

Training on Making Instant Powdered Drink from Ginger for Residents of the Aru Indah Complex, Lubuk Begalung, Padang

Hefni^{1*}, Srangenge²

¹ Biology Pharmacy Department, Faculty of Pharmacy, Universitas Andalas

² Pharmacology and Clinical Pharmacy Department, Faculty of Pharmacy, Universitas Andalas
Indonesia e-mail: dirahefni@phar.unand.ac.id

Received : 11 Desember 2025

Accepted : 29 Desember 2025

ABSTRACT

With the changing times, a multitude of beverages have emerged, offering numerous health benefits. In Indonesia, many health drinks are commonly consumed, including ginger drinks. However, due to their time-consuming preparation process, these drinks have been replaced by more practical alternatives. Furthermore, ginger drinks have become less appealing to young people who prefer more modern beverages. To address this issue, an innovation was implemented: creating an instant herbal drink using ginger as the raw material. This activity aimed to provide information on how to process ginger into an instant powdered drink to residents of the Aru Indah Lubuk Begalung Padang complex through training. The activity began with outreach and continued with hands-on training through technology application with assistance. The results were that residents gained information and were able to replicate it independently. This allowed residents to easily enjoy the benefits of ginger drinks, and this could become a business opportunity to increase income, especially for women.

Keywords: Health drink, ginger, instant, benefits, herbal.

ABSTRAK

Seiring dengan perkembangan zaman, banyak sekali minuman yang beredar dikalangan masyarakat. Salah satunya minuman yang menawarkan khasiat kesehatan bagi tubuh. Di Indonesia banyak minuman kesehatan yang sudah biasa dikonsumsi, salah satunya minuman jahe. Hanya saja karena proses pembuatannya yang membutuhkan waktu yang lama sehingga minuman ini tergeser oleh minuman lain yang lebih praktis, selain itu juga minuman jahe kurang memiliki daya tarik terhadap anak muda yang lebih memilih minuman yang kekinian. Untuk mengatasi permasalahan tersebut dilakukan suatu inovasi dengan membuat minuman herbal instan dengan menggunakan bahan baku jahe. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan informasi cara pengolahan jahe menjadi minuman serbuk instan kepada warga komplek Aru Indah Lubuk Begalung Padang melalui pelatihan. Metoda kegiatan adalah diawali dengan sosialisasi dan dilanjutkan dengan pelatihan melalui praktik langsung penerapan teknologi dengan pendampingan. Hasil yang diperoleh adalah warga mendapatkan informasi dan dapat mengulang kembali secara mandiri. Sehingga warga dapat dengan mudah menikmati khasiat dari minuman jahe tersebut dan dapat menjadi peluang usaha untuk meningkatkan penghasilan terutama untuk ibu-ibu.

Kata kunci: Minuman kesehatan, jahe, instan, khasiat, herbal.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara produsen jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) utama di dunia. Berbagai wilayah seperti Jawa, Sumatera dan Bali terkenal sebagai penghasil jahe berkualitas tinggi. Menurut Kementerian Pertanian Republik Indonesia, produksi jahe di negara ini mencapai lebih dari 200.000 ton per tahun (Kementerian Pertanian, 2021). Keberadaan jahe di Indonesia tidak hanya berperan dalam mendukung ekonomi lokal, tetapi juga memenuhi permintaan pasar internasional yang terus berkembang. Pemanfaatan jahe dimasyarakat Indonesia, masih sangat terbatas pada cara konvensional berupa rebusan. Cara ini meskipun sederhana, dianggap kurang praktis oleh masyarakat perkotaan yang memiliki mobilitas tinggi. Selain itu, rebusan jahe memiliki daya simpan pendek sehingga sulit dipasarkan dalam skala usaha (Ernawati & Puspitasari, 2021).

Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) merupakan jenis rimpang yang mudah ditemukan di Indonesia yang dapat ditemukan dalam bentuk segar maupun hasil olahannya. Rimpang jahe memiliki beberapa kegunaan dalam pengobatan tradisional, antara lain obat sakit kepala, masuk angin, dan menambah nafsu makan (Stimulansia) (Srinivasan, 2017). Jahe memiliki kandungan antioksidan yakni oleoresin yang lebih dikenal sebagai gingerol. Jahe dimanfaatkan sebagai minuman fungsional dengan pewarna casing (Firdausni et al., 2011).

