Jurnal Pengabdian Pendidikan Masyarakat (JPPM)
Volume 7 No 2, Oktober 2026
E-ISSN: 2722-0044 https://doi.org/10.52060/jppm.v7.i2.4578

Pelatihan Hilirisasi Rimpang Jahe untuk Mendukung Penguatan Ekonomi Lokal Berbasis Hasil Hutan Bukan Kayu

[1*]Rynaldo Davinsy, [1]Yakub Benu, [1]Melkianus Pobas
[1] Jurusan Kehutanan Politeknik Pertanian Negeri Kupang
Jl. Prof. Dr. Herman Johanes, Kota Kupang, Nusa Tenggara Timur, Indonesia
*email: davinsyr@gmail.com and rynaldo024@gmail.com.

ABSTRAK

Pemanfaatan sumber daya hayati lokal melalui pengembangan produk bernilai tambah menjadi salah satu strategi dalam memperkuat ekonomi masyarakat berbasis potensi wilayah. Rimpang jahe (*Zingiber officinale*) merupakan salah satu komoditas lokal yang memiliki nilai fungsional dan ekonomi tinggi, namun pemanfaatannya di masyarakat masih terbatas dalam bentuk bahan segar dengan nilai jual yang relatif rendah. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Kelompok Masyarakat Nisa Naikeba Kelurahan Fatukoa dalam melakukan hilirisasi rimpang jahe menjadi produk minuman serbuk instan berbasis Hasil Hutan Bukan Kayu (HHBK). Kegiatan dilaksanakan melalui pendekatan partisipatif yang melibatkan seluruh pihak. Metode pelaksanaan meliputi tahap perencanaan, sosialisasi potensi jahe, pelatihan pengolahan, praktik produksi, pendampingan, dan evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan kemampuan masyarakat dalam mengolah rimpang jahe melalui tahapan seleksi bahan baku, pencucian, penghalusan, ekstraksi, pemasakan, kristalisasi, pengayakan, hingga pengemasan produk. Kegiatan ini juga menghasilkan produk minuman serbuk jahe instan serta tersedianya peralatan produksi sederhana yang dapat dimanfaatkan secara berkelanjutan oleh kelompok mitra. Kegiatan pengabdian ini memberikan kontribusi dalam meningkatkan kapasitas masyarakat melalui transfer teknologi tepat guna serta mendukung penguatan ekonomi lokal berbasis pemanfaatan sumber daya hayati secara berkelanjutan.

Kata Kunci: Pemberdayaan masyarakat; hilirisasi jahe; HHBK; minuman serbuk jahe; ekonomi lokal

ABSTRACT

The use of local biological resources to develop value-added products is an important strategy for strengthening community-based economies in line with regional potential. Ginger rhizome (Zingiber officinale) is one of the local commodities with high functional and economic value; however, its utilization at the community level remains limited, mainly as fresh raw material with relatively low economic value. This community service activity aimed to improve the knowledge and skills of the Nisa Naikeba Community Group in Fatukoa Village through the downstream processing of ginger rhizomes into instant ginger powder products based on Non-Timber Forest Products (NTFPs). The activity was conducted on July 2–3, 2026, using a participatory approach involving 14 community members, lecturers, and students from the Politeknik Pertanian Negeri Kupang. The implementation methods consisted of program planning, ginger potential socialization, processing training, production practices, mentoring, and evaluation. The results demonstrated an improvement in community capacity in processing ginger rhizomes through several stages, including raw material selection, washing, grinding, extraction, cooking, crystallization, sieving, and product packaging. The activity also successfully produced instant ginger powder products and provided simple production equipment that can be sustainably utilized by the partner group. This community service program contributed to enhancing community capacity through appropriate technology transfer while supporting local economic strengthening through the sustainable utilization of biological resources.

Keywords: *Community empowerment; ginger downstream processing; non-timber forest products; powdered ginger drinks; local economy*

How to cite: Davinsy, R., Benu, Y., & Pobas, M. (2026). Pelatihan Hilirisasi Rimpang Jahe untuk Mendukung Penguatan Ekonomi Lokal Berbasis Hasil Hutan Bukan Kayu. *Jurnal Pengabdian Pendidikan Masyarakat*, *7*(2), 373-382. https://doi.org/10.52060/jppm.v7i2.4578

https://ejournal.ummuba.ac.id/index.php/JPPM
This work is licensed under a Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional license

PENDAHULUAN

Pemanfaatan sumber daya hayati lokal sebagai basis pengembangan ekonomi masyarakat merupakan salah satu strategi penting dalam mendukung pembangunan berkelanjutan, khususnya di wilayah yang memiliki kekayaan biodiversitas, tetapi masih menghadapi keterbatasan akses terhadap teknologi dan industri pengolahan (Davinsy et al., 2025). Pola pembangunan ekonomi saat ini tidak lagi hanya berorientasi pada pemanfaatan dan penjualan bahan mentah, tetapi telah diarahkan pada inovasi pengolahan, diversifikasi produk, serta penguatan rantai nilai lokal (*local value chain*). Dalam konteks tersebut, hasil hutan bukan kayu (HHBK) memiliki peran strategis sebagai sumber pendapatan alternatif bagi masyarakat. Selain memiliki nilai ekonomi, HHBK dapat dimanfaatkan sebagai sumber pangan dan bahan baku berbagai produk tradisional tanpa mengurangi fungsi ekologis kawasan hutan (Suharti et al., 2020). Namun demikian, pemanfaatan HHBK oleh masyarakat pada umumnya masih terbatas pada tahap produksi primer dan pemasaran dalam bentuk bahan mentah. Kondisi ini menyebabkan potensi nilai tambah ekonomi yang dihasilkan belum optimal. Oleh karena itu, diperlukan kegiatan pemberdayaan masyarakat yang berorientasi pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan produk, sehingga HHBK dapat dikembangkan menjadi produk bernilai ekonomi lebih tinggi dan mampu memperkuat perekonomian masyarakat secara berkelanjutan (Kurniawan & Widodo, 2021).

