yang digunakan sudah tepat dan memiliki cita rasa yang cukup enak untuk dinikmati. Selain itu, dengan adanya penambahan gula membuat rasa semakin nikmat untuk dikonsumsi. Gula sendiri merupakan jenis karbohidrat yang digunakan sebagai pemanis. Selain pemanis, gula juga dapat digunakan sebagai pengawet, penambah rasa dan pembentukan kristalisasi pada saat pengolahan jahe menjadi serbuk (Sukmawati & Merina, 2019). Tingkat kemudahan mengonsumsi produk jahe instan dapat dilihat pada Gambar 4 berikut.



Gambar 4. Tingkat Kemudahan Mengonsumsi Produk Jahe Instan

Gambar 4 merupakan gambaran dari tingkat kemudahan mengonsumsi produk jahe instan yang dibuat. Berdasarkan gambar tersebut, dapat dilihat bahwa 70% responden menyatakan sangat mudah

untuk mengonsumsi produk jahe instan. Cara mengonsumsi serbuk jahe tersebut hanya dengan menyeduhnya dengan air panas di cangkir dan untuk pemakaiannya dapat digunakan sehari sekali. Selain mudah untuk dikonsumsi serbuk jahe juga praktis karena dikemas dengan wadah yang dapat dibawa kemana-mana, sehingga masyarakat dapat mengonsumsi serbuk jahe ketika sedang berada diluar rumah atau saat berpergian. Adapun khasiat yang dirasakan setelah meminum minuman seduhan serbuk jahe dapat dilihat pada Gambar 5 berikut.



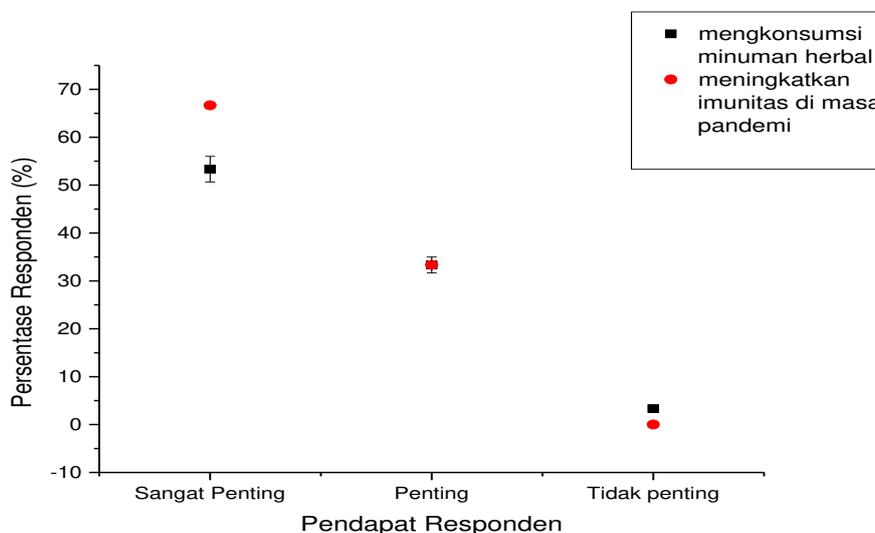
Gambar 5. Khasiat yang Dirasakan Setelah Meminum Minuman Seduhan Serbuk Jahe

Berdasarkan Gambar 5, sebanyak 10% responden merasa badan terasa lebih baik setelah meminum serbuk jahe instan, 83,33% merasa sangat baik setelah meminum serbuk jahe instan dan sebanyak 6,67% yang merasa biasa saja setelah meminum serbuk jahe instan. Masyarakat yang merasa badannya terasa lebih baik setelah meminum serbuk jahe instan tersebut dikarenakan kandungan yang terdapat dalam jahe antara lain energi, karbohidrat, serat, protein, sodium, zat besi, potasium, dan vitamin C serta jenis zat gizi lainnya dalam rimpang jahe dengan kuantitas rendah, adalah magnesium, fosfor, zeng, folat, vitamin B6, vitamin A, riboflavin, dan niasin. Selain itu senyawa kimia aktif dalam rimpang jahe yang berdampak farmakologis terhadap kesehatan, antara lain: minyak atsiri dengan kandungan zat aktif zingiberin, kamfena, lemonin, borneol, shogaol, sineol, fellandren, zingiberol, gingerol, dan zingeron (Pratama et al., 2020).

