Jurnal Pengabdian Masyarakat
I-Com: Indonesian Community Journal
Vol. 5 No. 1 Maret 2025, hlmn. 143-149
E-ISSN : 2809-2031 (*online*) | P-ISSN : 2809-2651 (*print*)

Pemberdayaan Majelis Taklim Al-Urwah Tamalate Melalui Pelatihan Pembuatan Perjahe Suplemen Peningkat Imunitas Rendah Kalori

Muzakkir Baits[1], Rezki Amriati Syarif[2], Faradiba[3*], Andi Amalia Dahlia[4], Abdul Malik[5], Anggi Anggrayni[6], Elyana Praditha[7] , Alifya Reski Amalia[8], Rudy Yusuf[9]

[1,2,3,4,5,6,7,8] Universitas Muslim Indonesia, Indonesia
[9] Universitas Hasanuddin, Indonesia
*Corresponding author: faradiba.faradiba@umi.ac.id

Received 08-12-2024	*Revised* 26-01-2025	*Published* 04-03-2025

ABSTRAK

Majelis taklim Al-Urwah merupakan mitra kegiatan pengabdian yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga yang belum produktif secara finansial ,salah satu program kerjanya yaitu membina dan memperdayakan anggotanya dengan memberikan keterampilan melalui pelatihan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memberikan memberikan keterampilan mengolah jahe menjadi permen melalui pelatihan partisipatif. Kegiatan dilaksanakan diawali dengan penyuluhan materi pelatihan kemudian pelatihan secara langsung pembuatan permen jahe dan pelatihan pengemasan produk secara higienis dan menarik. selanjutnya dilakukan diskusi dan diberikan kuesioner terkait produk permen dengan lima parameter. Hasil kegiatan ini dengan peningkatan keterampilan cara pembuatan permen jahe dan pengemasan produk yang menarik dan higiensi dan terdapat produk permen jahe yang siap untuk dikomersilkan dan diaplikasikan oleh ibu-ibu majelis taklim Al-Urwah.

Kata kunci: Jahe, Majelis Taklim, Pengemasan, Permen

ABSTRACT

Majelis Taklim Al-Urwah is a partner of community service activities consisting of economically unproductive homemakers, one of whose work programs is to foster and empower its members by providing skills through training. This community service activity aims to provide skills to process ginger into candy through participatory training. The activity began with counseling on training materials, Training on making ginger candy, and training on hygienic and attractive product packaging, followed by discussions and questionnaires related to candy products with five parameters. The results of this activity are an increase in skills in making ginger candy and product packaging that is attractive and hygienic. There are ginger candy products ready to be commercialized and applied by the women of the Al-Urwah religious assembly.

***Keywords**: Ginger, Majelis Taklim, Packaging, Candy*

PENDAHULUAN

Majelis taklim al-urwah bergerak dalam bidang pembinaan keagamaan bagi ibu-ibu disekitar Masjid Al-Urwah Kecamatan Tamalate Makassar. Salah satu program majelis taklim yaitu membina dan memberdayakan anggotanya dengan memberikan

THIS WORK IS LICENSED UNDER A CREATIVE COMMONS ATTRIBUTION 4.0 INTERNATIONAL LICENSE

keterampian. Permasalahan Ibu-ibu dilingkungan tersebut kebanyakan merupakan ibu rumah tangga yang belum produktif secara finansial, tetapi mereka memiliki banyak waktu luang. Hal ini yang dapat dimanfaatkan untuk bisa menjadi produktif dengan melakukan pelatihan untuk memberikan keterampilan membuat komoditi yang dapat dijual sehingga melakukan wirausaha untuk menambah penghasilan keluarga. Pada kegiatan ini dilakukan pemberdayaan ibu-ibu majelis taklim al-urwah agar dapat berwirausaha dengan membuat permen jahe yang rendah kalori. Jahe (*Zingiber officinale*) adalah salah satu tanaman rempah yang digunakan sebagai bahan makanan dan obat tradisional. Jahe juga mengandung berbagai senyawa aktif yang memiliki banyak manfaat kesehatan. Senyawa aktif yang dikandung jahe antara lain flavonoid, fenolik, alkaloid, gingerol, shogaol, triterpenoid dan saponin. Beberapa khasiat jahe seperti mengobati penyakit saluran pencernaan, antiinflamasi, menjaga kestabilan jantung, antinyeri, mengobati mual muntah dan sakit kepala, mencegah stroke. Olahan jahe juga dapat meningkatkan imunitas tubuh dan antioksidan. (Mahbub *et al*., 2024; sari & Nasuha, 2021; Nurlila & La Fua, 2020; Fatimawali *et al*., 2024)

