

**PELATIHAN PENGOLAHAN INSTAN JAHE DAN SELAI KELAPA DALAM
MENINGKATKAN KETAHANAN PANGAN PADA MASA PANDEMI DI NEGERI
AMAHAI KABUPATEN MALUKU TENGAH**

***PROCESSING TRAINING ON INSTANT GINGER AND COCONUT JAM TO
IMPROVE FOOD SECURITY DURING THE PANDEMIC IN AMAHAI COUNTRY,
CENTRAL MALUKU REGENCY***

Centhya Victorin Maitimu*

Program Studi Pendidikan Biologi, STKIP Gotong Royong Masohi
Email: victorin.thya@gmail.com

ABSTRAK

Kegiatan ini merupakan bentuk pelatihan yang terdiri atas ceramah dan praktek mengenai proses pengolahan produk instan jahe dan selai kelapa. Kegiatan pengabdian ini dilatarbelakangi oleh tingginya kebutuhan masyarakat dalam pemenuhan kesehatan selama masa pandemi covid 19 serta dalam upaya untuk meningkatkan ketahanan pangan keluarga melalui diversifikasi produk olahan guna mengatasi melimpahnya hasil panen perkebunan rakyat di Negeri Amahai Kabupaten Maluku Tengah. Kegiatan ini merupakan kegiatan kerjasama dengan Pemerintah Negeri Amahai Kabupaten Maluku Tengah guna mempersiapkan masyarakat terutama ibu-ibu PKK dan UMKM di Negeri Amahai Kabupaten Maluku Tengah dalam meningkatkan perekonomian keluarga. Metode pelaksanaan kegiatan terdiri atas ceramah, diskusi dan pelatihan. Hasil pelatihan pengolahan produk jahe instan dan selai kelapa memberikan peluang peningkatan pendapatan secara ekonomi, peningkatan ketahanan pangan keluarga serta peningkatan potensi lokal daerah.

Kata kunci: *Pengolahan, Instan jahe, Selai kelapa, Negeri Amahai, Ketahanan pangan*

ABSTRACT

This activity is a form of training consisting of lectures and practices regarding the processing of instant ginger and coconut jam products. This service activity was motivated by the high needs of the community in fulfilling health during the Covid 19 pandemic as well as in an effort to increase family food security through diversification of processed products to overcome the abundant yields of smallholder plantations in Amahai Country, Central Maluku Regency. This activity is a collaborative activity with the Amahai State Government of Central Maluku Regency to prepare the community, especially PKK and UMKM women in Amahai State, Central Maluku Regency in improving the family economy. The method of implementing the activities consists of lectures, discussions and training. The results of the training in processing instant ginger and coconut jam products provide opportunities to increase income economically, increase family food security and increase local potential.

Keywords: *Processing, Instant ginger, Coconut jam, Amahai village, Food security*

PENDAHULUAN

Ketahanan pangan adalah ketersediaan pangan dan kemampuan seseorang untuk mengaksesnya [1].

Sebuah rumah tangga dikatakan memiliki ketahanan pangan jika penghuninya tidak berada dalam kondisi kelaparan atau dihantui ancaman kelaparan, sehingga pangan merupakan kebutuhan dasar manusia

yang terpenting disamping papan, sandang, pendidikan, dan kesehatan [2]. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan

pembuatan makanan atau minuman [3].

Ancaman pandemi covid 19 yang melanda dunia, bangsa dan negara sampai ke pelosok negeri yang terpencil, mengharuskan adanya peningkatan ketahanan pangan maupun ketahanan diri pribadi dan keluarga. Hal ini juga tentunya menjadi masalah bagi masyarakat di Negeri Amahai Kabupaten Maluku Tengah, bagaimana mempertahankan ketahanan pangan dan kesehatan keluarga ditengah pandemi covid 19. Salah satu upaya mempertahankan ketahanan dan kesehatan keluarga di masa pandemi covid 19 yaitu dengan memanfaatkan potensi kearifan lokal yang ada di Negeri Amahai, yaitu dengan cara teknologi pengolahan hasil-hasil pertanian yang ada di Negeri Amahai, misalnya kelapa dan jahe. Dengan cara dan alat yang sederhana serta bahan yang terjangkau menjadikan kedua produk inovasi teknologi ini menjadi produk unggulan yang sangat berpotensi menjadi peluang usaha dan bisnis di tingkat UMKM dan PKK, khususnya di Negeri Amahai.