Tanaman jahe mengandung senyawa flavonoid yang berkhasiat sebagai imunostimulan (Artini & Veranita, 2021). Senyawa-senyawa tersebut merupakan senyawa yang dapat membuat badan terasa lebih baik setelah meminum serbuk jahe instan tersebut dan bagi masyarakat yang merasa biasa saja setelah meminum serbuk jahe instan tersebut mungkin dapat mengonsumsi minuman serbuk jahe tersebut secara rutin agar dapat terlihat hasil yang diinginkan atau efek yang dirasakan (Rukmana, 2020). Pendapat masyarakat terhadap pentingnya meningkatkan imunitas dan

konsumsi minuman herbal di masa pandemic dapat dilihat pada Gambar 8 berikut.

Pada masa pandemi, masyarakat menilai sangat penting untuk meningkatkan imunitas tubuh. Salah satu cara untuk meningkatkan imunitas tersebut yaitu dengan membiasakan untuk mengonsumsi minuman herbal seperti jahe instan. Hal ini dapat dilihat seperti pada Gambar 6 berikut.



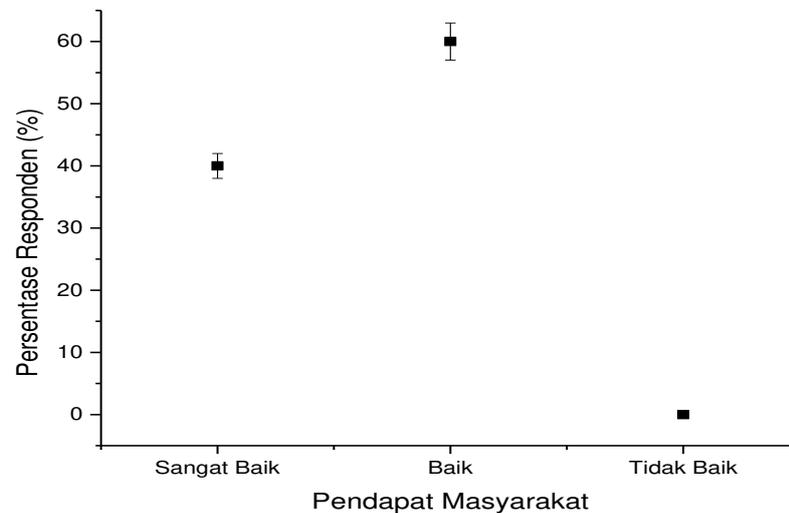
Gambar 6. Pendapat Masyarakat Terhadap Pentingnya Meningkatkan Imunitas Dan Konsumsi Minuman Herbal Di Masa Pandemi

Sebanyak 66,67% berpendapat bahwa sangat penting untuk menjaga imunitas tubuh pada masa pandemik dan 53,33% berpendapat bahwa mengonsumsi produk jahe instan sangat penting. Belum ditemukannya obat yang efektif untuk menangkal virus *Covid-19*, maka imunitas tubuh menjadi hal yang penting pada masa pandemi sekarang ini. Imunitas tersebut selain mengonsumsi tanaman herbal salah satunya adalah dengan pola makan yang baik dan sehat untuk menjaga kebugaran tubuh sehingga dapat meningkatkan imunitas tubuh (Mustofa & Suhartatik, 2020). Tak hanya itu, gizi juga merupakan hal yang menjadi perhatian penting dalam menjaga sistem kekebalan tubuh. Gizi yang baik dan terpenuhi diperlukan supaya sel berfungsi dengan baik dan optimal. Mengonsumsi makanan yang aman dan bergizi seimbang dapat meningkatkan sistem imun (Akbar & Aidha, 2020).

