

**SOSIALISASI PEMAHAMAN PEMBUATAN MINUMAN HERBAL SEDUH JAHE  
MERAH UNTUK MENINGKATKAN *HOME INDUSTRI* DI DESA SUKADAME  
KEC. SILANGKITANG KAB.LABUHANBATU SELATAN**

<sup>1</sup>Eva Julyanti, <sup>2</sup>Nurlina Ariani Harahap, <sup>3</sup>Rosmidah Hasibuan, <sup>4</sup>Siti Lam'ah Nasution, <sup>5</sup>Toni,  
<sup>6</sup>Indri Kumala Sari.

<sup>1</sup>Dosen Program Studi Pendidikan Matematika Universitas Labuhan Batu,

<sup>2</sup>Dosen Program Studi Pendidikan Matematika Universitas Labuhan Batu,

<sup>3</sup>Dosen Program Studi Pendidikan Biologi Universitas Labuhanbatu,

<sup>4</sup>Dosen Program Studi Manajemen Universitas Labuhanbatu

<sup>5</sup>Mahasiswa Program Studi Pendidikan Matematika Universitas Labuhan Batu

Email:

[evajulianti.26@gmail.com](mailto:evajulianti.26@gmail.com),

[nurlinaariani561@gmail.com](mailto:nurlinaariani561@gmail.com),

[rosmidahhasibuan01@gmail.com](mailto:rosmidahhasibuan01@gmail.com),

[sitinasution81@gmail.com](mailto:sitinasution81@gmail.com),

[toni300586@gmail.com](mailto:toni300586@gmail.com),

[indrikumalasari24@gmail.com](mailto:indrikumalasari24@gmail.com)

Corresponding author: [evajulianti.26@gmail.com](mailto:evajulianti.26@gmail.com)

**ABSTRAK**

Kegiatan sosialisasi ini dilakukan dengan tujuan untuk memberikan pemahaman terhadap masyarakat, khususnya ibu rumah tangga yang bertempat di desa Sukadame, Kecamatan Silangkitang, Kabupaten Labuhanbatu Selatan, mengenai cara pembuatan minuman herbal seduh jahe merah yang memiliki potensi tinggi untuk dikembangkan menjadi usaha rumahan (home industri). Jahe merah banyak memiliki berbagai manfaat kesehatan, lalu diolah melalui beberapa proses pembuatan seperti pembersihan, pengeringan, penghalusan, dan dikemas dalam kantong seperti kantong seduh celup mirip dengan sarang teh. Sosialisasi ini dilakukan melalui sosialisasi dan diskusi interaktif. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan adanya antusiasme masyarakat serta peningkatan pengetahuan mengenai produksi dan manfaat seduh jahe merah. Tim berharap kegiatan ini dapat dikembangkan sebagai usaha mandiri berbasis olahan herbal yang berkontribusi terhadap ekonomi keluarga.

**Kata Kunci:** Seduh Jahe Merah, Home Industri, Pemberdayaan Masyarakat

### ABSTRACT

This outreach activity aimed to educate the community, particularly housewives in Sukadame Village, Silangkitang District, South Labuhanbatu Regency, on how to make red ginger herbal tea, a drink that has significant potential for development as a home industry. Red ginger boasts numerous health benefits and is processed through several processes, including cleaning, drying, grinding, and packaging in tea bags. A team of Labuhanbatu University students conducted the outreach activity over a full day, through presentations and interactive discussions. The results demonstrated community enthusiasm and increased knowledge about the production and benefits of red ginger tea. The team hopes this activity can be developed into an independent, herbal-based business that contributes to the family economy.

**Keywords:** Red ginger, home industry, outreach, community empowerment

### PENDAHULUAN

Jahe merah merupakan tanaman herbal yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia. Tanaman ini memiliki ciri khas warna kemerahan dan rasa yang lebih pedas dibanding jahe biasa. Jahe merah tidak hanya dikenal karena khasiatnya untuk kesehatan, tetapi di dalam kehidupan sehari-hari sering digunakan sebagai campuran minuman, bahan dapur atau masakan, hingga obat tradisional.

Secara tradisional rimpang jahe merah digunakan untuk mengobati berbagai penyakit seperti flu, masuk angin serta dapat menghangatkan tubuh. Jahe merah umumnya dikonsumsi masyarakat dalam bentuk rebusan air jahe, dimana jahe yang digunakan masih berbentuk rimpang dan membutuhkan peralatan dapur dalam pengolahannya. Melihat khasiat jahe merah yang sudah banyak dilaporkan serta penggunaannya sebagai pengobatan tradisional merupakan hal yang mendukung untuk kegiatan sosialisasi pembuatan minuman herbal seduh jahe merah ini. Minuman herbal seduh jahe merah ini nantinya dapat memudahkan masyarakat untuk mengkonsumsi dalam sehari-hari. (Syahrudin, 2021).

