Jurnal Abdimas Kartika Wijayakusuma
ISSN 2716-3512 (Online)
ISSN 2721-0367 (Print)

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.
CC BY SA

Inovasi Pengolahan Tanaman TOGA Jahe menjadi Minuman Granul Fungsional Bernilai Kesehatan dan Ekonomi

Kharina Septi Lestari[1*], Aiyi Asnawi[1], Purwaniati[2], Muhamad Reza Pahlevi[2], Widhya Aligita[2], Kosasih[3]
[1]Program Studi S1 Farmasi, Universitas Bhakti Kencana
Jalan Soekarno-Hatta No. 754, Kota Bandung, Jawa Barat, Indonesia
[2]Program Studi Pendidikan Profesi Apoteker, Universitas Bhakti Kencana
Jalan Soekarno-Hatta No. 754, Kota Bandung, Jawa Barat, Indonesia
[3]Program Studi D3 Farmasi, Universitas Bhakti Kencana
Jalan Soekarno-Hatta No. 754, Kota Bandung, Jawa Barat, Indonesia
*Penulis korespondensi: kharina.septi@bku.ac.id

Dikirim : 18 Desember 2025 Direvisi : 14 Maret 2026 Diterima : 15 Maret 2026

Abstrak: *RW 09 Cipadung Kidul Panyileukan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan kelompok warga yang telah memiliki Taman Tanaman Obat Keluarga (TOGA), namun pemanfaatannya masih terbatas untuk kebutuhan konsumsi rumah tangga. Jahe sebagai komoditas utama TOGA belum dikembangkan menjadi produk bernilai tambah karena keterbatasan pengetahuan, keterampilan teknis, serta pemahaman mengenai aspek higienitas, pengemasan, dan potensi ekonomi produk herbal. Program ini bertujuan untuk mengoptimalkan pemanfaatan TOGA melalui pengolahan jahe menjadi minuman granul fungsional yang praktis dan memiliki nilai jual. Metode pelaksanaan mencakup edukasi mengenai manfaat jahe dan keamanan pangan, pelatihan teknis pembuatan minuman granul jahe secara higienis, serta pendampingan dalam proses pengemasan dan penyimpanan produk. Evaluasi kegiatan dilakukan melalui pre-test, post-test, dan observasi langsung terhadap peserta. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memproduksi minuman granul jahe, tersedianya produk contoh siap saji, serta tersusunnya modul panduan pembuatan produk. Selain itu, kegiatan ini juga dipublikasikan melalui berbagai media dan difasilitasi pendaftaran Hak Kekayaan Intelektual (HKI) sebagai bentuk perlindungan terhadap inovasi yang dihasilkan. Melalui program ini, diharapkan kesehatan masyarakat dapat meningkat sekaligus membuka peluang usaha berbasis potensi lokal secara berkelanjutan.*

Kata kunci: *granul, jahe, TOGA*

Abstract: *RW 09 Cipadung Kidul Panyileukan, in this community service activity, is a community group that already has a Family Medicinal Plant Garden (TOGA); however, its utilization is still limited to household consumption. Ginger, as the main commodity of TOGA, has not yet been developed into a value-added product due to limited knowledge, technical skills, and understanding of hygiene aspects, packaging, and the economic potential of herbal products. This program aims to optimize the use of TOGA by processing ginger into a functional granulated beverage that is practical and has commercial value. The implementation methods include education on the benefits of ginger and food safety, technical*

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.
CC BY SA

training on the hygienic production of granulated ginger drinks, and assistance in product packaging and storage. Program evaluation was conducted through pre-tests, post-tests, and direct observation of participants. The results indicate an increase in community knowledge and skills in producing granulated ginger beverages, the availability of ready-to-serve product samples, and the development of a product preparation guideline module. In addition, the activity was disseminated through various media and facilitated the registration of Intellectual Property Rights (IPR) as a form of protection for the resulting innovation. Through this program, it is expected that community health will improve while simultaneously creating sustainable business opportunities based on local potential.