Minuman kesehatan seperti jahe instan mempunyai kandungan komponen aktif yang dapat memberikan pengaruh terhadap kesehatan tubuh [4]. Produk ini baik untuk mengurangi efek negatif racun dan radikal bebas akibat proses metabolisme tubuh dari berbagai konsumsi pangan yang masuk dalam tubuh. Komponen aktif yang terdapat dalam suatu bahan pangan nabati maupun hewani, dapat memberikan efek fisiologis atau efek menyehatkan dan menyegarkan

tubuh, Efek/pengaruh positif minuman kesehatan yang dapat ditimbulkan dalam tubuh yaitu dapat memberikan efek farmakologis (pengobatan), efek imunomodulasi (kekebalan/ketahanan tubuh), efek reparasi dan peremajaan sel, efek vasoproteksi (perlindungan/ketahanan jantung), efek antioksidan, efek hepatoproteksi (perlindungan hati), efek antibiotika (antibakteri/kuman) dan efek antijamur sehingga dapat meningkatkan status kesehatan dan mencegah timbulnya penyakit-penyakit tertentu [5].

Selai merupakan produk makanan semi basah yang berbentuk setengah padat dan dibuat dari sedikitnya 45 bagian berat zat penyusun bubur buah dengan 55 bagian berat gula, yang selanjutnya dikentalkan sampai mencapai kadar zat terlarut minimal 65% [6]. Selai dari buah kelapa muda merupakan produk turunan dari kelapa yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat dan belum banyak jenis selai yang menggunakan bahan dasar kelapa [7].

Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan ilmu dan pengetahuan serta informasi tentang teknologi pengolahan hasil pertanian, memberikan penjelasan tentang alat, bahan dan prosedur pengolahan jahe menjadi jahe instan dan daging buah kelapa menjadi selai, memberikan pelatihan tentang proses pengolahan jahe menjadi jahe instan dan daging buah kelapa menjadi selai, serta menjelaskan manfaat jahe instan sebagai minuman kesehatan dan selai kelapa sebagai

pangan alternatif guna meningkatkan ketahanan tubuh dan ketahanan keluarga di masa pandemi covid 19.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Bahan dan Alat

Bahan digunakan pada kegiatan pengabdian ini yaitu jahe, kelapa muda, gula pasir, kayu manis, daun pandan dan vanili. Sedangkan alat yang digunakan adalah kompor, wajan, pengaduk dan botol kemasan.

Metode Pengabdian

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Negeri Amahai Kabupaten Maluku Tengah dilakukan dengan tahapan berikut:

a. Ceramah

Penyampaian materi dilakukan dalam bentuk ceramah tentang tujuan, manfaat dan cara pengolahan instan jahe dan selai kelapa.

b. Diskusi

Dilakukan dalam bentuk tanya jawab dari peserta kepada pemateri.

c. Pelatihan

Ibu-ibu PKK dan UMKM dilatih tentang cara-cara pengolahan jahe instan dan selai kelapa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Negeri Amahai dilaksanakan pada Hari Jumat, 23 Oktober 2020 jam 10.00 sampai 14.30 WIT yang bertempat di Baileo Negeri Amahai Kabupaten Maluku Tengah yang diikuti oleh ibu-ibu PKK dan UMKM Negeri Amahai.



Gambar 1. Peserta pelatihan



Gambar 2. Proses pemaparan materi

Selama kegiatan pengabdian berlangsung, Ibu-ibu PKK dan UMKM Negeri Amahai sangat antusias mengikuti ceramah yang dilakukan serta termotivasi untuk mengikuti pelatihan pengolahan jahe instan dan selai kelapa. Rasa keingintahuan ibu-ibu PKK dan UMKM diwujudkan lewat pertanyaan-pertanyaan kepada pemateri meliputi : (1). Apakah dalam proses pengolahan jahe instan dan selai kelapa dapat menggunakan ukuran gelas sebagai takaran yang mudah?, (2). Untuk memperpanjang masa simpan selai kelapa, dapatkah menggunakan bahan pengawet? Dan amankah bahan pengawet tersebut?, (3). Selain kedua produk tersebut, adakah produk lainnya yang dapat diolah dengan bahan baku kelapa.