Jahe biasa digunakan untuk pembuatan jamu, obat-obatan, bumbu dapur, industri minuman dan makanan serta industri minyak wangi karenanya aromanya yang spesifik dan kandungan tertentu di dalamnya yang sangat bermanfaat untuk kesehatan. Jahe mengandung oleoresin yang banyak dimanfaatkan dalam industri farmasi dan makanan (Rimadhani et al., 2025). Meningkatnya kebutuhan oleoresin ini merupakan salah satu peluang untuk meningkatkan nilai ekonomi jahe yaitu dengan mengambil ekstrak oleoresin jahe.

Salah satu teknologi pengolahan jahe adalah dengan dibuat sebagai sediaan atau minuman instan. Minuman instan adalah minuman yang siap dikonsumsi dengan penambahan air hangat atau air panas dan penambahan satu atau lebih bahan tambahan, sehingga minuman instan lebih disukai oleh masyarakat dan rasanya juga lebih enak. Pengolahan ini lebih praktis dan sangat memudahkan khususnya masyarakat dengan mobilitas tinggi. Selain itu mobilitas masyarakat yang semakin tinggi memerlukan kondisi kesehatan yang optimal. Kondisi kesehatan tubuh tentunya tidak bisa lepas dari konsumsi makanan yang sehat. Banyaknya penyakit yang ditimbulkan karena cara mengkonsumsi makanan yang salah ataupun keamanan makanan yang tidak terjaga menyebabkan masyarakat cenderung bersikap hati-hati.

Hasil olahan jahe ini biasanya dapat ditemukan dalam bentuk basah (sirup jahe, permen dan manisan jahe) dan kering. Senyawa antioksidan dalam bumbu dan rempah pada jahe, yaitu Shogaol dan gingerol (Ghasemzadeh et al., 2015). Banyak sekali manfaat yang terkandung oleh jahe. Di samping itu, bahan pembuatannya dapat diperoleh dengan mudah dan harga yang terjangkau oleh masyarakat, karena ketersediaan cukup banyak di pasar atau di lingkungan masyarakat sekitar. Bahan yang dimaksud adalah jahe, dan gula yang telah dipilih dengan kualitas terbaik. Hal yang mendasari penggunaan minuman instan adalah minuman instan lebih praktis karena hanya menyeduh serbuk dengan air hangat kemudian diminum. Serbuk

minuman instan dapat digunakan dalam jangka lama karena berbentuk serbuk sehingga tahan dalam penyimpanan.

Peluang Bisnis Tanaman Obat Keluarga (TOGA)

Bahan-bahan obat yang merupakan hasil berbagai tanaman obat yang dibudidayakan, mungkin hanya sebagian kecil saja yang dipakai keluarga sendiri sebagai obat, oleh karena itu alangkah lebih baiknya jika sebagian lagi dijual. Karena saat ini masyarakat lebih menyukai obat-obatan herbal dari pada obat kimia. Di sinilah peluang usaha budidaya tanaman TOGA.

Pemanfaatan tanaman obat keluarga (TOGA) di masyarakat memiliki potensi besar dalam mendukung kesehatan keluarga dan kemandirian pengobatan tradisional. Namun, hingga saat ini masih terdapat kesenjangan yang signifikan antara potensi tersebut dengan kondisi riil di lapangan. Masyarakat pada umumnya belum memiliki informasi yang memadai mengenai standar kualitas tanaman obat keluarga, mulai dari pemilihan bibit, teknik budidaya yang baik, waktu panen yang tepat, hingga penanganan pascapanen yang sesuai standar. Akibatnya, kualitas tanaman obat yang dihasilkan belum optimal dan khasiatnya tidak terjamin secara konsisten.

Selain itu, terdapat minimnya pengetahuan masyarakat terkait teknologi pengolahan tanaman obat, baik pengolahan sederhana maupun semi-modern, seperti teknik pengeringan yang benar, pengemasan higienis, serta pengolahan menjadi produk herbal bernilai tambah. Kondisi ini menyebabkan tanaman obat keluarga hanya dimanfaatkan secara terbatas untuk konsumsi langsung, belum berkembang menjadi produk yang aman, berkualitas, dan berpotensi meningkatkan nilai ekonomi. Oleh karena itu, diperlukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berfokus pada peningkatan literasi standar kualitas TOGA dan transfer teknologi pengolahan yang tepat guna, sehingga masyarakat mampu mengelola tanaman obat secara lebih optimal, berkelanjutan, dan bernilai guna tinggi baik dari aspek kesehatan maupun ekonomi.