Eksistensi minuman herbal atau sering disebut jamu semakin hari semakin penting diasakan oleh masyarakat di tengah penyebaran *Covid-19*. Khasiat tanaman obat seperti jahe merah, kunyit, temulawak, sambiloto dan lainnya yang terkandung dalam jamu dinilai efektif memodulasi respon imun di dalam tubuh. Hal tersebut yang menjadikan tanaman obat dilirik kembali oleh masyarakat untuk dikonsumsi secara rutin bahkan pemakaiannya ditingkatkan untuk menjaga daya tahan tubuh. Hal ini berarti menunjukkan tingginya antusiasme masyarakat untuk mengonsumsi jamu khususnya di masa pandemi seperti saat ini. Hampir

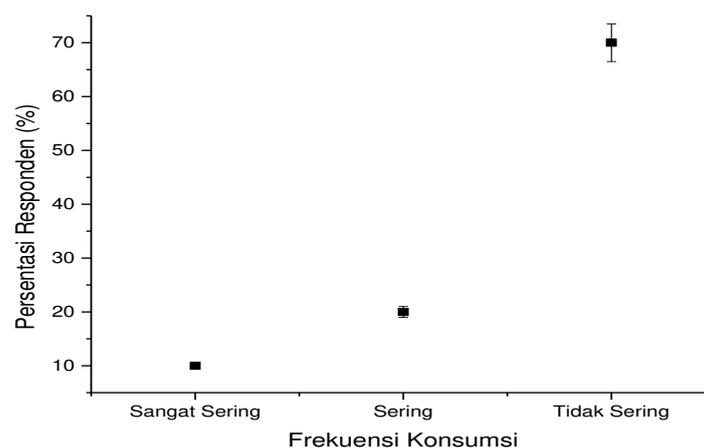
sebagian besar masyarakat yang telah mengonsumsi jamu merasa puas dan senang mengonsumsi jamu di tengah masa pandemi *Covid-19*. Konsumen jamu meyakini bahwa bahan alami yang terkandung pada jamu efektif mengobati penyakit terutama pada saat kondisi tubuh terasa kurang sehat (Siregar et al., 2020).

Pada kegiatan ini, mahasiswa telah memberikan penjelasan terkait cara pembuatan minuman herbal jahe instan dan manfaatnya kepada masyarakat dengan baik. Pendapat masyarakat terhadap penjelasan mahasiswa dapat dilihat pada Gambar 7 berikut.



Gambar 7. Pendapat Masyarakat Terhadap Penjelasan Mahasiswa

Hal tersebut dapat dikatakan pada saat menjelaskan tentang manfaat, proses pembuatan dan cara pemakaian serbuk jahe cukup baik disampaikan kepada masyarakat, sehingga masyarakat dapat mencerna dan memahami dengan baik tentang serbuk jahe tersebut. Berdasarkan data di atas, pada kegiatan ini respon masyarakat memberikan hasil yang positif dan baik serta penjelasan yang disampaikan dapat dimengerti oleh masyarakat. Frekuensi masyarakat dalam meminum minuman herbal selain jahe dapat dilihat pada Gambar 8 berikut.



Gambar 8. Frekuensi Masyarakat Dalam Meminum Minuman Herbal Selain Jahe

Berdasarkan Gambar 8, sebanyak 10% responden menyatakan sangat sering mengkonsumsi minuman herbal lain, sebanyak 20% sering mengkonsumsi minuman herbal lain, dan sisanya mengatakan tidak sering mengkonsumsi minuman herbal lain. Dilihat dari data tersebut, masih sedikit masyarakat yang mengkonsumsi minuman herbal selain serbuk jahe ini, apalagi kalangan pelajar/mahasiswa banyak sekali yang tidak mengkonsumsi minuman herbal lainnya. Hal tersebut mungkin dikarenakan minuman herbal tegeser dengan minuman-minuman lainnya yang lebih modern dan mempunyai rasa yang jauh lebih bersahabat dilidah para pelajar/mahasiswa.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil kegiatan diatas dapat disimpulkan bahwa masyarakat menyukai rasa serbuk jahe ini, dan minuman seduhan serbuk jahe ini memiliki khasiat bagi tubuh yaitu membuat tubuh menjadi terasa lebih baik. Disamping itu, masyarakat menjadi paham akan pentingnya meningkatkan imunitas di masa pandemi *Covid-19* ini serta paham cara pembuatan minuman herbal serbuk jahe yang bisa dibuat secara mandiri.