Gambar 3. Penyampaian pertanyaan peserta dan tanggapan dari pemateri

Jahe banyak dimanfaatkan sebagai bahan campuran makanan, minuman, kosmetika dan bahan baku dalam kegiatan industri [4]. Produk olahan jahe dapat berupa jahe instan yang pembuatannya cukup mudah. Dalam proses pembuatan jahe instan juga perlu diperhatikan faktor kebersihan dalam proses produksi dan pemilihan jahe berkualitas bagus sehingga dapat menghasilkan produk jahe instan yang berkualitas [8].

Proses pembuatan jahe instan dilakukan melalui prosedur: (1). Sortasi (pilih) jahe dengan kualitas yang baik, (2). Timbang jahe sebanyak 1 kg, selanjutnya jahe tersebut dicuci bersih untuk menghilangkan kotoran yang menempel pada rimpang jahe, (3). Kupas kulit rimpang jahe, kemudian rimpang yang sudah dikupas dicuci kembali sampai bersih, (4). Rimpang jahe tanpa kulit yang sudah bersih selanjutnya diparut untuk

menghasilkan bubur jahe, (5). Bubur jahe hasil parutan kemudian disaring untuk memisahkan sari jahe dengan ampasnya, (6). Masukkan sari jahe kedalam wajan, tambahkan gula pasir dan kayu manis, masak dengan api sedang sampai mengental dan terbentuk gumpalan kristal, (7). Gumpalan kristal tersebut selanjutnya dihaluskan dengan cara ditumbuk dengan lesung/tumbukan atau diblender, (8). Hasil penghalusan berupa instan/serbuk kemudian diayak menggunakan ayakan guna mendapatkan serbuk instant jahe dengan kualitas yang lebih halus, Instant jahe yang sudah dihasilkan kemudian dikemas dengan menggunakan kemas botol kaca untuk proses penyimpanan.

Selai merupakan produk makanan dengan konsisten gel atau semi padat yang di buat dari bubur buah. Konsistensi gel atau semi padat pada selai di peroleh dari senyawa pektin yang berasal dari buah atau pektin yang ditambahkan dari luar, gula sukrosa dan asam. Interaksi ini terjadi pada suhu tinggi dan bersifat menetap setelah suhu di turunkan. Kekerasan gel tergantung pada konsentrasi gula, pektin dan asam pada bubur [7]. Selai kelapa muda termasuk pangan semi padat atau konsisten gel selai yang di peroleh dari pektin gula dan asam pada bubur kelapa muda [7].

Selai didefinisikan sebagai suatu bahan pangan semi padat yang dapat di oleskan dan di buat dari sedikitnya 45

bagian berat zat penyusun sari buah dengan 55 bagian berat gula. Campuran ini di kentalkan sampai mencapai kadar zat padat terlarut minimal 65 persen. Bahan-bahan yang dapat ditambahkan adalah zat warna, cita rasa, pektin, dan asam untuk melengkapi kekurangan dari buah itu sendiri [8].

Kandungan gizi daging buah kelapa perseratus gam adalah: protein 3,3 g, karbohidrat 15,23 g, vitamin C 3,3 mg, dan energi 350 mg [9]. Sedangkan air kelapa muda mengandung air 95,5%, protein 0,1%, lemak kurang dari 0,1%, karbohidrat 4,0%, dan abu 0,4% [10].

Selai kelapa muda sangat cocok di jadikan suatu produk diversifikasi pangan olahan khususnya di Negeri Amahai Kabupaten Maluku Tengah. Karena bahan baku untuk pembuatan selai kelapa muda tersedia dalam jumlah yang sangat banyak yaitu kelapa muda dan gula dengan bahan tambahan pektin [7].

Sedangkan proses pembuatan selai kelapa dilakukan melalui prosedur: (1). Belah kelapa muda, ambil dagingnya dengan memakai sendok, (2).Hancurkan daging kelapa tersebut menggunakan blender, (3). Tampung dalam wajan tambahkan daun pandan, gula pasir,vanili masak dengan api kecil/sedang (4). Setelah agak kental, angkat adonan tersebut dan masukkan ke dalam botol steril dan tutup rapat-rapat.