Sejak dahulu kala, nenek moyang kita sudah menciptakan resep minuman herbal sederhana yang dibuat dari bahan-bahan yang ada di alam. Di Indonesia sendiri, resep wedang dari rempah tertentu masih memiliki tempat di hati masyarakat. Bahkan, budaya mengonsumsi minuman herbal pun makin meningkat demi tubuh sehat dan tahan dari penyakit.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan minuman herbal instant ini adalah empon-empon ataupun rempah-rempah lokal yang tumbuh di wilayah Indonesia. Selain itu digunakan bahan pendukung lainnya seperti air dan gula. Jahe merupakan jenis rempah-rempah yang paling banyak digunakan dalam berbagai resep makanan dan minuman. Secara empiris jahe biasa digunakan masyarakat sebagai obat masuk angin, gangguan pencernaan, sebagai analgesik dan antipiretik, anti-inflamasi dan lain-lain.

Warga Komplek Aru Indah Lubuk Begalung Padang memiliki potensi sumber daya alam berupa ketersediaan jahe yang relatif mudah diperoleh di lingkungan sekitar maupun dari pasar lokal. Namun, pemanfaatan jahe oleh masyarakat masih terbatas pada penggunaan tradisional, seperti bahan bumbu dapur atau minuman seduhan sederhana. Kondisi ini menunjukkan bahwa pengetahuan dan keterampilan warga dalam mengolah jahe menjadi produk olahan bernilai tambah masih rendah.

Permasalahan lainnya adalah belum adanya pelatihan atau pendampingan khusus yang memberikan keterampilan praktis kepada warga terkait proses produksi, mulai dari pemilihan

bahan baku jahe yang berkualitas, teknik pengeringan, penggilingan, pencampuran, hingga pengemasan produk. Akibatnya, peluang pengembangan usaha rumahan (home industry) berbasis minuman herbal jahe instan belum berkembang dan belum mampu meningkatkan kesejahteraan ekonomi warga.

Komplek Aru Indah Lubuk Begalung, Padang dipilih sebagai lokasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat karena memiliki karakteristik yang sesuai dengan tujuan kegiatan pelatihan pembuatan minuman serbuk jahe instan. Wilayah ini merupakan kawasan permukiman dengan mayoritas warga yang beraktivitas sebagai ibu rumah tangga dan pekerja informal, sehingga memiliki waktu dan potensi untuk mengembangkan usaha rumahan. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan warga kompleks mampu meningkatkan keterampilan pengolahan jahe, menghasilkan produk minuman serbuk jahe instan yang berkualitas, serta membuka peluang usaha baru yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

METODE

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada hari Kamis, tanggal 4 September 2025 di Masjid Al-Ihsan Komplek Aru Indah, Lubuk Begalung Padang dan dimulai pada jam 16.00 WIB. Narasumber kegiatan ini adalah Dr. apt. Dira Hefni, M.Sc sekaligus sebagai Ketua Pengabdian Masyarakat. Sasaran kegiatan ini adalah warga perumahan yang umumnya adalah ibu-ibu.

Tahapan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat adalah sebagai berikut:

1. Sosialisasi

- Mengadakan pertemuan dengan warga Komplek Aru Indah untuk menjelaskan tujuan, manfaat, dan jadwal pelatihan.
- Membagikan brosur atau pamflet yang berisi informasi detail tentang pelatihan.
- Menggunakan media sosial dan grup WhatsApp komunitas untuk menyebarkan informasi.

2. Pelatihan

- Mengadakan sesi teori tentang manfaat jahe, proses produksi, dan standar kualitas.
- Melakukan demonstrasi langsung tentang teknik pengeringan, penggilingan, dan pengemasan jahe.
- Memberikan kesempatan kepada peserta untuk praktik langsung dengan bimbingan instruktur.

3. Penerapan teknologi

- Memperkenalkan pengering, penggiling, dan alat pengemasan kepada peserta.
- Memberikan pelatihan khusus tentang cara penggunaan dan perawatan peralatan.
- Mengadakan sesi tanya jawab untuk memastikan peserta memahami penggunaan teknologi yang diperkenalkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada hari Kamis, tanggal 4 September 2025 di Masjid Al-Ihsan Komplek Aru Indah, Lubuk Begalung Padang dan dimulai pada jam 16.00 WIB. Kegiatan ini dihadiri oleh warga perumahan lebih kurang 30 orang dan juga dihadiri oleh beberapa

orang perwakilan Dosen Fakultas Farmasi Universitas Andalas. Narasumber kegiatan ini adalah Dr. apt. Dira Hefni, M.Sc sekaligus sebagai Ketua Pengabdian Masyarakat ini.