Kelompok HHBK yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan pada skala rumah tangga adalah tanaman rimpang seperti jahe (*Zingiber officinale*). Jahe (*Z. officinale*) selama ini telah dimanfaatkan secara luas sebagai bahan baku obat tradisional dan minuman herbal karena mengandung berbagai senyawa bioaktif (gingerol, shogaol, dan zingerone) yang memiliki nilai kesehatan. Namun, pemanfaatannya di tingkat masyarakat masih banyak dilakukan dalam bentuk segar dengan nilai tambah ekonomi yang relatif rendah. Jahe (*Z. officinale*) merupakan komoditas lokal yang mudah dibudidayakan pada lahan pekarangan serta memiliki nilai ekonomi dan manfaat fungsional yang tinggi (Sari dan Azizah, 2021; Sari dan Irawan, 2022). Kelurahan Fatukoa yang terletak di Kecamatan Maulafa, Kota Kupang merupakan daerah semi-perkotaan dengan populasi warga yang dominan menggantungkan hidup pada sektor informal. Salah satunya ialah Kelompok Masyarakat Nisa Naikeba yang berlokasi di RT 021/RW 007, Kelurahan Fatukoa dengan ketua yaitu Eliakim Naben. Dengan Pendidikan yang di peroleh yaitu SD-SMP. Kelompok ini bergerak di bidang usaha tani skala rumah tangga dan memanfaatkan lahan milik anggota sebagai sumber produksi pertanian. Namun, dalam praktiknya, kelompok menghadapi berbagai kendala yang menghambat optimalisasi kegiatan pertanian dan pemanfaatan sumber daya lahan secara berkelanjutan. Selain itu, keterbatasan kapasitas teknis anggota kelompok menjadi faktor penentu. Sedangkan potensi komoditas lokal seperti rimpang Jahe belum dimanfaatkan secara optimal sebagai produk bernilai tambah. Rimpang hanya dimanfaatkan dalam bentuk segar dan tidak di pasarkan. Pekarangan rumah dapat menjadi ruang produktif dalam penyediaan bahan pangan, tanaman obat keluarga, sekaligus sumber pendapatan tambahan melalui pengembangan produk berbasis potensi lokal (Ashari et al., 2016; Sari dan Azizah, 2021). Pengolahan rimpang menjadi produk turunan seperti serbuk instan, minuman herbal, simplisia, dan produk olahan lainnya dapat meningkatkan daya simpan, memperluas akses pasar, serta meningkatkan nilai ekonomi komoditas tersebut (Yassir & Asnah, 2019; Zulkarnain et al., 2024; Wulandari & Aznam, 2022).

Berbagai kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui jurnal penelitian terdahulu menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan tanaman rimpang jahe mampu meningkatkan keterampilan masyarakat dalam menghasilkan produk bernilai tambah (Lestari et al., 2025; Utomo et al., 2025). Pendampingan pengolahan jahe menjadi produk herbal instan terbukti dapat mendorong masyarakat untuk mengembangkan usaha berbasis sumber daya lokal serta membuka peluang ekonomi rumah tangga (Widiyastuti et al., 2023). Selain itu, inovasi pengolahan rimpang melalui pengemasan dan diversifikasi produk menjadi strategi penting dalam meningkatkan daya saing produk herbal masyarakat, terutama dalam menghadapi kebutuhan pasar yang semakin mengutamakan produk praktis, aman, dan berbasis bahan alami (Utomo et al., 2025). Meskipun demikian, pengembangan tanaman rimpang berbasis pekarangan masih menghadapi beberapa kendala, seperti keterbatasan pengetahuan masyarakat mengenai teknik budidaya, pengolahan pascapanen, standardisasi produk, pengemasan, serta strategi pemasaran (Putri & Purnomo, 2021). Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat diperlukan sebagai upaya transfer pengetahuan dan teknologi melalui pendekatan pelatihan serta pendampingan. Melalui kegiatan tersebut, masyarakat tidak hanya diarahkan untuk meningkatkan

