

# OPTIMALISASI POTENSI DESA SEKETI MELALUI INOVASI PEMBUATAN PIE SUSU JAHE

Slamet Fauzan<sup>1</sup>, Diani Feralia  
Rahmadani<sup>2</sup>, Winda Aulia<sup>3</sup>, Linda  
Shinta Devi<sup>4</sup>, Qurrota Akyun<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Akuntansi, Universitas  
Negeri Malang.

<sup>2</sup>Jurusan Biologi, Universitas Negeri  
Malang.

<sup>3</sup>Jurusan KSDP, Universitas Negeri  
Malang.

<sup>4</sup>Jurusan Manajemen, Universitas  
Negeri Malang.

<sup>5</sup>Jurusan Sastra Indonesia, Universitas  
Negeri Malang.

Artikel

Diterima : 9 Juli 2020

Disetujui : 27 Juli 2020

Email : slamet.fauzan.fe@um.ac.id

## Abstrak

Desa Seketi adalah salah satu desa yang terletak di Kecamatan Mojoagung, Kabupaten Jombang, Jawa Timur, yang memiliki tanaman potensi berupa tanaman toga khususnya tanaman jahe merah. Hasil budidaya jahe merah di Desa Seketi hanya diolah menjadi bubuk jahe merah. Olahan berupa bubuk jahe merah telah dijual oleh masyarakat namun bersifat terbatas karena tidak semua kalangan menyukainya. Tujuan program pengabdian masyarakat ini untuk memberikan edukasi masyarakat desa melalui pelatihan pembuatan inovasi olahan kuliner jahe merah yaitu pie susu jahe merah. Metode penelitian yang digunakan yakni melalui pelatihan secara tidak langsung dengan cara mendokumentasikan setiap langkah-langkah yang dipraktikkan pada proses pembuatan pie susu jahe merah. Selanjutnya hasil rekaman tersebut diunggah ke akun youtube Desa Seketi. Hasil yang dicapai dari kegiatan pengabdian ini yaitu terciptanya inovasi olahan jahe merah berupa pie susu jahe merah.

**Kata Kunci:** Potensi Desa, Pie Susu Jahe Merah, Produk Inovasi.

## Abstract

*Seketi Village is a village located in Mojoagung Subdistrict, Jombang Regency, East Java, which has potential plants including toga plants including red ginger. Red ginger cultivation in Seketi Village is only processed into a red ginger powder. Processed consists of red ginger powder which is sold by the public but is limited because not everything is offered. The purpose of this community service program is to educate rural communities through training in making red ginger culinary preparations namely red ginger milk pie. The research method used is direct training by documenting each of the steps practiced in the process of making red ginger milk pie. Furthermore, the recording was uploaded to the Seketi Village YouTube account. The results obtained from this community service activity are the creation of processed red ginger in the form of red ginger milk pie.*

**Keywords:** Village Potential, Red Ginger Milk Pie, Product Innovation.

## PENDAHULUAN

Desa Seketi adalah desa yang terletak di ujung timur Kecamatan Mojoagung, Kabupaten Jombang, Jawa Timur. Desa ini memiliki luas wilayah mencapai 44,95 hektar dan hanya memiliki satu dusun yang ditempati oleh 1300 jiwa (Fauzan, dkk., 2020). Batas wilayah Desa Seketi bagian barat dan utara berbatasan dengan Kecamatan Sumobito Kabupaten Jombang. Sedangkan batas wilayah Desa Seketi bagian selatan dan timur berbatasan dengan wilayah Kecamatan Trowulan Kabupaten Mojokerto.