Saran untuk menindaklanjuti kegiatan ini, yaitu perlu dilakukan pendampingan kepada masyarakat untuk membuat kelompok masyarakat yang fokus untuk memproduksi serbuk jahe instan sehingga bisa dimanfaatkan oleh masyarakat secara internal maupun diperjualbelikan setelah mendapat ijin. Dengan demikian, ekonomi masyarakat bisa terbantu dengan kegiatan ini.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih ditujukan kepada STIKes BTH Tasikmalaya yang telah mendanai program ini, kelompok 5 KKN yang ikut berperan aktif dalam kegiatan ini, serta seluruh pihak yang telah membantu kegiatan ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Adrian, K. (2020). Manfaat Jahe Bagi Kesehatan. In *Tirto.id*.
- Akbar, D. M., & Aidha, Z. (2020). Perilaku penerapan gizi seimbang masyarakat kota Binjai pada masa pandemi covid-19 tahun 2020. *Jurnal Menara Medika*, 3(1), 15–21.
- Aristia, B. F., A, E. A., IG, M. F., & PZ, G. R. (2020). Optimalisasi imunitas di masa pandemi dengan BUK JARA (Serbuk Jahe Merah) bagi warga desa Mojogeneng kabupaten Mojokerto. *Prosiding Seminar Nasional Abdimas Ma Chung*, 279–287.
- Artini, K. S., & Veranita, W. (2021). Tamanam herbal untuk meningkatkan sistem imun tubuh: Literature Review. *Jurnal Farmasetis*, 10(1), 15–20.
- Edy, S., & Ajo, A. (2020). Pengolahan jahe instan sebagai minuman herbal di masa pandemik COVID - 19. *Jurnal Ekonomi, Sosial, Dan Humaniora*, 2(3), 177–183.
- Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia, Pub. L. No. Nomor 72 (2019). Kementerian Kesehatan RI. (2020). Pedoman Pencegahan dan Pengendalian Corona Virus deases (Covid-19). *Kementrian Kesehatan*, 5, 178.

- Mustofa, A., & Suhartatik, N. (2020). Meningkatkan Imunitas Tubuh Dalam Menghadapi Pandemi Covid-19 Di Karangtaruna Kedunggupit, Sidoharjo, Wonogiri, Jawa Tengah. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 317. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i1.3100>
- Pratama, M. M. A., Astutik, A. F., Susilowati, R., Aprilido, P. J. S., Aflah, A. D., Nurmawati, K. M., Rahayu, N. A., & Dewi, P. T. T. (2020). Peningkatan keterampilan pembuatan olahan minuman berbahan dasar jahe sebagai usaha menguntungkan pada kelompok PKK kecamatan Wajak. *Jurnal Karinov*, 3(3), 181–188.
- Rukmana, K. Q. (2020). Penetapan Kadar Flavonoid Total dan Penentuan Model Klasifikasi Serbuk Jahe Gajah (*Z. officinale* var. *officinale*) dari Daerah Ketinggian Berd=beda dengan Metode Spektroskopi NIR-Kemometrik. In *Skripsi*.
- Siregar, R. S., Salsabila, & Siregar, A. F. (2020). Analisis hubungan sikap dan tingkat pengetahuan terhadap perilaku masyarakat kota Medan mengonsumsi jamu tradisional di masa pandemi covid – 19. *Seminar Nasional Ke-V Fakultas Pertanian Universitas Samudra*, 13–22.
- Sukmawati, W., & Merina. (2019). Pelatihan pembuatan minuman herbal instan untuk meningkatkan ekonomi warga. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 25(4), 210–215. <https://doi.org/10.24114/jpkm.v25i4.14874>
- Susantiningsih, T., Setyaningsih, Y., Irmarahayu, A., & Zulfa, F. (2021). Peningkatan ketrampilan membuat minuman jasule untuk imunitas dimasa pandemi covid-19 di Pangkalan Jati Cinere Depok. *JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat)*, 6(1), 554–560. <https://doi.org/10.21067/jpm.v6i1.5056>
- Susanty, S., & Yulendra, L. (2018). Panduan Proses Pengolahan Jahe Menjadi Jahe Serbuk Instan. *Media Bina Ilmiah* 85, 1(1), 1304–1307. <http://ejurnal.binawakya.or.id/index.php/MBI>
- Wahyuni, N. (2019). Pengaruh suhu terhadap ekstraksi flavonoid dari kulit buah alpukat (*Persea Americana* MILL.) dengan pelarut etanol. In *Skripsi* (Issue September). Universitas Sumatera Utara.