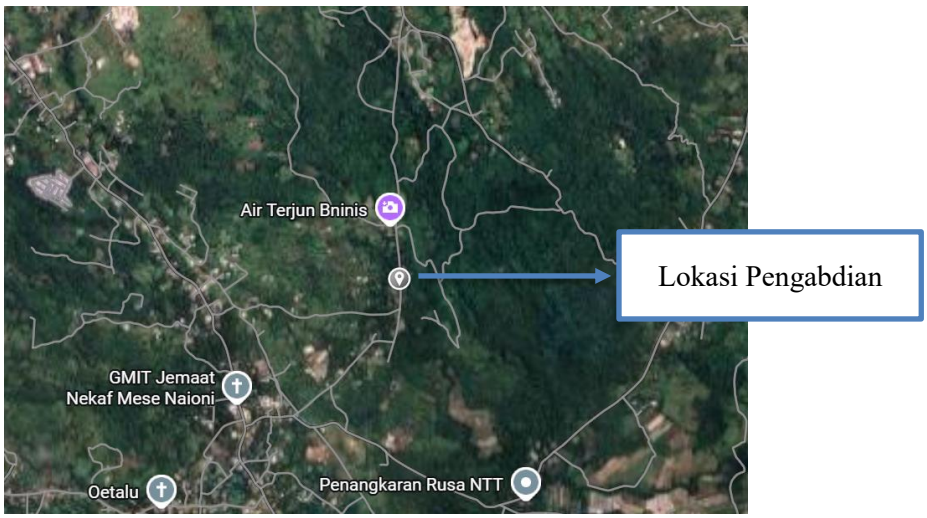
produksi tanaman rimpang, tetapi juga mampu mengembangkan produk olahan yang memiliki nilai tambah ekonomi, memperkuat kelembagaan usaha lokal, dan mendukung pembangunan ekonomi masyarakat berbasis biodiversitas secara berkelanjutan.

METODE

Secara umum, metode kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan yang terstruktur dan partisipatif. Adapun metode yang digunakan adalah sebagai berikut:

1. Tahapan Perencanaan

Kegiatan pada tahapan ini meliputi survey awal tempat pelaksanaan kegiatan pengabdian dan pengolahan rimpang jahe. Observasi lapangan juga bertujuan untuk memperoleh gambaran mengenai sarana dan prasarana yang mendukung pelaksanaan kegiatan, kesiapan lokasi pengolahan, serta kebutuhan teknologi sederhana yang dapat diterapkan oleh masyarakat. Selanjutnya dilanjutkan kegiatan koordinasi dengan kelompok Masyarakat Nisa Naikeba Kelurahan Fatukoa. Tahap koordinasi mencakup penyampaian tujuan dan manfaat program, penyusunan jadwal pelaksanaan, serta pembagian peran antara tim pengabdian dan masyarakat selama kegiatan berlangsung. Melalui koordinasi tersebut diharapkan tercipta kesepahaman dan keterlibatan aktif mitra sehingga kegiatan pengabdian dapat berjalan secara partisipatif dan berkelanjutan. Tim dosen pembimbing dan mahasiswa kemudian melakukan penyusunan materi pelatihan dan persiapan bahan serta alat.



Gambar 1. Lokasi Pengabdian Kepada Masyarakat pada Kelompok Masyarakat Nisa Naikeba Kelurahan Fatukoa

2. Tahapan Pelaksanaan

a. Sosialisasi dan Edukasi Potensi Jahe

Kegiatan diawali dengan sosialisasi kepada masyarakat mengenai potensi ekonomi dan manfaat kesehatan dari pengembangan produk olahan berbasis jahe. Sosialisasi ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai nilai tambah tanaman jahe yang selama ini sebagian besar masih dimanfaatkan secara sederhana dalam bentuk bahan segar. Selain penyampaian materi secara teoritis, kegiatan sosialisasi juga memberikan gambaran mengenai berbagai bentuk inovasi pengolahan jahe, seperti pembuatan bubuk jahe instan, minuman jahe siap konsumsi, dan produk olahan lainnya yang memiliki daya simpan lebih panjang serta peluang pemasaran yang lebih luas. Melalui kegiatan sosialisasi ini, diharapkan masyarakat memperoleh pengetahuan awal dan motivasi untuk mengembangkan produk berbasis jahe secara mandiri.

b. Pengolahan Minuman Serbuk Jahe

Tahap selanjutnya dilakukan kegiatan pengolahan minuman serbuk jahe melalui praktik langsung bersama Masyarakat Nisa Naikeba Kelurahan Fatukoa. Kegiatan ini bertujuan memberikan keterampilan teknis dalam mengolah rimpang jahe menjadi produk minuman herbal

yang memiliki nilai tambah ekonomi dan daya simpan lebih Panjang (Sari dan Azizah, 2021). Proses pembuatan diawali dengan:

1) Seleksi bahan baku, yaitu memilih rimpang jahe yang segar, berukuran baik, tidak mengalami kerusakan fisik, serta memiliki aroma khas yang kuat.
2) Jahe yang telah dipilih kemudian dilakukan pencucian menggunakan air bersih untuk menghilangkan kotoran yang menempel.
3) Tahap berikutnya adalah pengupasan dan pemotongan bahan. Rimpang jahe dikupas secara manual, kemudian dipotong menjadi bagian kecil untuk mempermudah proses penghancuran.
4) Jahe selanjutnya dihaluskan menggunakan alat penggiling atau *blender* dengan penambahan air secukupnya hingga diperoleh bubur jahe. Bubur jahe yang dihasilkan kemudian dilakukan proses penyaringan untuk memisahkan ekstrak jahe dari ampas, sehingga diperoleh sari jahe yang lebih halus dan homogen.
5) Sari jahe selanjutnya dimasak melalui proses pemanasan dengan pemasakan dan kristalisasi dengan penambahan bahan pendukung seperti gula sebagai pemanis alami dengan perbandingan Jahe dan Gula 1:2. Proses pemasakan dilakukan dengan pengadukan secara kontinu hingga kadar air berkurang dan terbentuk kristal serbuk jahe.
6) Setelah mencapai tekstur yang sesuai, produk didinginkan kemudian dilakukan penghalusan menggunakan *chopper* dan pengayakan untuk memperoleh ukuran serbuk yang seragam.
7) Tahap akhir dilakukan pengemasan produk menggunakan kemasan yang sesuai untuk menjaga kualitas, aroma, dan daya simpan produk.