Keywords: *family medicinal plant garden*, *ginger, granule*

1. Pendahuluan

Pemanfaatan tanaman obat sebagai bagian dari upaya preventif dalam menjaga kesehatan mendapatkan perhatian luas seiring meningkatnya prevalensi penyakit dan kesadaran masyarakat terhadap gaya hidup sehat (Lestari, 2022; Siregar dkk., 2020). Salah satu bentuk nyata pemanfaatan tanaman obat di tingkat rumah tangga adalah Tanaman Obat Keluarga (TOGA), yang berperan penting dalam mendukung kemandirian kesehatan keluarga sekaligus pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal (Kementerian Kesehatan RI, 2022; World Health Organization, 2025). Program TOGA dinilai strategis karena mengintegrasikan aspek kesehatan, lingkungan, dan ekonomi dalam satu pendekatan berkelanjutan.

Taman TOGA umumnya ditanami berbagai tanaman herbal berkhasiat seperti jahe, kunyit, temulawak, dan serai yang telah lama dimanfaatkan sebagai obat tradisional dan minuman kesehatan. Berbagai ulasan ilmiah terbaru menunjukkan bahwa tanaman-tanaman tersebut mengandung senyawa bioaktif dengan aktivitas antiinflamasi, antioksidan, dan imunomodulator yang berperan dalam menjaga kesehatan tubuh (Ali *et al*., 2008; Hewlings & Kalman, 2017; Mao *et al*., 2019). Selain sebagai sumber pengobatan mandiri, TOGA juga memiliki potensi ekonomi yang signifikan apabila dikelola dan diolah menjadi produk bernilai tambah, seiring meningkatnya permintaan terhadap produk herbal fungsional (World Health Organization, 2025).

Mitra dalam program pengabdian masyarakat ini adalah warga RW 09 Cipadung Kidul, Kecamatan Panyileukan, yang telah memiliki dan mengelola Taman TOGA secara swadaya. Namun, pemanfaatan hasil Taman TOGA di wilayah tersebut masih terbatas pada konsumsi segar atau pengolahan sederhana untuk kebutuhan rumah tangga. Sebagian besar hasil panen belum diolah menjadi produk olahan yang memiliki daya simpan lebih lama, standar higienitas yang baik, serta peluang pemasaran yang lebih luas. Keterbatasan pengetahuan, keterampilan

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.
CC BY SA

teknis, serta pemahaman mengenai keamanan pangan dan pengemasan menjadi faktor utama yang menghambat optimalisasi potensi ekonomi TOGA di tingkat masyarakat.

Jahe (*Zingiber officinale*) merupakan salah satu komoditas utama TOGA di RW 09 Cipadung Kidul yang memiliki nilai strategis untuk dikembangkan. Jahe diketahui mengandung senyawa aktif seperti gingerol dan shogaol yang memiliki efek antiinflamasi, antioksidan, antimikroba, serta berperan dalam meningkatkan daya tahan tubuh (Mao *et al*., 2019; Prasad & Tyagi, 2015). Seiring meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap konsumsi pangan fungsional dan minuman herbal, permintaan terhadap produk berbasis jahe, khususnya dalam bentuk siap saji yang praktis dan mudah dikonsumsi, terus mengalami peningkatan (Lesiana dkk., 2025; Anitasari dkk., 2025).

Pengolahan jahe menjadi minuman granul jahe merupakan salah satu inovasi yang dapat dikembangkan pada skala rumah tangga maupun kelompok masyarakat. Produk minuman granul memiliki keunggulan berupa kemudahan penyajian, stabilitas mutu, umur simpan yang lebih lama serta potensi nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan jahe segar atau minuman tradisional cair (Ueda *et al*., 2023). Oleh karena itu, program pengabdian kepada masyarakat ini diarahkan untuk meningkatkan kapasitas warga RW 09 Cipadung Kidul dalam mengolah jahe hasil Taman TOGA menjadi minuman granul jahe yang higienis, praktis, dan bernilai ekonomi, sehingga mampu mendukung peningkatan kesehatan sekaligus kemandirian ekonomi masyarakat secara berkelanjutan.

2. Metode

Program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di RW 09 Cipadung Kidul, Kecamatan Panyileukan, dengan sasaran kelompok warga pengelola Taman Tanaman Obat Keluarga (TOGA). Metode pelaksanaan kegiatan dirancang secara partisipatif melalui dua tahapan utama, yaitu edukasi dan pelatihan praktik.