Kegiatan diawali dengan pemberian informasi tentang kegunaan, manfaat dan cara pengolahan jahe dan dilanjutkan dengan pembuatan atau pengolahan secara langsung. Dalam pelatihan, narasumber memandu warga mulai dari tahap pemilihan jahe segar, proses pengolahan hingga pengemasan serbuk jahe yang siap saji. Selain itu, mahasiswa-mahasiswi Prodi Sarjana Fakultas Farmasi turut berpartisipasi membantu mempersiapkan bahan-bahan dan mendampingi warga dalam praktik langsung seperti yang terlihat pada Foto 1.

Kegiatan yang dilakukan mendapat respons yang positif dari masyarakat. Pelaksanaan kegiatan melibatkan partisipasi aktif warga, khususnya ibu rumah tangga dan warga usia produktif yang tertarik pada pengolahan pangan berbasis bahan alami. Peserta menunjukkan tingkat keterlibatan yang tinggi selama seluruh rangkaian kegiatan, mulai dari sesi penyampaian materi hingga praktik langsung. Interaksi dua arah antara tim pengabdian dan peserta terlihat dari banyaknya pertanyaan, diskusi, serta keterlibatan langsung peserta dalam setiap tahapan proses. Hal ini menunjukkan meningkatnya pemahaman dan minat peserta terhadap teknologi pengolahan jahe instan sebagai peluang usaha rumahan.

Output utama dari kegiatan ini adalah meningkatnya pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah jahe menjadi minuman serbuk instan yang praktis, higienis, dan bernilai tambah. Selain itu, peserta berhasil menghasilkan produk minuman serbuk jahe instan yang siap diseduh dengan cita rasa yang konsisten dan kemasan sederhana yang layak untuk dikembangkan lebih lanjut.

Output lainnya meliputi tersusunnya panduan sederhana proses pembuatan minuman serbuk jahe instan yang dapat digunakan peserta sebagai acuan dalam praktik mandiri di rumah. Kegiatan ini juga mendorong tumbuhnya kesadaran kewirausahaan di kalangan peserta, terlihat dari ketertarikan beberapa warga untuk mencoba memproduksi dan memasarkan produk jahe instan secara mandiri sebagai usaha skala rumah tangga.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini berhasil meningkatkan kapasitas masyarakat dalam pemanfaatan bahan lokal menjadi produk olahan bernilai ekonomi, serta menjadi langkah awal dalam pengembangan usaha minuman herbal instan di lingkungan Komplek Aru Indah Lubuk Begalung Padang.

Selama pelaksanaan kegiatan tidak terdapat kendala yang berarti hanya saja ada perbedaan tingkat pengetahuan dan ketrampilan awal peserta terkait pengolahan pangan. Keterbatasan peralatan pengolahan yang dimiliki oleh sebagian besar warga, seperti alat pengering dan penggiling, menjadi tantangan dalam memastikan keseragaman hasil produk.

Kegiatan ini diharapkan tidak hanya memberikan pengetahuan baru bagi warga tetapi juga mendorong mereka untuk membudidayakan jahe di lingkungan sekitar serta memanfaatkan hasilnya, baik untuk konsumsi pribadi maupun sebagai peluang usaha. Inisiatif ini diharapkan mampu memperkuat ekonomi warga sekitar melalui pemanfaatan potensi alam lokal.

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan, keberlanjutan program pengabdian ini memiliki prospek yang cukup baik. Namun, keberhasilan jangka panjang sangat bergantung pada pendampingan lanjutan dan penguatan kapasitas masyarakat, khususnya dalam aspek standarisasi kualitas produk, pengemasan yang lebih menarik, serta strategi pemasaran. Untuk mendukung keberlanjutan, diperlukan upaya lanjutan berupa pelatihan tambahan, seperti manajemen usaha.

kecil, perizinan produk pangan rumah tangga, serta pemanfaatan media digital untuk pemasaran. Selain itu, keterlibatan perangkat kelurahan atau pihak terkait diharapkan dapat membantu dalam pembinaan dan fasilitasi pengembangan usaha warga.