Selama proses pengolahan, masyarakat diberikan pemahaman mengenai penerapan prinsip kebersihan dan keamanan pangan, mulai dari pemilihan bahan, sanitasi alat, proses produksi, hingga pengemasan. Melalui kegiatan praktik ini, masyarakat diharapkan mampu menguasai teknologi sederhana pengolahan jahe menjadi minuman serbuk herbal yang berkualitas, memiliki nilai jual lebih tinggi, serta berpotensi dikembangkan sebagai produk usaha rumah tangga berbasis sumber daya lokal.

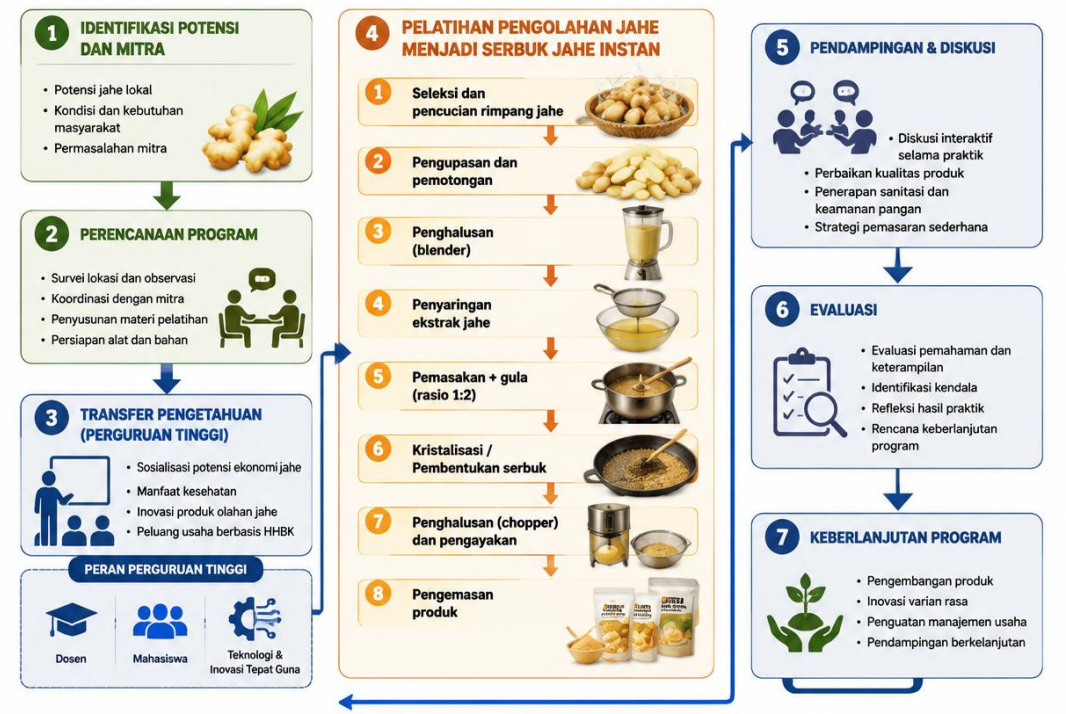
c. Diskusi Bersama Masyarakat

Selama proses pembuatan minuman serbuk jahe, dilakukan diskusi interaktif antara tim pengabdian dan masyarakat sebagai bagian dari pendampingan praktik. Diskusi berlangsung secara langsung pada setiap tahapan pengolahan, mulai dari pemilihan bahan baku, teknik pengolahan rimpang jahe, proses ekstraksi, pemasakan, hingga pengemasan produk. Masyarakat diberikan kesempatan untuk menyampaikan pertanyaan, pengalaman, serta kendala yang ditemui selama praktik, sehingga proses pelatihan berlangsung secara komunikatif dan partisipatif. Melalui diskusi selama kegiatan praktik, tim pengabdian memberikan penjelasan terkait teknik pengolahan yang tepat, penerapan kebersihan dan keamanan pangan, serta faktor-faktor yang memengaruhi kualitas produk seperti rasa, aroma, tekstur, dan daya simpan.

3. Tahapan Evaluasi

Kegiatan diskusi bersama masyarakat sebagai bagian dari proses evaluasi dan penguatan pemahaman terhadap pengolahan produk berbasis jahe. Diskusi dilakukan secara partisipatif dengan melibatkan anggota kelompok masyarakat Nisa Naikeba untuk menggali pengalaman, tanggapan, serta kendala yang dihadapi selama proses pelatihan. Pada tahap ini, masyarakat diberikan kesempatan untuk menyampaikan pertanyaan terkait teknik pengolahan, pemilihan bahan baku, kualitas produk, pengemasan, serta peluang pengembangan usaha minuman serbuk jahe.