Dokumentasi hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat lainnya dapat dilihat pada

gambar-gambar berikut :



Gambar 4. Proses pengolahan jahe instan-selai kelapa



Gambar 5. Produk jahe instan-selai kelapa hasil pelatihan



Gambar 6. Pelaksanaan pelatihan pengolahan hasil pertanian

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini memberikan kontribusi keilmuan bagi masyarakat, khususnya ibu-ibu anggota PKK dan UKM di Negeri Amahai Kabupaten Maluku Tengah dalam upaya diversifikasi pangan olahan berupa selai kelapa dan jahe instant menjadi produk bernilai ekonomis tinggi sebagai pangan alternatif dengan memanfaatkan potensi lokal daerah guna meningkatkan ketahanan keluarga masyarakat ditengah masa pandemi covid 19.

SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui teknologi pengolahan baik jahe instan maupun selai kelapa selain melibatkan ibu-ibu PKK dan UMKM juga dapat mengikutsertakan pemuda-pemudi sebagai peserta guna pengembangan ilmu dan pengetahuan secara terampil dan tepat guna.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Ketua STKIP Gotong Royong Masohi, LPPM STKIP Gotong Royong Masohi, Bapak/Ibu Dosen STKIP Gotong Royong Masohi, Pemerintah Negeri Amahai serta Ibu-ibu PKK dan UMKM Negeri Amahai Kabupaten Maluku Tengah.

REFERENSI

- [1] Suryana, A. 2001. Tantangan dan Kebijakan Ketahanan Pangan. Makalah disampaikan pada Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat untuk Mencapai Ketahanan Pangan dan Pemulihan Ekonomi. Departemen Pertanian, 29 Maret 2001.
- [2] BALITBANG, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2015. Inovasi Teknologi Agrindustri: Inovasi Teknologi Membangun Ketahanan Pangan dan Kesejahteraan Petani. Litbang.pertanian.co.id, Diakses pada Tanggal 15 November 2020.
- [3] Ashari, Saptana dan Tri Bastuti Purwantini. 2012. Potensi dan Prospek Pemanfaatan Lahan Pekarangan Untuk Mendukung Ketahanan Pangan. Forum Penelitian Agro Ekonomi, 30(1): 13 – 30.
- [4] Afifah, N., Sholichah, E., & WA, C. E. 2011. Rancangan Proses Produksi Minuman Instan Skala Industri Kecil dari Empon-Empon. Prosiding SNaPP: Sains, Teknologi. 2(1) : 393-400.
- [5] Koswara, S. (2006). Jahe, rimpang dengan sejuta khasiat. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- [6] Arindya, Allva. Rona J Nainggolan, Linda Masniary Lubis. 2016. Pengaruh Konsentrasi Karagenan terhadap Mutu Selai Kelapa Muda Lembaran Selama Penyimpanan. Teknologi ilmu pangan. 4 (1) : 72-77.
- [7] Muh Arsyad. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Pembuatan Selai Kelapa Muda. Gorontalo Agriculture Journal. 1(2) : 35-45.
- [8] Muttaqin, H., Cahyadin, M., & Widiyanti, E. 2015. Pemberdayaan Usaha Jamu Jahe Instan Di Kota Surakarta Dan Kabupaten Sukoharjo Melalui Teknologi Pengolahan Jahe. *INOTEKS*, 19(2).
- [9] Lobalohin, Selfi. Saatje H. Noya. Jeffij V. Hasinu. 2014. Kerusakan Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera* L) Akibat Serangan Hama *sexava* Sp. dan *Orcytes rhinoceros* Di Kecamatan Teluk Kelapa Putih Kabupaten Maluku Tengah. Jurnal budidaya pertanian. 10 (01):35-40.
- [10] Allorerung, David. Zainal Mahmud dan Bambang Prastowo. 2008. Peluang Kelapa untuk Pengembangan Produk Kesehatan. Jurnal Pengembangan Inovasi Pertanian. 1 (4): 298-315.