Pemanfaatan rimpang jahe yang biasa digunakan sebagai bumbu masakan, dapat dibuat menjadi permen jahe dengan inovasi penambahan bahan pembuat jelly yaitu agar-agar, konjak dan konyaku sehingga menjadi permen jelly dengan beragam rasa dan warna. Inovasi selanjutnya adalah penambahan stevia sebagai pemanis alami yang lebih aman untuk anak-anak, ibu hamil dan lansia.

Permen merupakan salah satu jenis panganan yang banyak disukai oleh semua usia khususnya bagi anak-anak. Para Wanita hamil juga akan mudah mengkonsumsi permen jahe ini untuk gizi yang lebih baik sehingga pembuatan Perjaheat ini diharapkan akan dapat mendukung program pemerintah percepatan mengatasi gizi buruk dengan memberikan gizi yang lebih baik pada Masyarakat di desa ini terutama bagi ibu hamil, menyusui dan anak balita yang akan mengkonsumsi permen jelly (Kurniawati et al., 2024).

Bahan pembentuk permen jelly yang digunakan agar, konyaku, dan karageenan dengan adanya pemanasan akan bersifat dinamis bebas, pada saat pendinginan molekul saling mendekat, menjadi padat dan terbentuk kisi-kisi yang menyebabkan molekul air terperangkap sehingga terbentuk sistem koloid padat cair. (Pertanian *et al*., 2022); (Novry Prestiwi., 2020). Salah satu bahan pemanis rendah kalori alamiah yang ditambahkan pada perjahe yaitu stevia. Stevia telah digunakan sebagai herbal tradisional pada penyakit diabetes. Stevia telah digunakan secara luas untuk bermacam jenis makanan untuk subsitusi gula rendah kalori. (Ahmad & Ahmad, 2018).

Pengaruh Stevia pada permen jeli meliputi rasa, warna, aroma, tekstur, dan tingkat kemanisannya (Darmawan et al., 2025). Ekstrak stevia memberikan pengaruh berupa turunnya tingkat kemanisannya dan kenaikan gula reduksi, warna lebih gelap, aromanya lebih terasa, tekstur kekenyalan menjadi berkurang, berkurangnya rasa manis dan jumlah gula reduksi mengalami kenaikan (Tjiptady et al., 2021). Senyawa

steviosida bersifat non karsinogenik merupakan sumber rasa manis stevia yang alami untuk subsitusi gula. Senyawa steviosida terletak pada bagian daun dari tanaman Stevia. glikosida, tanin, steroid merupakana Komponen fitokimia daun Stevia yang terbesar (Indriasih *et al*., 2020). Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memberikan memberikan keterampilan mengolah jahe menjadi permen melalui pelatihan partisipatif sehingga dapat membuat ibu-ibu majelis taklim menjadi produktif secara finansial. Pada kegiatan ini dilakukan kegiatan penyuluhan, pelatihan permen jahe dan pengemasan yang higienis dan menarik pada ibu-ibu majels taklim al-urwah di kecamatan Tamalate.

METODE PELAKSANAAN

a. Metode Diskusi

Metode diskusi dengan pendekatan penyuluhan dilakukan dengan memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang kandungan senyawa dan manfaat jahe terhadap kesehatan yaitu sebagai antioksidan serta meningkatkan imun atau daya tahan tubuh, sehingga tidak mudah terserang penyakit.

b. Metode Pelatihan

Metode pelatihan dilakukan dengan memberikan pengetahuan cara pembuatan permen jahe sebagai suplemen antioksidan dan peningkat imunitas. Peserta didampingi membuat langsung permen jahe sampai terampil.

c. Metode Pengemasan

Metode pengemasan dilakukan dengan memberikan pengetahuan cara mengemas permen jahe dengan menggunakan alat press, sehingga produk yang dihasilkan kedap udara dan lebih tahan lama dalam penyimpanan.