Melalui kegiatan diskusi, tim pengabdian bersama masyarakat melakukan refleksi terhadap hasil praktik pengolahan yang telah dilakukan serta membahas strategi keberlanjutan pemanfaatan jahe sebagai produk bernilai ekonomi. Pembahasan juga diarahkan pada upaya peningkatan kualitas produk, inovasi pengembangan varian rasa, strategi pemasaran sederhana, dan peluang pemanfaatan produk sebagai usaha rumah tangga. Kegiatan ini diharapkan dapat memperkuat keterlibatan masyarakat, meningkatkan rasa percaya diri dalam mengembangkan produk olahan jahe, serta mendorong keberlanjutan program pengabdian melalui kemandirian masyarakat dalam mengelola potensi sumber daya lokal.



Gambar 2. Diagram Alir dari pengabdian kepada masyarakat di Kelompok Masyarakat Nisa Naikeba Kelurahan Fatukoa

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah dilaksanakan di Kelurahan Fatukoa, khususnya kelompok masyarakat Nisa Naikeba RT 021/RW 007, dengan melibatkan sebanyak 14 orang peserta dari total 17 anggota kelompok. Kegiatan ini dilaksanakan melalui kolaborasi antara tim pengabdian Politeknik Pertanian Negeri Kupang yang terdiri atas dosen dan mahasiswa sebanyak 20 orang bersama masyarakat mitra. Tahapan persiapan kegiatan dilaksanakan pada tanggal 2 Juli 2026, sedangkan kegiatan utama berupa pelatihan pembuatan minuman serbuk jahe dilaksanakan pada tanggal 3 Juli 2026. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan penyerahan sarana pendukung produksi berupa peralatan pengolahan sederhana, antara lain kompor, *blender*, kuali, *chopper*, box penyimpanan, galon, serta peralatan pendukung lainnya yang diperlukan dalam proses produksi (Gambar 2). Selain penyediaan peralatan, tim pengabdian juga memberikan bahan baku berupa rimpang jahe, gula, plastik kemasan, serta contoh produk minuman herbal berbentuk serbuk sebagai media pembelajaran bagi masyarakat. Penyediaan fasilitas produksi ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas kelompok dalam melakukan pengolahan jahe secara mandiri serta mendukung keberlanjutan usaha berbasis sumber daya lokal (Nair, 2020).



Gambar 3. Penyerahan sarana pendukung produksi

Pelatihan yang diberikan dengan menyampaikan tahapan-tahapan seperti sosialisasi, pelatihan, dan praktik langsung, masyarakat memperoleh pengetahuan mengenai potensi ekonomi rimpang jahe, prinsip pengolahan pangan sederhana, serta teknik produksi minuman serbuk jahe. Sejalan dengan pengabdian ini, menurut Wardani et al., (2025); Sari dan Azizah (2021), diversifikasi produk herbal melalui inovasi bentuk olahan menjadi produk instan juga terbukti mampu meningkatkan nilai jual serta memperluas peluang pemasaran produk berbasis tanaman lokal. Masyarakat secara langsung terlibat dalam setiap tahapan proses produksi mulai dari pemilihan bahan baku, pencucian, pengupasan, pemotongan, penghalusan, ekstraksi sari jahe, pemasakan dengan penambahan gula, proses kristalisasi, penghalusan serbuk, pengayakan, hingga pengemasan produk (Gambar 3). Hal ini sejalan dengan kegiatan pengabdian yang dilakukan Afifah et al. (2022), bahwa pelatihan pembuatan serbuk jahe dapat mendorong masyarakat mengembangkan usaha rumah tangga berbasis produk herbal. Selain itu, metode penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung terbukti efektif dalam meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengolah jahe menjadi produk bernilai ekonomi (Milasari et al., 2023; Azizah et al., 2021) (Gambar 3).



Gambar 4a. Kegiatan Sosialisasi



Gambar 4b. Kegiatan Pembersihan Jahe



Gambar 4c. Penggilingan bahan Jahe



Gambar 4d. Proses pemasakan dan kristalisasi dengan penambahan gula alami

Hasil utama dari kegiatan ini adalah terciptanya produk minuman serbuk jahe instan berbasis bahan lokal yang memiliki nilai tambah ekonomi lebih tinggi dibandingkan jahe segar sebanyak 60 pack dengan bahan baku sebanyak 8 kg Jahe. Produk yang dihasilkan memiliki karakteristik berupa bentuk serbuk yang mudah dikonsumsi, memiliki aroma khas jahe, serta dapat disimpan lebih lama dibandingkan produk olahan jahe segar (Gambar 4). Proses pengolahan melalui produk instan ini dapat memperpanjang masa simpan serta meningkatkan kemudahan konsumsi Masyarakat. Selain menghasilkan produk, kegiatan ini secara lengkap disajikan dalam tabel 1.