Sebagian besar mata pencaharian masyarakat di Desa Seketi sebagai pemilah barang bekas, tetapi ada sebagian masyarakat yang melakukan budidaya TOGA (tanaman obat keluarga) yaitu menanam jahe merah. Jahe merah ini kemudian diolah menjadi bubuk jahe merah dan diseduh sebagai minuman herbal tradisional ataupun sebagai campuran untuk pembuatan olahan kuliner lainnya. Olahan bubuk jahe ini masih bersifat terbatas dalam pemanfaatannya karena masih kurangnya pengetahuan dalam pembuatan inovasi olahan kuliner dari jahe merah sehingga daya jual dari bubuk jahe merah yang dihasilkan masih dalam kategori rendah dan belum mampu menjangkau semua kalangan masyarakat. Oleh karena itu masyarakat di Desa Seketi memerlukan upaya peningkatan nilai produk untuk meningkatkan nilai jual dari bubuk jahe merah

Tanaman jahe merah (*Z. officinale var. rubrum*) seperti ditunjukkan Gambar 1. memiliki ciri-ciri tanaman tahunan yang bisa tumbuh hingga 50-100 tinggi cm. Daunnya berbentuk lanset panjang 5-25 cm dan lebar 1,5-2 cm, ujung daun runcing dan menggenggam batang dengan selubung panjang, Batang tumbuh tegak lurus dan bulat, bukan bercabang, rimpangnya memiliki warna coklat kemerahan, Akar tumbuh dari bagian bawah rimpang, sedangkan tunas akan tumbuh dari bagian atas rimpang (Supu, dkk., 2018).



**Gambar 1.** Tanaman jahe merah (*Z. officinale var. rubrum*)  
**Sumber:** Zulfan dkk, (2018).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Zulfan dkk, (2018), jahe merah memiliki perbedaan dengan jenis jahe lainnya yakni diantaranya:

1. Terdapat kandungan serat yang lebih kecil dibandingkan jenis jahe lainnya seperti jahe putih atau jahe gajah.
2. Mengandung zat keton zingeron yang lebih banyak dibanding jahe gajah sehingga rasa yang dihasilkan lebih pedas.

3. Memiliki kandungan minyak atsiri yang lebih besar dibandingkan jenis jahe lainnya yakni sekitar 4% dari total berat kering.

Jahe merah juga terkenal akan khasiatnya karena di dalamnya terkandung berbagai kandungan senyawa kimia aktif sebagai bahan obat-obatan seperti *limonene*, *capsaicin*, *chlorogenic acid*,  *$\alpha$ -linolenic acid*, *aspartic*, dan *farnesol* (Hariana, 2004). Menurut penelitian Supu, dkk., (2018), kandungan konstituen utama dalam rimpang jahe merah (*Z. officinale var. rubrum*) yaitu karbohidrat (50-70%), *lipid* (3-8%), *terpene* (*zingiberene*,  *$\beta$ -bisabolene*,  *$\alpha$ -farnesene*,  *$\beta$ -sesquiphellandrene*, dan  *$\alpha$ -curcumene*), dan senyawa fenolik (*Gingerol*, *paradol*, dan *shogaol*). Bau khas dan aroma pada jahe merah disebabkan adanya campuran minyak atsiri seperti *shogaol* dan *gingerol*. *Gingerol* dan *shogaol* jahe merah memiliki jumlah yang lebih tinggi dibandingkan dua jenis jahe lainnya dengan tingkat rata-rata *gingerol* (23-25%) dan *shogaol* (18-25%). Rimpang dari jahe merah dapat digunakan untuk menyembuhkan penyakit tenggorokan, batuk kering, mulas (*kolik*), rematik, sakit kulit, sakit kepala, perut kembung (*karminativa*), dan sesesma lambung (*katarah*) (Rukmana, 2000; Widayat, dkk., 2018).

Merujuk pada informasi yang telah dipaparkan maka perlu dilakukan inovasi dalam pembuatan olahan dari jahe merah sebagai upaya memanfaatkan potensi yang ada secara maksimal yakni dengan melakukan pengabdian masyarakat melalui kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang diselenggarakan Universitas Negeri Malang. Kegiatan pengabdian dilaksanakan dengan memberikan pelatihan pembuatan inovasi olahan kuliner berupa pie susu jahe merah.