HASIL KEGIATAN

Survei kondisi lingkungan mitra dilakukan sebagai langkah awal dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tujuan mengetahui permaslahan yang dapat dibantu untuk diselesaikan. Selanjutnya dilakukan sosialisasi rencana kegiatan yang dibantu mitra yaitu ketua majelis taklim Al-Urwah dengan menghadirkan 20 peserta. Metode diskusi dengan pendekatan penyuluhan dilakukan kepada peserta, materi yang diberikan terkait kandungan senyawa jahe dan manfaatnya terhadap pemeliharaan kesehatan yaitu sebagai antioksidan dan peningkat imunitas tubuh. Materi selanjutnya tentang cara pembuatan permen jahe sebagai suplemen antioksidan dan peningkat imunitas dengan formula yang terdiri dari serbuk rimpang jahe, agar-agar, stevia, gula pasir, dan air.

Kegiatan kedua dilakukan pelatihan pembuatan permen jahe dan pendampingan peserta membuat permen jahe sesuai materi formula yang diberikan dan juga simulasi cara pengemasan dengan menggunakan alat press sehingga kedap udara, higienis dan menarik serta lebih tahan lama dalam penyimpanan.

Gambar 1 Kegiatan Pelatihan Pembuatan Permen Jahe di Majelis Taklim Al-Urwah

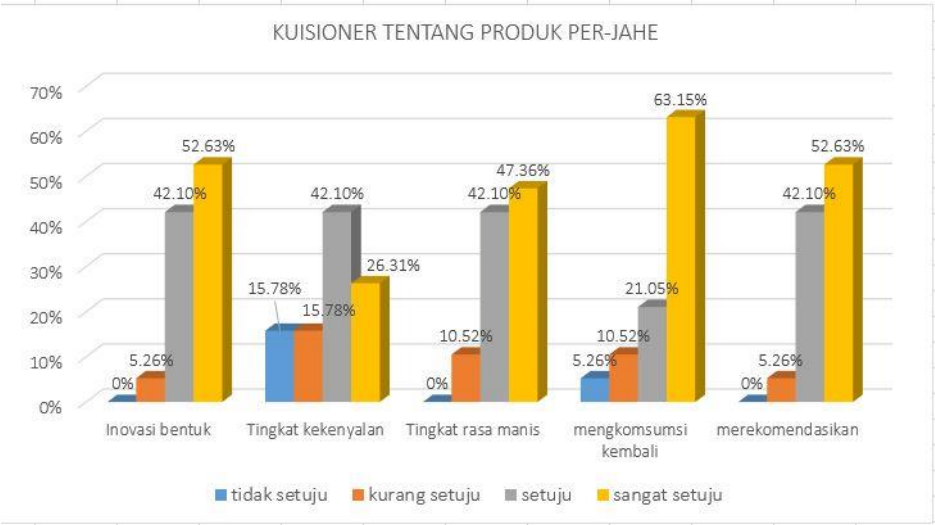
(a) (b)

Gambar 2. Produk permen jahe (a) dan Alat press (b) yang digunakan dalam pengemasan.

Hasil kegiatan pengabdian yang telah dilakukan yaitu adanya peningkatan keterampilan cara pembuatan permen jahe dan pengemasannya yang higienis dan menarik. Salah satu bahan yang digunakan pada pembuatan produk permen jahe adalah stevia pemanis rendah kalori yang memiliki aktivtas anti diabetes melitus (Ahmad, 2018). beberapa bahan pembuat jelly yaitu agar,konyaku , dan karagenan. Penggunaan kombinasi bahan pembuat gel ini untuk menghasilkan permen dengan tingkat kekenyalan permen yang baik untuk dikonsumsi (Astia, 2018).Produk permen jahe ini dapat dikomersilkan sehingga meningkatkan perekonomian keluarga ibu-ibu majelis Taklim Al- Urwah.

Selanjutnya, dilakukan pengisian kuesioner untuk mengetahui pendapat peserta tentang kualitas produk tarkait inovasi bentuk, tingkat kekenyalan, tingkat rasa manis, mengkomsumsi kembali, dan merekomendasikan permen jahe. Parameter sangat setuju menunjukkan persentase yang paling banyak dipilih oleh peserta. Hal ini berarti inovasi pada permen jahe sangat disukai dan dapat diterima untuk dikonsumsi. Hasil yang diperoleh dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat tamalate berupa evaluasi tentang produk permen jahe yang dibuat oleh peserta berdasarkan formula yang diberikan pada materi pembuatan permen jahe. Adapun kriteria dalam kuisioner

untuk kualitas produk yang dihasilkan meliputi inovasi bentuk, tingkat kekenyalan, tingkat rasa manis, mengkomsumsi kembali, dan merekomendasikan. Hasil dari kuesioner tersebut dapat dilihat pada diagram berikut :