Gambar 5a. Pemasakan sari jahe



Gambar 5b. Pemasakan sari sudah mulai mengkristalisasi



Gambar 5c. Proses pengeringan sari jahe yang telah terkristalisasi



Gambar 5d. Serbuk minuman jahe telah di *packing*

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini berhasil meningkatkan kapasitas masyarakat dalam melakukan hilirisasi rimpang jahe menjadi produk bernilai tambah. Transfer teknologi yang dilakukan oleh perguruan tinggi melalui pendampingan dosen dan mahasiswa mampu menjembatani keterbatasan pengetahuan dan teknologi yang sebelumnya dihadapi masyarakat. Dengan adanya peningkatan keterampilan, fasilitas produksi, dan produk yang dihasilkan, kelompok masyarakat Nisa Naikeba memiliki peluang untuk mengembangkan usaha berbasis jahe sebagai salah satu strategi penguatan ekonomi lokal berbasis HHBK.

PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Kelurahan Fatukoa, khususnya kelompok masyarakat Nisa Naikeba RT 021/RW 007, merupakan bentuk pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan potensi lokal berupa rimpang jahe menjadi produk minuman serbuk instan. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengolah bahan lokal menjadi produk bernilai tambah yang memiliki peluang ekonomi lebih baik. Sebelum kegiatan dilakukan, pemanfaatan jahe masih terbatas sebagai bahan minuman tradisional sehingga nilai ekonominya belum optimal. Melalui inovasi pengolahan sederhana, jahe dapat dikembangkan menjadi produk yang lebih praktis, memiliki daya simpan lebih panjang, dan lebih mudah dipasarkan. Pengolahan komoditas lokal menjadi produk

turunan merupakan salah satu strategi untuk meningkatkan nilai tambah dan mendukung pengembangan usaha berbasis sumber daya masyarakat (Nair, 2020).

Kegiatan ini dilaksanakan sebagai respons terhadap kebutuhan masyarakat dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengolahan pangan berbasis tanaman herbal. Meskipun jahe memiliki potensi sebagai bahan pangan fungsional, keterbatasan teknologi pengolahan dan kurangnya pemahaman mengenai diversifikasi produk menjadi kendala dalam pengembangannya. Melalui kegiatan ini, masyarakat diperkenalkan dengan proses produksi minuman serbuk jahe mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan sari jahe, kristalisasi, penghalusan, pengayakan, hingga pengemasan. Diversifikasi produk herbal menjadi bentuk instan terbukti mampu meningkatkan nilai jual dan memperluas peluang pemasaran produk berbasis tanaman lokal (Sari dan Azizah, 2021; Wardani et al., 2025). Masyarakat tidak hanya menerima informasi, tetapi terlibat langsung dalam seluruh tahapan produksi sehingga terjadi peningkatan keterampilan secara aplikatif. Pendekatan partisipatif seperti ini penting karena keberhasilan program pengabdian sangat dipengaruhi oleh keterlibatan masyarakat dalam memahami dan menerapkan inovasi yang diberikan. Hal tersebut sejalan dengan Afifah et al. (2022) bahwa pelatihan pengolahan jahe menjadi produk serbuk dapat meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengembangkan usaha berbasis produk herbal. Penyediaan sarana produksi serta bahan pendukung lainnya menjadi faktor penting dalam menunjang keberlanjutan kegiatan. Peralatan tersebut tidak hanya berfungsi sebagai fasilitas pelatihan, tetapi juga menjadi modal awal bagi kelompok untuk melakukan produksi secara mandiri.

Metode pembelajaran berbasis praktik dinilai efektif dalam kegiatan pemberdayaan karena peserta memperoleh pengalaman langsung dalam menghasilkan produk. Hal ini sesuai dengan Azizah et al. (2021) dan Milasari et al. (2023) yang menyatakan bahwa kombinasi penyuluhan dan praktik mampu meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengadopsi teknologi pengolahan sederhana. Selain meningkatkan keterampilan teknis, kegiatan ini juga mendorong perubahan pemahaman masyarakat mengenai pemanfaatan tanaman lokal sebagai peluang usaha. Masyarakat mulai melihat jahe tidak hanya sebagai bahan konsumsi rumah tangga, tetapi sebagai komoditas yang dapat dikembangkan menjadi produk ekonomi. Namun, agar hasil kegiatan dapat berkelanjutan, diperlukan pendampingan lanjutan dalam aspek pengemasan, pemasaran, manajemen usaha, dan legalitas produk. Dengan dukungan tersebut, kelompok masyarakat diharapkan mampu mengembangkan minuman serbuk jahe sebagai produk unggulan berbasis potensi lokal yang dapat meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat.

Tabel 1. Perubahan Kondisi Mitra Sebelum dan Sesudah Kegiatan Pengabdian

Aspek	Kondisi Sebelum Kegiatan	Kondisi Setelah Kegiatan
Pengetahuan Masyarakat	Pemanfaatan jahe masih terbatas hanya mentah	Masyarakat memahami teknologi pengolahan jahe menjadi produk serbuk instan
Keterampilan produksi	Belum memiliki keterampilan membuat produk olahan jahe	Mampu melakukan proses produksi mulai dari bahan baku hingga pengemasan
Teknologi pengolahan	Kurangnya peralatan produksi yang mendukung	Memiliki peralatan sederhana untuk pengolahan jahe
Produk yang dihasilkan	Belum memiliki produk olahan komersial berbasis jahe	Menghasilkan produk minuman serbuk jahe instan
Pemahaman usaha	Belum memahami peluang ekonomi produk olahan jahe	Memahami peluang pengembangan usaha rumah tangga berbasis HHBK