Kegiatan edukasi bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan tanaman TOGA, khususnya jahe, sebagai bahan baku minuman herbal yang berkhasiat dan aman dikonsumsi. Edukasi dilakukan melalui penyuluhan dan diskusi interaktif yang membahas jenis-jenis minuman herbal berbasis jahe, manfaat kesehatan, takaran bahan, serta prinsip keamanan pangan dan higienitas dalam pengolahan. Materi edukasi disampaikan menggunakan media presentasi dan modul resep sederhana yang mudah dipahami, sehingga peserta dapat mengaplikasikan pengetahuan tersebut secara mandiri di rumah.

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.
CC BY SA

Pelatihan pembuatan minuman granul jahe dilakukan secara praktik langsung dengan pendampingan tim pengabdian. Tahapan pelatihan meliputi pemilihan dan penyiapan bahan baku jahe, proses pencucian dan penghalusan, ekstraksi, pemasakan, pengkristalan hingga pembentukan granul, serta proses pengeringan. Selain itu, peserta diberikan pemahaman mengenai standar higienitas, pengemasan sederhana yang menarik, dan penyimpanan produk agar mutu dan daya simpan terjaga. Melalui pelatihan ini, peserta diharapkan memiliki keterampilan teknis dalam memproduksi minuman granul jahe yang praktis, aman, dan bernilai ekonomi.

3. Hasil dan Diskusi

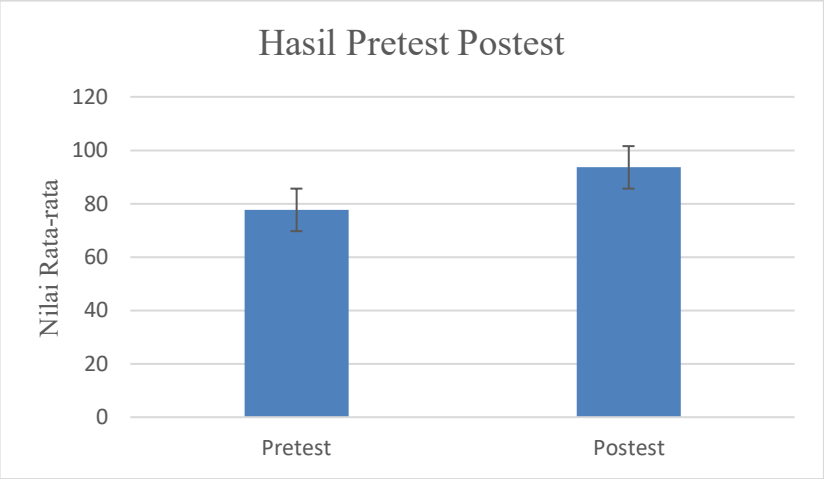
Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di RW 09 Cipadung Kidul, Kecamatan Panyileukan, Kota Bandung, dengan jumlah peserta 40 orang dengan berbagai latar belakang profesi. Kegiatan diawali dengan tahap edukasi mengenai resep pembuatan minuman herbal berbasis Tanaman Obat Keluarga (TOGA), khususnya jahe, sebagai upaya peningkatan pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan bahan herbal lokal untuk kesehatan seperti diperlihatkan dalam Gambar 1. Sebelum pelaksanaan edukasi, peserta terlebih dahulu mengisi *pre-test* yang terdiri atas 20 soal untuk mengukur tingkat pengetahuan awal terkait pemanfaatan TOGA dan pengolahan minuman herbal. Metode *pre-test* dan *post-test* digunakan sebagai pendekatan evaluatif yang umum diterapkan dalam kegiatan edukasi masyarakat untuk menilai efektivitas penyampaian materi (Sugiyono, 2021).

Gambar 1. Pemberian edukasi masyarakat RW 09 Cipadung Kidul, Panyileukan

Setelah kegiatan edukasi selesai, peserta diberikan *post-test* dengan jumlah soal yang sama sebagai upaya evaluasi peningkatan pemahaman audiens terhadap materi yang disampaikan.