Luaran program ini yakni diharapkan warga di Desa Seketi Kecamatan Mojoagung dapat bersinergi untuk menghasilkan inovasi kreatif di bidang kuliner guna memanfaatkan tanaman potensi desa, yakni tanaman jahe merah.

## **METODE**

Mahasiswa KKN Universitas Negeri Malang melaksanakan program pengabdian masyarakat yang berlokasi di Desa Seketi Kecamatan Mojoagung Kabupaten Jombang. Program pengabdian masyarakat tersebut berlangsung selama bulan Mei sampai dengan bulan Juni tahun 2020. Kegiatan pengabdian masyarakat tersebut dilaksanakan oleh mahasiswa KKN yang tergabung dalam tim yang bernama Jaenab dengan metode pelatihan melalui media elektronik dengan memanfaatkan media sosial yang banyak memberikan kemudahan dan manfaat bagi semua pihak. Tim pengabdian masyarakat dimudahkan dalam proses kegiatan pemberian pelatihan kepada masyarakat. Masyarakat juga dapat dengan mudah mempelajari dan mengimplementasikan pelatihan tersebut kapan saja tanpa ada batasan waktu.

Alat yang digunakan dalam pembuatan pie susu jahe merah antara lain, teflon, wadah (baskom), garpu, sendok, dan saringan kecil. Adapun bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan pie susu jahe merah, bahan tersebut terbagi menjadi dua yaitu bahan untuk kulit dan bahan untuk isian pie. Bahan untuk pembuatan kulit pie antara lain, tepung terigu, margarin, dan telur. Sedangkan bahan untuk isian pie antara lain, telur, bubuk jahe merah, air, SKM, tepung maizena dan garam halus.

Kegiatan pengabdian masyarakat tersebut dilakukan oleh mahasiswa KKN dengan menggunakan metode pelatihan. Metode pelatihan tersebut dilakukan tanpa menghadirkan secara langsung peserta dalam proses pelatihan. Pelatihan tersebut dilakukan oleh Tim Jaenab dengan cara merekam setiap tahap dari proses pembuatan pie susu jahe merah, kemudian dilanjutkan dengan penyusunan video panduan. Hasil video tersebut selanjutnya diserahkan kepada desa dengan cara mengunggah ke akun youtube Desa Seketi, agar dengan mudah diakses oleh masyarakat Desa Seketi. Program pengabdian masyarakat berupa pelatihan pengolahan jahe merah menjadi pie susu dilakukan untuk menambah wawasan dan mengajak masyarakat untuk dapat mengimplementasikan secara mandiri mengenai olahan makanan dari jahe merah.

Program pengabdian masyarakat yang dilakukan mempunyai rencana berkelanjutan dalam menggerakkan masyarakat untuk mengolah jahe merah sekaligus bergerak dalam bidang pemasaran produk pie susu jahe merah agar mampu meningkatkan perekonomian masyarakat di Desa Seketi melalui berbagai inovasi olahan jahe merah yang dilakukan.