Melalui program-program seperti ini, Fakultas Farmasi Unand berkomitmen terus hadir untuk masyarakat, memberikan manfaat kesehatan sekaligus peluang ekonomi bagi warga Padang dan sekitarnya.



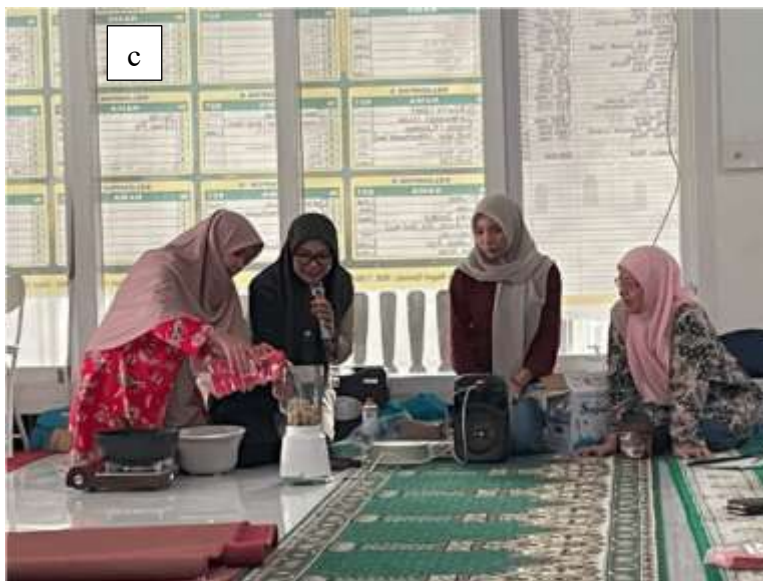


Foto 1. Kegiatan Pengabdian. Peserta yang hadir (a), sesi teori (b) dan demonstrasi langsung (c).

KESIMPULAN

Hasil yang diperoleh adalah warga mendapatkan informasi dan dapat mengulang kembali secara mandiri. Sehingga warga dapat dengan mudah menikmati khasiat dari minuman jahe tersebut dan dapat menjadi peluang usaha untuk meningkatkan penghasilan terutama untuk ibu-ibu. Kegiatan berikutnya yang dapat dilakukan untuk keberlanjutan adalah kegiatan pendampingan khusus terhadap kelompok-kelompok yang antusias dengan program ini.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih diucapkan kepada Fakultas Farmasi yang telah membiayai kegiatan ini oleh Dana Pengabdian Masyarakat Pengembangan Dosen Skim IPTEK Dana DIPA Fakultas Farmasi Tahun Anggaran 2025 dengan Nomor Kontrak 38/UN16.10.D/PJ.01./2025.

DAFTAR PUSTAKA

- Ernawati, E. R., & Puspitasari, D. (2021). Inovasi pengolahan jahe menjadi produk minuman instan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(1), 23–31
- Firdausni, F., Diza, Y.H., Failisnur, F., (2011). Potensi pigmen cassiavera pada minuman jahe instan sebagai minuman fungsional. *J. Litbang Ind.* 1, 15–21. doi:<http://dx.doi.org/10.24960/jli.v1i1.590>.15-21
- Ghasemzadeh, A., Jaafar, H.Z.E., & Rahmat, A. (2015). Optimization Protocol For The Extraction Of 6-Gingerol And 6-Shogaol From *Zingiber Officinale* Var. *Rubrum* Theilade And Improving Antioxidant And Anticancer Activity Using Response Surface Methodology. *BMC Complementary And Alternative Medicine*, 15 (1), 1–10. <https://doi.org/10.1186/S12906-015-0718-0>

Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2021). Laporan produksi jahe nasional 2021. Jakarta: Kementerian Pertanian. Diakses dari <http://www.pertanian.go.id>

Rimadhani, F. F., Ma'ruf, A., Delfitriani, D., & Haris, H. (2025). Formulasi dan Karakteristik Sediaan Lotion dengan Variasi Konsentrasi Minyak Atsiri Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 11(2), 194–204. <https://doi.org/10.30997/jah.v11i2.18968>

Srinivasan, K.,. (2017). Ginger rhizomes (*Zingiber officinale*): A spice with multiple health beneficial potentials. *Pharma Nutrition*. Doi:10.1016/j.phanu.2017.01.001