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.
CC BY SA

Hasil nilai *pre-test* dan *post-test* menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta mengenai resep pembuatan minuman herbal serta prinsip dasar keamanan dan higienitas pengolahan, sejalan dengan temuan penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa edukasi berbasis praktik mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat secara signifikan (World Health Organization, 2023).



Gambar 2. Hasil *pre-test* dan *post-test*

Hasil evaluasi pengetahuan peserta terhadap edukasi resep minuman herbal berbasis TOGA ditunjukkan melalui perbandingan nilai rata-rata *pre-test* dan *post-test*, sebagaimana disajikan pada Gambar 2. Berdasarkan grafik tersebut, terlihat adanya peningkatan nilai rata-rata peserta setelah mengikuti kegiatan edukasi. Nilai rata-rata *pre-test* berada pada 75% sedangkan nilai rata-rata *post-test* meningkat menjadi 92 %, menunjukkan adanya selisih peningkatan yang cukup signifikan.

Peningkatan nilai ini mengartikan bahwa kegiatan edukasi yang diberikan mampu meningkatkan pemahaman peserta mengenai resep pembuatan minuman herbal, pemilihan bahan yang tepat, serta prinsip dasar keamanan dan higienitas dalam pengolahan. Sebelum edukasi, sebagian peserta masih memiliki pemahaman terbatas dan bersifat umum terkait pemanfaatan jahe sebagai minuman herbal. Setelah edukasi, peserta menunjukkan pemahaman yang lebih baik terhadap variasi resep, takaran bahan, serta teknik pengolahan yang aman dan benar. Hasil ini sejalan dengan berbagai penelitian dan kegiatan pengabdian sebelumnya yang menyatakan bahwa metode edukasi disertai evaluasi *pre-test* dan *post-test* merupakan pendekatan yang efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat terhadap pemanfaatan tanaman obat dan produk herbal. Dengan demikian, edukasi resep minuman

Jurnal Abdimas Kartika Wijayakusuma
ISSN 2716-3512 (Online)
ISSN 2721-0367 (Print)
This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.
CC BY SA

herbal menjadi tahapan awal yang penting sebelum masyarakat diberikan pelatihan teknis pembuatan minuman granul jahe, karena telah membentuk dasar pengetahuan yang memadai.

Secara keseluruhan, peningkatan nilai *post-test* menunjukkan bahwa program edukasi yang dilaksanakan berhasil mencapai tujuannya dalam meningkatkan pemahaman peserta, serta menjadi landasan yang kuat untuk tahap pelatihan lanjutan dan pendampingan pengolahan jahe menjadi produk minuman granul yang bernilai kesehatan dan ekonomi.

Gambar 3. Edukasi pembuatan granul jahe

Pelatihan pembuatan minuman granul jahe merupakan tahapan lanjutan setelah kegiatan edukasi resep minuman herbal, yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan teknis masyarakat dalam mengolah jahe hasil Taman TOGA menjadi produk siap saji yang praktis dan bernilai ekonomi. Pelatihan dilaksanakan secara praktik langsung dengan pendampingan intensif dari tim pengabdian, sehingga peserta dapat terlibat aktif dalam setiap tahapan proses produksi (Gambar 3).

Hasil pelatihan menunjukkan bahwa peserta mampu mengikuti dan mempraktikkan seluruh tahapan pembuatan minuman granul jahe, mulai dari pemilihan bahan baku jahe, pencucian dan pengolahan awal, proses ekstraksi, pemasakan hingga pembentukan granul, serta proses pengeringan dan pengemasan sederhana. Produk hasil pelatihan berupa minuman granul jahe siap saji menunjukkan karakteristik fisik yang cukup baik, antara lain warna yang homogen, aroma khas jahe, serta kemudahan larut saat diseduh dengan air panas. Selain aspek teknis, peserta juga diberikan pemahaman mengenai pentingnya higienitas selama proses produksi, termasuk penggunaan peralatan bersih, sanitasi tangan, serta pengemasan yang melindungi produk dari kontaminasi. Penerapan prinsip higienitas ini menjadi aspek penting dalam meningkatkan mutu dan keamanan produk.