Hasil utama kegiatan pengabdian ini menunjukkan bahwa kelompok masyarakat Nisa Naikeba mampu menghasilkan produk minuman serbuk jahe instan berbasis bahan lokal sebanyak 60 kemasan dengan penggunaan bahan baku 8 kg rimpang jahe. Capaian tersebut menunjukkan adanya peningkatan kemampuan masyarakat dalam melakukan hilirisasi komoditas pertanian dari bentuk bahan segar menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah ekonomi lebih tinggi (Puteri & Syaiful, 2023). Pengolahan jahe menjadi bentuk serbuk instan memberikan keuntungan dari aspek kepraktisan konsumsi, peningkatan daya simpan, serta kemudahan distribusi dibandingkan jahe segar. Inovasi pengolahan seperti ini menjadi salah satu strategi untuk meningkatkan nilai ekonomi tanaman lokal melalui diversifikasi produk pangan berbasis herbal (Sari & Azizah, 2021; Wardani et al., 2025; Puteri & Syaiful, 2023).

Produk yang dihasilkan memiliki karakteristik berupa bentuk serbuk yang mudah diseduh, aroma khas jahe, dan lebih praktis digunakan oleh konsumen (Puteri & Syaiful, 2023). Proses pengolahan melalui ekstraksi sari jahe, pemasakan, kristalisasi, dan penghalusan menghasilkan produk yang lebih stabil dibandingkan bahan segarnya. Pengembangan produk jahe instan juga memberikan peluang bagi masyarakat untuk meningkatkan daya saing produk karena konsumen tidak hanya memperoleh manfaat dari bahan herbal, tetapi juga memperoleh kemudahan dalam penggunaannya. Hasil kegiatan serupa menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan jahe menjadi serbuk instan mampu meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai teknologi pengolahan sederhana serta membuka peluang pengembangan usaha rumah tangga berbasis produk herbal (Afifah et al., 2022; Puteri & Syaiful, 2023). Keberhasilan produksi tidak terlepas dari proses transfer teknologi yang dilakukan oleh perguruan tinggi melalui pendampingan dosen dan mahasiswa. Pendampingan tersebut membantu masyarakat memahami tahapan produksi, penggunaan peralatan, hingga teknik pengemasan produk. Model pelatihan berbasis praktik terbukti efektif karena masyarakat memperoleh pengalaman langsung dalam menghasilkan produk yang dapat dikembangkan secara mandiri. Hal ini sejalan dengan kegiatan pengabdian oleh Puteri & Syaiful (2023) yang menunjukkan bahwa inovasi pengolahan jahe menjadi serbuk instan dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam menghasilkan produk herbal yang memiliki nilai jual lebih tinggi.

Selain menghasilkan produk, kegiatan ini juga memberikan dampak terhadap peningkatan kapasitas kelompok masyarakat dalam mengembangkan usaha berbasis komoditas lokal. Produk minuman serbuk jahe memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai usaha rumah tangga karena bahan baku relatif mudah diperoleh dan teknologi produksinya dapat diterapkan dalam skala kecil. (Tabel 1) Namun, keberlanjutan usaha masih memerlukan pendampingan lanjutan terutama dalam aspek desain kemasan, pemasaran, perhitungan biaya produksi, serta penguatan manajemen usaha. Dengan adanya peningkatan keterampilan, fasilitas produksi, dan produk yang dihasilkan, kelompok masyarakat Nisa Naikeba memiliki peluang untuk mengembangkan usaha berbasis jahe sebagai salah satu strategi penguatan ekonomi lokal melalui pemanfaatan sumber daya hayati lokal.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui hilirisasi rimpang jahe menjadi minuman serbuk instan berbasis HHBK telah berhasil meningkatkan kapasitas masyarakat Kelompok Nisa Naikeba Kelurahan Fatukoa dalam memanfaatkan potensi sumber daya lokal menjadi produk bernilai tambah. Kegiatan yang melibatkan 14 anggota masyarakat bersama tim dosen dan mahasiswa Politeknik Pertanian Negeri Kupang ini mampu memberikan peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan jahe mulai dari pemilihan bahan baku, proses ekstraksi, pemasakan, kristalisasi, penghalusan, hingga pengemasan produk. Selain menghasilkan produk, kegiatan ini juga memberikan perubahan kondisi mitra, yaitu meningkatnya pemahaman terhadap teknologi pengolahan jahe, tersedianya peralatan produksi sederhana, serta meningkatnya kesadaran masyarakat mengenai peluang ekonomi dari diversifikasi produk berbasis HHBK. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini berkontribusi dalam mendukung pemberdayaan masyarakat serta penguatan ekonomi lokal berbasis pemanfaatan sumber daya hayati secara berkelanjutan.

PERSANTUNAN

Ucapan terima kasih dan apresiasi diberikan kepada masyarakat skema Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat pendanaan dari Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (DPPM) Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi dengan nomor kontrak induk 137/C3/DT.05.00/PM/2026 melalui Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (P3M) Politeknik Pertanian Negeri Kupang dengan nomor kontrak turunan 45/PL24.A/LT/2026 yang telah memberikan dukungan dan fasilitasi sehingga kegiatan hilirisasi rimpang jahe berbasis Hasil Hutan Bukan Kayu (HHBK) ini dapat terlaksana dengan baik. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Kelompok Masyarakat Nisa Naikeba Kelurahan Fatukoa, RT 021/RW 007, dan tim dosen serta mahasiswa Jurusan Kehutanan yang telah berpartisipasi aktif dan berkomitmen selama seluruh rangkaian kegiatan, mulai dari tahap persiapan, pelatihan, praktik pengolahan, hingga evaluasi kegiatan.