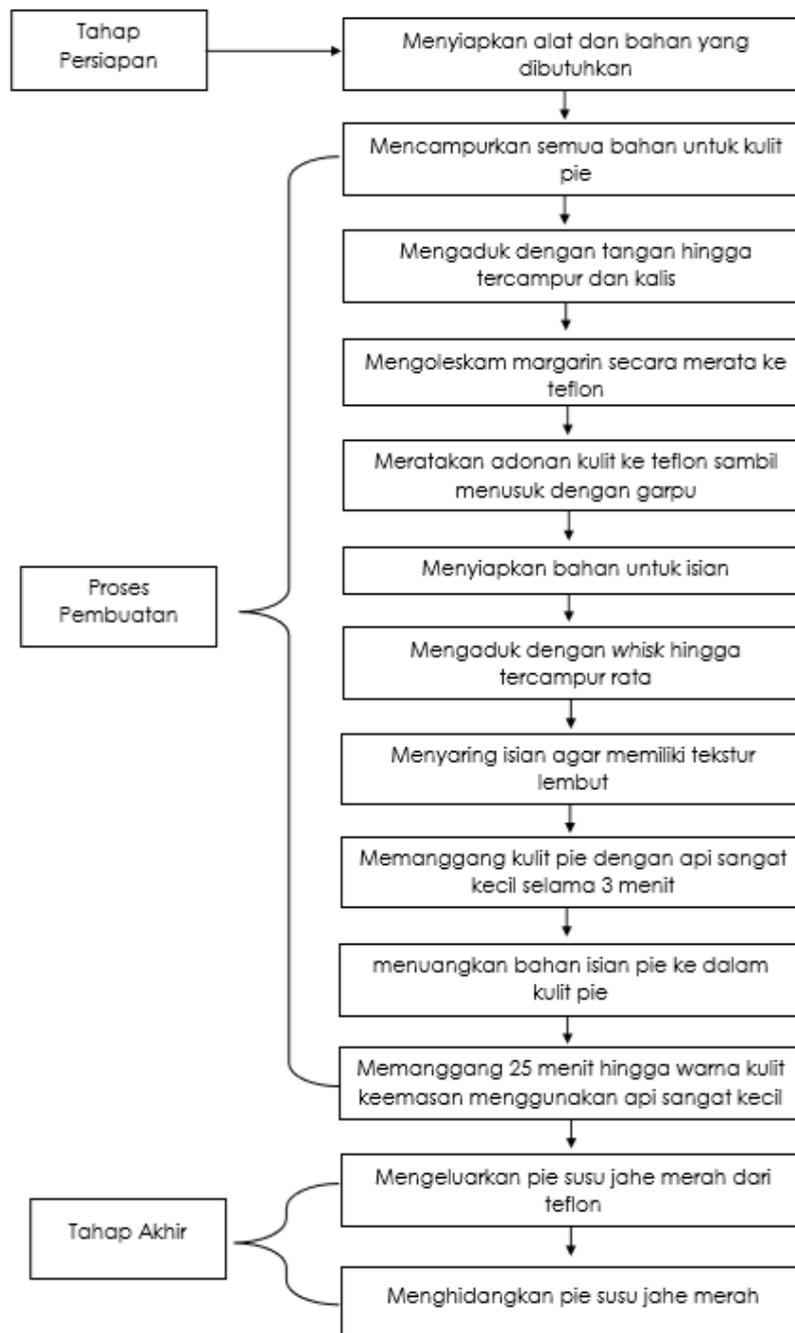
## **HASIL & PEMBAHASAN**

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) UM tahun 2020 diawali melalui survei awal ke Desa Seketi sebagai lokasi KKN. Tahapan survei awal ini dilakukan dengan kegiatan wawancara kepada kepala Desa Seketi. Hasil yang didapatkan berupa gambaran potensi desa Seketi yaitu tanaman toga khususnya jahe merah. Berdasarkan data yang telah didapat, tim KKN menyimpulkan untuk melakukan inovasi kuliner dengan memakai bahan dasar jahe merah. Tahap berikutnya, tahap persiapan awal dengan mendata keperluan yang dibutuhkan dalam proses pembuatan inovasi olahan jahe merah yaitu pie susu jahe merah.