Gambar 3. Diagram hasil evaluasi kualitas produk permen jahe

Hasil dari kuisioner tentang produk permen jahe sebagai antioksidan dan peningkat imunitas meliputi lima parameter. Pertama inovasi bentuk permen jahe 31,57% menyatakan setuju dan 57,89% menyatakan sangat setuju, Kedua tingkat kekenyalan permen jahe dengan kombinasi agar-agar 52,63% menyatakan setuju dan 47,36% menyatakan sangat setuju. Ketiga tingkat rasa manis permen jahe dengan menggunakan stevia sebagai pemanis alami 26,31% menyatakan setuju dan 68,42% menyatakan sangat setuju. Keempat mengkomsumsi kembali permen jahe 10,52% menyatakan setuju dan 78,94% menyatakan sangat setuju. Kelima merekomendasikan permen jahe 26,31% menyatakan setuju dan 63,15% menyatakan sangat setuju.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat tamalate yang dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa memberikan dampak positif terhadap pengetahuan tentang manfaat jahe untuk kesehatan, dan menambah keterampilan peserta yang hadir yaitu ibu-ibu majelis taklim Al-Urwah dalam membuat produk permen jahe yang dikemas secara higienis. Produk yang dihasilkan dapat dikomersialkan sehingga membantu perekonomian keluarga ibu-ibu Majelis Taklim Al-Urwah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih bisa disampaikan kepada Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Muslim Indonesia yang memberi hibah pengabdian masyarakat dan Mitra kami majelis taklim Al-urwah serta Fakultas Farmasi Univesritas Muslim Indonesia yang telah membantu terlaksanakannya kegiatan pengabdian masyarakat .

DAFTAR PUSTAKA

Ahmad, U., & Ahmad, R. S. (2018). Anti diabetic property of aqueous extract of Stevia rebaudiana Bertoni leaves in Streptozotocin-induced diabetes in albino rats. *BMC Complementary and Alternative Medicine*, *18*(1). https://doi.org/10.1186/s12906-018-2245-2

Anonim. (2023). *Bukan yang terburuk, Begini Cara Takalar Keluar Zona Gawat Stunting, Berita Media Kementerian Sekretariat Negara RI*.

Anonim. (2024). *Profil Desa Paddingin, Pemerintahan Desa Paddingin Takalar*.

Anwar, F., Latif, S., Ashraf, M., & Gilani, A. H. (2007). Moringa oleifera: A food plant with multiple medicinal uses. *Phytotherapy Research*, *21*(1), 17–25. https://doi.org/10.1002/ptr.2023

Astia, M. (2018). *Formulasi Permen Jelly Ekstrak Pegagan Centella asiatica (L .) Urb .) Dengan Variasi Basis Karagenan Dan Konjak*. *V*(1), 1–76.

Berawi, K. N., Wahyudo, R., & Pratama, A. A. (2019). Therapeutic Potentials of Moringa oleifera (Kelor) in Degenerative Disease. *Jurnal Kedokteran Universitas Lampung*, *3*(1), 210–214.

Darmawan, K., Permadi, L. C., Meditama, R. F., Tjiptady, B. C., Asshidiqi, F. K., Rohman, M., & Zamzami, M. A. (2025). Sosialisasi Penerapan Agroforestry Di Bapeda Pacitan Sebagai Pemenuhan Co-Firing Pltu. *Besiru: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *2*(1), 33-40.

Fatimawali, F., Kepel, B., Bodhi, W., Manampiring, A., Budiarso, F., Yamlean, P., & Ekawati Tallei, T. (2024). Penyuluhan Pembuatan Permen Jahe-Nanas Sebagai Suplemen Antioksidan pada Kelompok Ibu-Ibu Majelis Taklim Al-Hidayah Kelurahan Malendeng. *The Studies of Social Sciences*, *6*(2), 8–14. https://doi.org/10.35801/tsss.v6i2.56832

Gopalakrishnan, L., Doriya, K., & Kumar, D. S. (2016). Moringa oleifera: A review on nutritive importance and its medicinal application. *Food Science and Human Wellness*, *5*(2), 49–56. https://doi.org/10.1016/j.fshw.2016.04.001

Hardiyanthi. (2015). Pemanfaatan Aktivitas antioksidan daun kelor(moringa oliefera) dalam sediaan hand and body cream. *Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah*.

