

Sosialisasi dan Praktek Pemberdayaan Masyarakat untuk Makanan Olahan Jahe, Digital Marketing dan Legalitas Usaha Baru

Sularso Budilaksono¹, Rilla Sovitriana², Nana Trisnawati³, Alifatul Maulana⁴
Universitas Persada Indonesia YAI¹, Universitas Persada Indonesia YAI²,
Universitas Persada Indonesia YAI³, Institut Pariwisata Trisakti⁴

E-mail: sularso@upi-yai.ac.id¹, rilla.sovitriana@upi-yai.ac.id²,
nana.trisnawati@upi-yai.ac.id³, alifatul@iptrisakti.ac.id⁴

ABSTRAK

Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan UMKM, PKK (Pembinaan Kesejahteraan Keluarga) dan Karangtaruna dalam mengolah jahe menjadi berbagai produk olahan seperti cookies, donat, bolu kukus, eggroll dan minuman jahe serey di Kelurahan Cisarua, Kecamatan Cikole, Kota Sukabumi. Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 23-24 Agustus 2023. Metode yang digunakan dalam Pengabdian masyarakat ini adalah pelatihan dan pendampingan kepada anggota UMKM, PKK dan Karangtaruna dalam proses produksi olahan jahe. Hasil dari Pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota UMKM, PKK dan Karangtaruna dalam mengolah jahe serta meningkatkan pendapatan mereka melalui penjualan produk olahan jahe tersebut.

Kata kunci : Pelatihan, pendampingan, olahan jahe, pendapatan, penjualan

ABSTRACT

This community service aims to empower MSMEs, PKK (Family Welfare Development) and Karangtaruna in processing ginger into various processed products such as cookies, donuts, steamed cakes, eggrolls and serey ginger drinks in Cisarua Village, Cikole District, Sukabumi City. This community service was carried out on 23-24 August 2023. The method used in this community service was training and assistance to members of MSMEs, PKK and Karangtaruna in the process of producing processed ginger. The results of this community service are expected to increase the knowledge and skills of MSME, PKK and Karangtaruna members in processing ginger and increase their income through the sale of processed ginger products.

Keyword : Training, mentoring, ginger processing, income, sales

1. PENDAHULUAN

Kelurahan Cisarua tidak hanya dikenal dengan keindahan alamnya, tetapi juga dengan semangat gotong royong dan kolaborasi antara masyarakatnya. Usaha permen jahe yang telah berjalan cukup sukses menjadi contoh bagaimana pemberdayaan dapat membawa dampak positif bagi komunitas. Pelaku usaha permen jahe tidak hanya sekedar menjual produk, tetapi juga telah menciptakan lapangan pekerjaan lokal dan membangun jejaring yang kuat dengan warga sekitar.

Untuk pengolahan jahe (Mukrimaa et al., 2016) terdapat 8 kelompok ibu-ibu yang merupakan industri kecil rumah tangga (IRT) yang mampu menghasilkan jahe. Total ada 8 pabrik jahe meskipun pabrik jahe ini skalanya adalah skala IRT. Tiap hari mampu menghasilkan 2 ton permen jahe tiap hari. Produksi 2 ton / hari ini dihasilkan dari 8 kelompok masyarakat yang tiap hari selalu menghasilkan permen jahe (Sularso Budilaksono, Rilla Sovitriana, Nana Trisnawati, 2023). Hasil tiap kelompok masyarakat ini bervariasi ada yang

menghasilkan 600 kg, 500 kg, 300 kg dan lain sebagainya sehingga rata-rata perhari menghasilkan 2 ton permen jahe. Permen Jahe ini ada yang di kemas dalam plastik besar 10 kilogram untuk diambil pengepul atau dikemas dalam plastik ¼ kg jika dijual ke pusat oleh-oleh di kota Sukabumi(Kencana, 2021).

Kelompok tani Subur Tani merupakan kelompok petani yang menanam dan mengolah jahe menjadi permen jahe di RW 18 Kelurahan Cisarua Kota Sukabumi. Terdapat 8 unit usaha rumahan permen jahe yang setiap hari menghasilkan lebih kurang 2 ton permen jahe yang tiap hari dibeli distributor. Industri rumahan permen jahe ini melibatkan perputaran ekonomi sirkulair yang saling bekerja sama. Ekonomi Sirkulair ini terdiri dari industri rumahan yang mengolah jahe, tepung tapioka dan gula menjadi adonan permen jahe dan dipotong-potong. Ibu-ibu disekitar industri permen jahe melakukan pembungkusan dan kemudian disetor Kembali siangnya ke industri rumahan permen jahe. Ada unit lain yang bertugas melakukan pemotongan plastik dan disetorkan kepada industri rumahan jahe.