Tahap survei awal yang dilakukan tim bertujuan guna memperoleh informasi yang digunakan untuk merencanakan program kerja yang akan dilaksanakan. Program kerja yang direncanakan melalui tahap persetujuan oleh Dosen Pembimbing Lapangan dan Kepala Desa Seketi. Informasi yang didapatkan antara lain potensi desa, kegiatan masyarakat, dan kependudukan. Berdasarkan informasi tersebut, tim KKN memiliki gambaran kegiatan yang dilaksanakan untuk mengembangkan potensi Desa Seketi. Tanaman toga menjadi potensi utama yang menjadi ikon untuk dikembangkan. Karena selama ini, tanaman toga khususnya jahe merah hanya dijadikan bubuk dan jahe instan. Masyarakat kurang memiliki minat terhadap tanaman toga. sehingga jahe merah belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat Desa Seketi. Jadi, tim KKN UM Desa Seketi Tahun 2020 mengambil kesimpulan dengan mengadakan program kerja berupa inovasi olahan kuliner berbahan dasar jahe merah, yaitu pie susu jahe merah.

## **Pembuatan Pie Susu Jahe Merah**

Pembuatan Pie Susu Jahe Merah dilakukan atas dasar kegiatan pengabdian yaitu KKN. Kegiatan ini dilakukan oleh empat orang mahasiswa dari Universitas Negeri Malang angkatan 2017. Pembuatan produk olahan pie susu jahe merah dilakukan secara bersama-sama oleh tim JAENAB disalah satu rumah anggota tim dari pagi hingga siang hari. Jahe merah yang digunakan dalam pembuatan pie susu jahe merah, sudah diolah menjadi bubuk jahe agar mudah dicampurkan dalam produk olahan, selain itu juga agar khasiat dari jahe merah dapat diperoleh secara maksimal. Berikut proses pembuatan olahan pie susu jahe merah yang ditunjukkan pada Gambar 2.



**Gambar 2.** Diagram alir pembuatan pie susu jahe merah  
**Sumber:** Dokumen Pribadi.



**Gambar 3.** Dokumentasi proses pembuatan pie susu jahe merah  
**Sumber:** Dokumen Pribadi



**Gambar 4.** Hasil olahan pie susu jahe merah  
**Sumber:** Dokumen Pribadi

## SIMPULAN

### Kesimpulan

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) UM Desa Seketi Tahun 2020, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut.

1. Kegiatan program kerja yang telah dirancang telah terlaksana sesuai dengan jadwal yang dibuat.
2. Masyarakat Desa Seketi mendapat *new insight* tentang inovasi olahan jahe merah.
3. Pelatihan produk inovasi kuliner jahe merah terlaksana secara tidak langsung dengan mengeluarkan *output* yaitu video tutorial dan buku panduan.

### Implikasi

Berdasarkan hasil penelitian pengabdian melalui kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) UM Desa Seketi Tahun 2020 dapat dikemukakan implikasi teoritis dan implikasi manajerial sebagai berikut.

#### a. Implikasi Teoritis

1. Hasil penelitian pengabdian ini menunjukkan bahwa metode pelatihan melalui media elektronik dengan memanfaatkan media sosial, banyak memberikan kemudahan kepada semua pihak. Hal ini dikarenakan melalui media social masyarakat dapat langsung mengakses dimanapun dan kapanpun serta metode seperti ini tidak perlu menghadirkan banyak massa sehingga dapat

menghindari kerumunan massa di era pandemi Covid-19 ini. Hasil ini juga selaras dengan yang disampaikan oleh Mulyani (2015) bahwa dengan penggunaan media sosial maka tingkat aksesibilitas pengguna akan semakin tinggi karena bersifat tidak tergantung pada ruang dan waktu sehingga dimanapun dan kapanpun proses dapat diakses dengan mudah.

2. Hasil penelitian pengabdian ini menunjukkan bahwa pelatihan berbasis video dengan melibatkan media social Youtube dapat meningkatkan daya tarik masyarakat akan inovasi olahan jahe yang awalnya hanya sebatas diolah menjadi minuman tradisional saja. Hal ini selaras dengan pendapat dari Hartanto dan Silalahi (2013) bahwa dengan menggunakan media sosial dapat menambah nilai atraktivitas dari sebuah merek serta menambah tingkat kedekatan antara konsumen dengan merek tersebut.