Herwin, H., Nurung, A. H., & Kosman, R. (2023). Pendampingan dan Edukasi pada Keluarga dengan Anak Stunting tentang Pembuatan Suplemen Daun Kelor melalui Studi Antropometri. *Media Karya Kesehatan*, *6*(1). https://doi.org/10.24198/mkk.v6i1.38264

Humas, S. (2022). Inilah Upaya Pemerintah Capai Target Prevalensi Stunting 14% di Tahun 2024. *Setkab.go.id*, *2022*, 2022–2024. https://setkab.go.id/inilah-upaya-pemerintah-capai-target-prevalensi-stunting-14-di-tahun-2024/

Indriasih, A., Satria, Z., Handayani, N., & Harismah, K. (2020). Analisis organoleptik dan kadar gula produk permen jeli ubi ungu dengan ekstrak stevia. *Prosiding SNPBS (Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Saintek) Ke-5*, *5*(5), 750–755.

Jonni, M. (2008). Cegah Malnutrisi dengan Kelor. Kanisius : Yogyakarta. In *Kanisius :*

Yogyakarta. https://doi.org/10.1016/j.arth.2018.03.044%0Ahttps://reader.elsevier.com/reader/sd/pii

Kurniawati, I., Mukarom, M. F., Wahyudi, N., Rahman, R. Z., & Sunaryanto, S. (2024). Design and Build Grill and Retort Basket Design Based on Autodesk Inventor Software at PT Banyuwangi Cannery Indonesia. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, *8*(3), 2105-2111.

Mahbub, K., Mahfur, M., Indriono, A., Ardianto, H., Sona, S., & Kurniawan, A. (2024). Pemanfaatan Potensi Jahe Menjadi Jamu Instan Berbasis Home Industri. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, *5*(2), 2847–2854. https://doi.org/10.55338/jpkmn.v5i2.3420

Maryam, S., Baits, M., & Nadia, A. (2016). Pengukuran Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Kelor (Moringa oleifera Lam.) Menggunakan Metode Frap (Ferric Reducing Antioxidant Power). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, *2*(2), 115–118.

Misra, S., & Misra, M. K. (2014). Nutritional Evaluation of some Edible Underground Plant Parts Used by the Tribal People of South Odisha, India. *Nelumbo*, *4*(1), 225–233. https://doi.org/10.20324/nelumbo/v56/2014/86645

Novry Prestiwi. (2020). Formulasi Permen Jelly dari Ekstrak Jahe dengan Berbagai Varietas. *Institut Pertanian (INTAN) Yogyakarta.*

Nurlila, R. U., & La Fua, J. (2020). Jahe Peningkat Sistem Imun Tubuh di Era Pandemi Covid- 19 di Kelurahan Kadia Kota Kendari. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, *1*(2), 54–61. https://doi.org/10.35311/jmpm.v1i2.12

Pertanian, T. H., Pertanian, F., Pertanian, I., & Yogyakarta, I. (2022). Aktivitas Antioksidan Pada Pemen Jelly Dengan Bahan Baku Ekstrak Rimpang Jahe Sundari Setyaningsih * , Irma Laxiana. *Bulletin Agroindustri*, *48*(1).

Primadana, P. F. I. (2023). Literature Review : Penggunaan Daun Kelor (Moringa oleifera) Dalam Upaya Peningkatan Kesehatan Masyarakat Di Indonesia. *Berkala Ilmiah Mahasiswa Farmasi Indonesia (BIMFI)* , *10*(1), 1–10.

Sari, D., & Nasuha, A. (2021). Kandungan Zat Gizi, Fitokimia, dan Aktivitas Farmakologis pada Jahe (Zingiber officinale Rosc.): Review. *Tropical Bioscience: Journal of Biological Science*, *1*(2), 11–18. https://doi.org/10.32678/tropicalbiosci.v1i2.5246

Tjiptady, B. C., Rahman, R. Z., Pradani, Y. F., Sulaiman, M. S., Machfuroh, T., & Saepuddin, A. (2021). Sosialisasi peningkatan perekonomian masyarakat melalui badan usaha milik desa di Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang. *I-Com: Indonesian Community Journal*, *1*(1), 35-40.