Pemberdayaan masyarakat di tingkat kelurahan ini juga melibatkan anggota UMKM, PKK yang memiliki peran penting dalam memberikan pendidikan tentang pentingnya gizi seimbang dan makanan sehat kepada masyarakat. Dengan berkolaborasi bersama para pelaku usaha permen jahe, mereka berupaya untuk menghadirkan inovasi dalam bentuk makanan dan minuman olahan jahe yang tidak hanya lezat, tetapi juga bernilai gizi tinggi.

Tidak ketinggalan, peran Karang Taruna dalam pemberdayaan ini sangat berarti. Mereka tidak hanya berkontribusi dalam aspek sosial dan kegiatan kreatif untuk pemuda, tetapi juga terlibat dalam mendukung pengembangan usaha makanan dan minuman olahan jahe. Dengan semangat kewirausahaan yang mereka bawa, Karang Taruna berperan dalam mengajarkan keterampilan bisnis dan manajemen kepada pelaku usaha, sehingga usaha ini dapat terus berkembang dan bersaing di pasar yang lebih luas.

Dalam konteks yang lebih luas, pemberdayaan masyarakat di Kelurahan Cisarua ini menjadi sebuah model inspiratif bagi pengembangan usaha mikro dan

kewirausahaan berkelanjutan. Keterlibatan berbagai unsur seperti pelaku usaha, UMKM, PKK, dan Karang Taruna menunjukkan betapa kolaborasi yang sinergis dapat menghasilkan dampak yang signifikan bagi pertumbuhan ekonomi lokal dan kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan. Melalui upaya ini, harapan akan terciptanya komunitas yang tangguh dan berdaya saing semakin nyata, menginspirasi komunitas lain untuk mengikuti jejak keberhasilan Kelurahan Cisarua.

Jahe merupakan salah satu bahan alami yang memiliki berbagai manfaat kesehatan. Selain digunakan sebagai rempah-rempah, jahe juga dapat diolah menjadi berbagai produk olahan yang memiliki nilai ekonomi tinggi seperti cookies, donat, bolu kukus, dan minuman jahe serey. Kelurahan Cisarua, Kecamatan Cikole, Kota Sukabumi terletak di daerah yang memiliki potensi jahe yang cukup tinggi. Namun, masih terdapat keterbatasan pengetahuan dan keterampilan anggota UMKM, PKK dan Karangtaruna dalam mengolah jahe menjadi produk olahan yang bernilai ekonomi tinggi. Oleh karena itu, Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan UMKM, PKK dan Karangtaruna dalam mengolah jahe menjadi produk olahan yang bernilai ekonomi tinggi.

Sebelum melaksanakan kegiatan pelatihan, dilakukan analisis situasi mitra terlebih dahulu. Hasil analisis menunjukkan bahwa anggota UMKM, PKK dan Karangtaruna memiliki minat dan kemauan yang tinggi untuk belajar mengolah jahe menjadi produk olahan. Namun, mereka masih memiliki keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam proses produksi dan pemasaran. Peluaku usaha, kelompok UMKM, PKK dan Karangtaruna masih mempunyai keterbatasan pengetahuan dan ketrampilan dalam mengolah makanan dan minuman olahan dari bahan jahe. Oleh karena itu perlu diberi pemahaman dari hulu dan hilir tentang pengolahan makanan turunan jahe sampai dengan pengemasan, legalitas usaha dan pembuatan konten promosi.

2. PERMASALAHAN (

Permasalahan yang dihadapi oleh UMKM, PKK dan Karangtaruna di Kelurahan Cisarua Kota Sukabumi adalah :

1. Pengetahuan dan ketrampilan mereka terbatas dalam mengolah makanan olahan dari jahe.
2. Penguasaan dan ketrampilan dalam digital marketing terbatas dan jarang digunakan.
3. Belum menyadari akan pentingnya pengurusan legalitas usaha baru

3. METODOLOGI

Metode yang digunakan dalam Pengabdian masyarakat ini adalah pelatihan dan pendampingan. Pelatihan dilakukan dengan mengundang ahli dalam bidang pengolahan jahe untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada pelaku usaha permen jahe, anggota UMKM, PKK dan Karangtaruna. Materi pelatihan meliputi teknik pengolahan jahe, resep produk olahan, kebersihan dan sanitasi, serta pemasaran produk olahan jahe. Setelah pelatihan, dilakukan pendampingan langsung dalam proses produksi produk olahan jahe, mulai dari persiapan bahan, proses pengolahan, hingga pengepakan dan pemasaran. Pelatihan baik berupa ceramah dan praktek pembuatan makanan olahan jahe disampaikan oleh Bapak Alifatqul Maulana, M.Par sebagai dosen dan master Chef yang telah sangat berpengalaman. Materi pelatihan tentang digital marketing disampaikan oleh bapak Dr. Sularso Budilaksono, M.Kom. Materi tentang legalitas dan perijinan usaha baru disampaikan oleh Dr. Nana Trisnawati, SE., MM dan Dr. Rilla Sovitriana, S. PSl., M.Psi.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemberdayaan UMKM, PKK dan Karangtaruna memiliki potensi dampak positif yang luas dalam konteks pemberdayaan masyarakat. Keterlibatan aktif anggota kelompok ini dalam pengolahan produk olahan jahe menjadi cookies, donat, bolu kukus, dan minuman jahe serey berbahan dasar jahe, memberikan manfaat yaitu mengembangkan keterampilan anggota UMKM, PKK dan Karangtaruna terlibat dalam pelatihan teknik pembuatan produk olahan jahe. Jumlah peserta yang diundang adalah sebanyak 30 orang. Kegiatan