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.
CC BY SA

Secara keseluruhan, hasil pelatihan menunjukkan bahwa pendekatan praktik langsung dan pendampingan berkelanjutan efektif dalam meningkatkan kemampuan masyarakat dalam memproduksi minuman granul jahe. Kegiatan ini berkontribusi tidak hanya terhadap peningkatan keterampilan dan kesehatan masyarakat, tetapi juga membuka peluang kemandirian ekonomi berbasis pemanfaatan potensi lokal Taman TOGA.

4. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di RW 09 Cipadung Kidul mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan tanaman TOGA, khususnya jahe, melalui edukasi dan pelatihan pembuatan minuman granul jahe. Peningkatan pemahaman peserta dari hasil *post-test* yang lebih baik dibandingkan *pre-test*, serta kemampuan peserta mempraktikkan proses produksi secara mandiri dan higienis. Kegiatan ini berpotensi mendukung peningkatan kesehatan masyarakat sekaligus membuka peluang usaha berbasis produk herbal lokal.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Universitas Bhakti Kencana atas dukungan pendanaan dan fasilitasi yang diberikan sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik.

Daftar Referensi

Ali, B.H., Blunden, G., Tanira, M.O., & Nemmar, A. (2008). Some phytochemical, pharmacological and toxicological properties of ginger (Zingiber officinale Roscoe): A review of recent research. *Food and Chemical Toxicology*, 46(2), 409-420. https://doi.org/10.1016/j.fct.2007.09.085

Anitasari, C.D., Fauzia, Nuraini, D.A., Saragih, I.S.M., Marinda, D., Selvina, G., Nurjannah, N., Marni, D., Ambarita, Y.E.B., Wardani, E.A. & Hakim, A. (2025). Inovasi Minuman Imunomodulator Teh Jahe Celup sebagai Pemberdayaan Potensi Herbal Lokal di Kelurahan Sidomulyo Timur. *Jurnal Pengabdian Sosial*, 2(12), 4885-4892. https://doi.org/10.59837/f8ejsa13.

Hewlings, S. J., & Kalman, D. S. (2017). Curcumin: A Review of Its Effects on Human Health. Foods, 6(10), 92. https://doi.org/10.3390/foods6100092

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2022). Pemanfaatan tanaman obat keluarga (TOGA). Jakarta: Kemenkes RI.

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.
CC BY SA

Lesiana, Anggraini, R., Ilham, M.A., Sari, W., Laila, D. & Hidayat. (2025). Pembuatan Minuman Herbal Jahe dan Serai sebagai Upaya Meningkatkan Kesadaran Hidup Sehat di Desa Sei Simujur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan*, 4(2), 8399-8403.

Lestari, N. (2022). Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) Masyarakat Desa Jirak Kabupaten Sambas. Jurnal Paradigma: *Jurnal Multidisipliner Mahasiswa Pascasarjana Indonesia*, 3(1), 23-36.

Mao, Q.Q., Xu, X.Y., Cao, S.Y., Gan, R.Y., Corke, H., Beta, T., & Li, H.B. (2019). Bioactive Compounds and Bioactivities of Ginger (Zingiber officinale Roscoe). *Foods*, 8(6), 185. https://doi.org/10.3390/foods8060185

Prasad, S., & Tyagi, A.K. (2015). Ginger and Its Constituents: Role in Prevention and Treatment of Gastrointestinal Cancer. *Gastroenterology Research and Practice*, 142979. https://doi.org/10.1155/2015/142979

Siregar, R.S., Tanjung, A.F., Siregar, A.F., Salsabila, Bangun, I.H., & Mulya, M.O. (2020). Studi Literatur Tentang Pemanfaatan Tanaman Obat Tradisional. *Prosiding "Seminar of Social Sciences Engineering & Humaniora*", 385-391.

Sugiyono. (2021). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D. *Alfabeta*. Bandung.

Ueda, J.M., Morales, P., Fernández-Ruiz, V., Ferreira, A., Barros, L., Carocho, M., & Heleno, S.A. (2023). Powdered Foods: Structure, Processing, and Challenges: A Review. Applied Sciences, 13(22), 12496. https://doi.org/10.3390/app132212496

World Health Organization. (2025). WHO global report on traditional, complementary and integrative medicine 2024. Diakses dari laman https://www.who.int/publications/i/item/9789240111387