#### **b. Implikasi Manajerial**

Hasil penelitian pengabdian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak terkait yaitu:

1. Bagi pihak yang ingin terjun dalam usaha bisnis online, hasil penelitian pengabdian ini dapat digunakan sebagai literatur untuk memahami bagaimana potensi penggunaan media sosial dalam hal pemasaran dan peningkatan nilai guna suatu bahan menjadi produk dari pengalaman nyata peneliti.
2. Bagi kalangan akademis, hasil penelitian pengabdian ini diharapkan dapat digunakan untuk memperkaya pengetahuan serta melengkapi literatur mengenai inovasi olahan kuliner yang berasal dari bahan baku tanaman TOGA khususnya jahe merah.

#### **Saran**

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) UM Desa Seketi Tahun 2020, dapat diambil saran sebagai berikut.

1. Masyarakat Desa Seketi dapat mengembangkan potensi jahe merah agar memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi dibanding hanya dikonsumsi berupa jahe merah saja.
2. Produk olahan inovasi jahe merah yang telah dikembangkan semoga dapat diproduksi secara mandiri dan dipasarkan secara luas.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Fauzan, S., Rahmadani, D.F. Devi, L.S., Akyun, Q., & Aulia, W. 2020. Pemberdayaan Masyarakat Desa Seketi Melalui Inovasi Olahan Jahe Merah. *Sinergi: Jurnal Pengabdian*. 2(2).
- Hariana, A. 2004. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hartanto, H., & Silalahi, E. 2013. Efektivitas Penggunaan Media Sosial Untuk Meningkatkan Brand Awareness, Functional Brand Image, Dan Hedonic Brand Image Dari Produk – Produk Samsung Galaxy. *Jurnal Manajemen*. 10(2)
- Mulyani, H. 2015. Penggunaan Media Sosial Sebagai Penunjang Dalam Pekuliahan Anggaran Perusahaan Di Program Studi Pendidikan Akuntansi. *Jurnal Pendidikan Akuntansi dan Keuangan*. 3 (2). <https://doi.org/10.17509/jpak.v3i2.15437>
- Rukmana, R. 2000. *Usaha Tani Jahe*. Yogyakarta: Kanisius

- Supu, D.R., Diantini, A., & Levita, J. 2018. *Red Ginger (Zingiber officinale var. rubrum): Its Chemical Constituents, Pharmacological Activities And Safety*. *Fitofarmaka Jurnal Ilmiah Farmasi*. 8(1). <https://doi.org/10.33751/jf.v8i1.11768>
- Widayat., Satriadi, H., Syaiful, Kurnia, A., Driastuti, F. 2018. *Starch Production from Red Ginger (Zingiber officinale Rosc.)*. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. 7(1). 96-99. <https://doi.org/10.15294/jbat.v7i1.11417>
- Zulfan, I., Mulyani, H.S., & Yudhapramesti, P. 2018. Pelatihan Kewirausahaan Melalui Budidaya Jahe Merah bagi Warga di Kecamatan Jatinangor, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2(4).
- . 2014. *Desain dan Pengembangan Program Pelatihan Berbasis Kompetensi: Implementasi Model ADDIE*. Jakarta: Kencana.
- Rahmasari, H.D. 2015. *Pendidikan Usia Dini PAUD?*, (Online), (<https://www.kompasiana.com/harlinadwiraahmasari/54f834d0a333118a5e8b4818/pendidikan-anak-usia-dini-paud>, diakses 5 Juli 2020).
- Sujiono, dkk. 2014. *Metode Pengembangan Fisik*. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.
- Sulianto, dkk. 2014. Media Boneka Tangan dalam Metode Bercerita untuk Menanamkan Karakter Positif Kepada Siswa Sekolah Dasar. *Jurnal Pendidikan*. 15(2) : 94-104.