berlangsung selama 2 hari yaitu hari pertama berupa ceramah tentang teknologi dan pangan berbahan Jahe yang diadakan pada tanggal 23 Agustus 2023 dan kemudian pada tanggal 24 Agustus 2023 diadakan praktek untuk membuat makanan olahan berbahan jahe yang terbagi dalam 5 kelompok untuk membuat bolu kukus, donut, eggroll, cookies dan minuman serai jahe (Anjani et al., 2021)..

Bapak Alifatqul Maulana, M.Par, dosen dari Institut Pariwisata Trisakti, memberikan sosialisasi tentang teknologi dan pangan olahan turunan Jahe. Peserta diajak untuk memahami cara mengembangkan produk-produk berbahan dasar jahe melalui proses inovasi dan teknologi yang tepat. Tidak hanya fokus pada aspek pangan, kegiatan juga melibatkan pembelajaran mengenai pemasaran digital. Bapak Dr. Sularso Budilaksono, M.Kom, dari Universitas Persada Indonesia YAI, berbagi pengetahuan tentang Digital Marketing. Peserta diajak untuk memahami strategi pemasaran yang lebih luas melalui platform digital, memberikan kesempatan kepada pelaku usaha lokal untuk mengakses pasar yang lebih besar (Krisnawan et al., 2022).



Gambar 1. Sosialisasi Pemberdayaan Masyarakat untuk makanan olahan jahe, digital marketing dan Legalitas usaha

Materi terakhir pada hari pertama adalah tentang legalitas usaha. Dr. Nana Trisnawati, MM, dari Universitas Persada Indonesia YAI, memberikan pemahaman tentang pentingnya aspek hukum dalam menjalankan usaha. Ini sangat penting untuk memastikan bahwa usaha yang dijalankan sesuai dengan regulasi yang berlaku, sehingga dapat tumbuh dengan berkelanjutan.

Hari kedua, tanggal 24 Agustus 2023, adalah puncak kegiatan yang lebih praktis. Peserta diajak untuk terlibat langsung dalam pembuatan olahan jahe, meliputi minuman jahe serey, donat berbahan jahe, bolu kukus berbahan jahe, dan cookies berbahan jahe.

Proses ini tidak hanya meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah jahe menjadi produk-produk yang menarik, tetapi juga memberikan inspirasi untuk menciptakan variasi produk yang lebih beragam.

Kegiatan ditutup dengan penuh semangat melalui penyerahan alat bantu produksi, termasuk eggroll maker dan chopper untuk membuat bubuk jahe. Hal ini diharapkan akan memberikan dorongan kepada peserta untuk segera menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang telah mereka peroleh dalam kegiatan tersebut (Trisnawati, 2019).



Gambar 2. Praktek membuat makanan olahan jahe di Kelurahan Cisarua, Sukabumi

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat Pendanaan Hibah 2023 di Kelurahan Cisarua telah membuktikan pentingnya kolaborasi antara lembaga pendidikan, pemerintahan, dan masyarakat dalam mendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Melalui inovasi, pengetahuan, dan keterampilan yang diperoleh, peserta diharapkan mampu mengambil peran aktif dalam mengembangkan usaha mereka serta memberikan dampak positif bagi komunitas sekitar. Kegiatan ini juga melibatkan mahasiswa MBKM (Merdeka Belajar Kampus Merdeka) yaitu : Brigitha Agnes Prasetyo dengan NIM 2014290059 yaitu mahasiswa Ilmu Manajemen S1 dari Universitas Persada Indonesia YAI, Fasina Anjali NIM 2241010070 dari program studi Pengelolaan Perhotelan D4 Institut Pariwisata Trisakti dan Siti Laila Zulfa NIM 2253050130 dari program studi Pariwisata S1 Institut Pariwisata Trisakti.



Gambar 3. Produk hasil pelatihan pemberdayaan UMKM, PKK dan Karangtaruna.

Peningkatan Pengetahuan: Pengabdian masyarakat ini juga menjadi media untuk memperkaya pengetahuan anggota kelompok mengenai manfaat jahe dan potensinya sebagai bahan baku produk olahan. Informasi mengenai nutrisi, kesehatan, dan nilai ekonomi jahe diberikan kepada mereka.