REFERENSI

Afifah, S., Sinta, V., Priyono, S., & Mushofa, D. (2022). Pendampingan ekonomi kreatif pembuatan serbuk jahe merah bagi remaja dan ibu rumah tangga pada masa pandemi Covid-19 di Desa Tawang Rejo. *Zadama: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 1*(1), 76–80. https://doi.org/10.56248/zadama.v1i1.23

Ashari, Saptana, & Purwantini, T. B. (2016). Potensi dan prospek pemanfaatan lahan pekarangan untuk mendukung ketahanan pangan. *Forum Penelitian Agro Ekonomi, 30*(1), 13–30.https://doi.org/10.21082/fae.v30n1.2012.13-30

Azizah, A. N., Isnawati, F., & Rahmawati, F. (2021). Pelatihan pembuatan minuman herbal jahe instan guna meningkatkan ekonomi warga. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara, 3*(3), 5–12. https://doi.org/10.57214/pengabmas.v3i3.237

Davinsy, R., Aryani, N. K. A. D., Kurniawan, H., Adu, S. J., Putri, L. S., Benu, Y., Kristinawanti, I., Paga, B., Wardhana, L. D. W., Oktaviani, E., Purba, M. P., & So, K. W. (2025). *Ilmu dasar kehutanan*. Tangguh Denara Jaya Publisher.

Kurniawan, H., & Widodo, S. (2021). Pengembangan agroindustri berbasis komoditas lokal dalam meningkatkan nilai tambah produk pertanian. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis, 5*(3), 857–868.

Lestari, F. P., Hartoyo, B., Handayani, D. I. W., & Mutiarahma, S. (2025). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan budidaya dan diversifikasi produk olahan jahe di Kelurahan Karangmalang. *PEDAMAS (Pengabdian Kepada Masyarakat), 3*(4), 1310–1316.

Milasari, N., Sundu, R., Fatimah, N., Ananda, M. S., & Putra, A. P. (2023). Penyuluhan dan pelatihan pembuatan serbuk jahe instan di Kelurahan Loa Ipuh Tenggarong. *Jurnal ABDI Masyarakat ERAU, 4*(1), 32–38.

Nair, K. P. P. (2020). *Turmeric (Curcuma longa L.) and ginger (Zingiber officinale): Production, processing, and value addition*. Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-030-29189-1

Putri, A. R., & Purnomo, Y. (2021). Peningkatan nilai ekonomis jahe melalui diversifikasi produk olahan serbuk instan di masa pandemi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia, 1*(2), 45–50.

Puteri, A & Syaiful, F. L. (2023). Inovasi pengolahan jahe menjadi serbuk jahe instan untuk minuman herbal bagi masyarakat di Kecamatan Lais Kabupaten Bengkulu Utara. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, 6(3), 216-227.

Sari, D. P., & Azizah, N. (2021). Pengembangan produk olahan tanaman rimpang sebagai pangan fungsional berbasis sumber daya lokal. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 14*(2), 95–104.

Sari, R., & Irawan, B. (2022). Pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan produk olahan berbasis potensi lokal. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement), 8*(2), 225–234.

Suharti, S., Darusman, D., Nugroho, B., & Sundawati, L. (2020). Peran hasil hutan bukan kayu dalam mendukung penghidupan masyarakat sekitar hutan. *Jurnal Penelitian Sosial dan Ekonomi Kehutanan, 17*(1), 1–14.

Utomo, D. P., Pahrurrozi, Saputri, L., Srulandari, M., Eptiana, B. D., Septianti, B. N., Uviana, E., Fitri, D., Aminarti, W., Iman, M. K., & Rosmila. (2025). Pelatihan pengolahan produk jahe, temulawak dan temuireng sebagai upaya pemberdayaan masyarakat Desa Mekar Sari. *AFADA: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat, 3*(2), 148–161. https://doi.org/10.37216/afada.v3i2.2438

Widiyastuti, D. A., Ajizah, A., Nurtamara, L., Huda, N., & Afdal, M. (2023). Pemberdayaan ekonomi skala rumah tangga melalui pembuatan jamu bubuk rempah temulawak, jahe, kunyit, dan sereh. *Jurnal Pengabdian ILUNG (Inovasi Lahan Basah Unggul), 3*(2), 369–378. https://doi.org/10.20527/ilung.v3i2.10298

Wulandari, R., & Aznam, N. (2022). Analisis preferensi konsumen terhadap produk minuman herbal tradisional di era new normal. *Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian, 7*(1), 88–95.

Yassir, M., & Asnah. (2019). Pemanfaatan tanaman obat keluarga (TOGA) sebagai upaya peningkatan kesehatan masyarakat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.

Zulkarnain, et al. (2024). Penyuluhan dan pelatihan pengolahan rimpang menjadi produk herbal bubuk untuk meningkatkan nilai tambah tanaman obat keluarga. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.