1. **Pemberdayaan Ekonomi:** Dengan memanfaatkan jahe sebagai bahan utama produk olahan, anggota UMKM, PKK dan Karangtaruna dapat menciptakan sumber pendapatan tambahan. Produk olahan seperti cookies, donat, bolu kukus, dan minuman jahe serey dapat dijual kepada masyarakat secara lokal maupun regional.
2. **Pengembangan Usaha Lokal:** Melalui pemberdayaan ini, kelompok masyarakat dapat mengembangkan usaha skala kecil di tingkat lokal. Produk olahan jahe yang dihasilkan dapat menjadi produk unggulan khas Kelurahan Cisarua dan berpotensi meningkatkan daya tarik wisata kuliner di daerah tersebut.
3. **Dampak Sosial dan Budaya:** Pemberdayaan pelaku usahan permen jahe, UMKM, PKK dan Karangtaruna untuk produksi olahan jahe juga memiliki dampak sosial dan budaya yang berarti. Aktivitas kolaboratif ini memperkuat kerjasama di antara anggota kelompok, mendorong

pembelajaran berkelanjutan, dan memperkuat identitas budaya lokal terkait dengan jahe.

4. Edukasi Masyarakat: Pengabdian masyarakat ini juga berfungsi sebagai platform edukasi bagi masyarakat umum. Produk olahan jahe yang dihasilkan membawa pesan mengenai manfaat kesehatan dan kelezatan jahe. Dengan menyediakan informasi mengenai bahan baku, proses produksi, dan manfaat produk olahan, masyarakat dapat teredukasi secara lebih mendalam mengenai potensi jahe.
5. Keberlanjutan dan Replikasi : Pemberdayaan UMKM, PKK dan Karangtaruna untuk produksi olahan jahe memiliki potensi untuk berkelanjutan dan dapat direplikasi di daerah lain. Dengan pembekalan keterampilan, pengetahuan, dan semangat kolaborasi, kelompok-kelompok serupa dapat mengadopsi model ini untuk menghasilkan produk olahan lokal lainnya.

5. KESIMPULAN

Pengabdian masyarakat yang dilakukan dengan melibatkan UMKM, PKK dan Karangtaruna dalam produksi olahan jahe berupa cookies, donat, bolu kukus, dan minuman jahe serey memiliki potensi besar dalam memberdayakan masyarakat setempat. Melalui pengembangan keterampilan, peningkatan pengetahuan, dan pemberdayaan ekonomi, kelompok masyarakat ini dapat mengambil peran aktif dalam menghasilkan produk bernilai tambah dari bahan baku lokal. Dampak sosial, edukasi masyarakat, serta peluang keberlanjutan dan replikasi menjadikan pemberdayaan ini sebagai langkah yang berarti dalam memajukan kesejahteraan dan kemandirian masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Anjani, G., Ayustaningwarno, F., & Khairunnisa, K. (2021). *Modul Penanganan Pasca-panen dan UMKM Jahe & Cabai (ebook)*. eprints2.undip.ac.id. <https://eprints2.undip.ac.id/id/eprint/5169/>
- Kencana, S. B. ; I. O. S. W. H. (2021). *Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pemanfaatan Limbah Botol Plastik pada warga Kebon Kosong, Kecamatan Kemayoran Jakarta Pusat*.
- Krisnawan, A. H., Indarini, I., & ... (2022). Peningkatan Pemahaman Kelompok PKK Tentang Diversifikasi Produk Pangan Fungsional Berbahan Jahe. *JMM (Jurnal Masyarakat* <http://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm/article/view/10707>
- Mukrimaa, S. S., Nurdyansyah, Fahyuni, E. F., YULIA CITRA, A., Schulz, N. D., غسان, د., Taniredja, T., Faridli, E. M., & Harmianto, S. (2016). Pengembangan Produk “Si Jae” di Banjar Tebuana Desa Taro, Gianyar. *Jurnal Penelitian Pendidikan Guru Sekolah Dasar*, 6(August), 128.
- Sularso Budilaksono, Rilla Sovitriana, Nana Trisnawatti, A. M. (2023). *Identifikasi Kebutuhan Usaha Hulu dan Hilir Usaha Rumahan Permen Jahe di Sukabumi*. Politeknik Kebumen. <https://jurnal.politeknik-kebumen.ac.id/jurpikat/article/view/1321/609>
- Trisnawati, S. R. S. M. S. E. N. (2019). Membangun Koperasi melalui usaha kecil dan menengah (UMKM) di desa Setia Mekar Kecamatan Tambun Kabupaten Bekasi Selatan. *Jurnal IKRAITH ABDIMAS Vol 1 No 2 Juli 2019*.