Desa Sukadame di Kecamatan Silangkitang memiliki potensi pertanian yang sangat melimpah, salah satunya adalah jahe merah. Sayangnya, potensi alam ini belum selaras dengan tingkat kesejahteraan ekonomi masyarakat setempat. Selama ini, hasil panen jahe merah yang melimpah sering kali tidak termanfaatkan dengan optimal dan berakhir menumpuk atau dijual mentah dengan harga yang sangat murah saat musim panen tiba. Kurangnya pengetahuan warga mengenai teknik pengolahan membuat bahan baku terbuang sia-sia tanpa memberikan nilai

tambah bagi perekonomian desa.

Selain karena manfaatnya yang beragam, jahe merah juga sangat mudah ditemukan di pasaran maupun ditanam sendiri di pekarangan rumah. Inilah yang membuatnya cocok untuk diolah menjadi berbagai produk bernilai jual, salah satunya seduh jahe merah. Dari aspek ekonomi, seduh jahe merah juga dapat dijadikan sebagai bentuk usaha industri rumah tangga bagi masyarakat (Aristia BF, 2020), dan memberikan manfaat kesehatan.

Sebagian besar ibu rumah tangga di desa ini tidak memiliki aktivitas produktif yang dapat menghasilkan pendapatan tambahan untuk menopang ekonomi keluarga. Mereka sebenarnya memiliki waktu luang yang cukup besar, namun terhambat oleh keterbatasan keterampilan, modal, dan minimnya ide peluang usaha yang dapat dijalankan dari rumah. Akibatnya, ketergantungan finansial sepenuhnya bertumpu pada pendapatan kepala keluarga yang sering kali tidak menentu.

Kondisi inilah yang menjadi akar permasalahan yang dihadapi desa di lapangan. Desa membutuhkan sebuah pembelajaran berupa transfer ilmu pengetahuan dan teknologi untuk menjembatani kedua masalah tersebut. Oleh karena itu, diperlukan sebuah solusi konkret yang dapat mengubah jahe merah yang tidak termanfaatkan menjadi produk bernilai ekonomi tinggi, sekaligus memberdayakan kelompok ibu rumah tangga agar mampu membuka peluang usaha mandiri berbasis industri rumahan (*home industry*).

Menurt (Wangiyana, 2021) Minuman herbal adalah seduhan berbagai organ tanaman tertentu yang memiliki berbagai khasiat medis. Minuman herbal seduh jahe merah sendiri memiliki manfaat menghangatkan badan, menurunkan tekanan darah dan kolesterol, melancarkan peredaran darah, menambah daya tahan tubuh dan mengurangi pegal-pegal, masuk angin serta nyeri sendi. kelebihan dari minuman herbal seduh jahe merah sendiri bahannya alami dan gampang ditemukan, aman dikonsumsi karena tanpa pengawet, mudah diseduh kapan saja, dapat dikemas menarik agar tahan lama dan dapat dinikmati semua usia. Minuman herbal akan lebih terasa pedasnya jika menggunakan bahan dasar berupa jahe merah karena di dalam jahe merah terdapat gingerol dan shagaol yang lebih tinggi dibandingkan dengan jahe lainnya. (Srikandi, 2020) dalam (Nurul Afdhaliah, 2024)

Kegiatan ini dilakukan bertujuan untuk memberikan informasi tentang cara pembuatan jahe merah, menumbuhkan semangat untuk berwirausaha dan mengajak masyarakat memanfaatkan tanaman sekitar menjadi usaha yang bisa menghasilkan uang serta membuka peluang usaha.

Menurut (Rahmadani, 2021) UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah) salah satunya adalah usaha home industri yang termasuk ke dalam bisnis kecil. Suatu usaha yang dimiliki dan dikelola secara bebas dan tidak mendominasi pasar disebut sebagai bisnis kecil. Selain itu, bukan merupakan bagian atau cabang dari perusahaan lain. *Home Industri* dapat dijadikan suatu peluang usaha ekonomi produktif yang dilakukan oleh orang atau perorangan serta badan usaha untuk meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat.

Untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Sukadame peran usaha *Home Industri* sangat penting terutama dalam menunjang terlaksananya berbagai aktivitas perekonomian. Dengan aktivitas perekonomian yang baik maka kesejahteraan dalam berbagai aspek dapat dirasakan. Oleh karena itu, peran usaha home industri dikatakan sangat penting guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat yang bekerja disana (Agung Wahyu Subasrianto, 2024). Produk minuman herbal seduh jahe merah ini termasuk salah satu produk yang dipilih untuk meningkatkan *Home Industri* pada Desa Sukadame.

#### METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilakukan di Desa Sukadame, Kec.Silangkitang, Kab.Labuhanbatu Selatan. Dengan menghadirkan 45 warga Desa Sukadame mulai dari ibu-ibu dan remaja yang berada disekitar tempat kegiatan. Bahan yang digunakan untuk pembuatan minuman herbal seduh jahe merah yaitu :



Gambar 1. Jahe Merah Segar



Gambar 2. Air Bersih

Sedangkan alat yang digunakan untuk proses pembuatan minuman herbal seduh jahe merah instan yaitu pisau atau parutan, wadah, saringan, blender atau coper, dan kemasan jika ingin di pasarkan.

Pelaksanaan kegiatan sosialisasi dilakukan dengan beberapa tahap. Tahap yang pertama yaitu

dengan menyampaikan pemahaman pembuatan minuman herbal seduh jahe merah untuk meningkatkan home industri kepada peserta dengan presentasi. Selanjutnya, menunjukan proses pembuatan minuman herbal jahe merah kepada peserta kegiatan dan melakukan testing kepada peserta kegiatan sosialisasi yang hadir. Terakhir yaitu sesi tanya jawab kepada peserta yang hadir. (Mesrida Simarmata, 2022)

## HASIL

Kegiatan sosialisasi ini diselenggarakan di Desa Suka Dame dengan tujuan mengedukasi serta memberdayakan masyarakat Desa Sukadame, Kecamatan Silangkitang, Kabupaten Labuhanbatu Selatan. Kegiatan ini berjudul “Sosialisasi Pemahaman Pembuatan Minuman Herbal Celup Jahe Merah untuk Meningkatkan Home Industri”. Kegiatan ini difokuskan pada pemanfaatan potensi lokal demi mendongkrak ekonomian masyarakat desa suka dame.

Penyampaian materi dilakukan secara tatap muka langsung kepada para peserta yang merupakan warga Desa Suka Dame. Sosialisasi ini diawali dengan pengenalan tentang tanaman jahe merah dan berbagai manfaatnya bagi kesehatan tubuh. Selanjutnya, penyampaian secara runtut komposisi serta tahapan pengolahan minuman herbal celup Jahe Mearah, mulai dari persiapan bahan baku hingga proses pengemasan akhir hingga siap konsumis.

Produk inovasi minuman herbal seduh jahe merah yang diperkenalkan ini memiliki keunggulan berupa aroma pedas khas jahe berpadu dengan wangi rempah yang menenangkan. Selain kaya akan kandungan antioksidan tinggi untuk menjaga imunitas, produk ini menawarkan kemudahan dalam penyajian. Ciri Khas rasa, manfaat kesehatan, dan kemudahan menjadikan produk ini sangat potensial untuk dikembangkan sebagai komoditas *home industry* (industri rumahan) baru di Desa Sukadame.

---

## PEMBAHASAN

Penyampaian materi diawali dengan penjelasan tanaman jahe merah, manfaat dari jahe merah dalam aspek kesehatan, serta memaparkan terkait formula dan cara pengolahan minuman herbal seduh jahe merah secara benar dan berturut dari awal mempersiapkan bahan hingga proses akhir.

Pembahasan manfaat jahe merah dalam aspek bidang kesehatan yaitu jahe merah dapat dijadikan sebagai pengobatan untuk masalah pencernaan, menghangatkan tubuh serta dapat digunakan untuk meningkatkan imunitas tubuh. Senyawa aktif yang terkandung dalam jahe

merah yaitu fenolik dan shagaol yang dapat meningkatkan kesehatan jantung serta bermanfaat untuk antioksidan. (Agustina, 2021). Adapun beberapa senyawa yang terkandung dalam jahe merah yang memiliki khasiat sebagai antivirus, anti kanker, anti-inflamasi, antijamur, antioksidan, analgesik, serta diuretik (Sari, 2021).

Adapun beberapa senyawa yang terkandung dalam jahe merah yang memiliki khasiat sebagai antivirus, anti kanker, anti-inflamasi, antijamur, antioksidan, analgesik, serta diuretik. (Dewi, 2020). Senyawa kimia seperti gingerol, shagaol serta paradon yang merupakan senyawa fenolik yang sebagian besar terdapat dalam jahe merah.  $\beta$ -karoten, terpenoid, asam askorbat, alkaloid serta polifenol merupakan senyawa bioaktif dalam rimpang jahe merah yang berperan sebagai aktivitas antioksidan (Putri Natasya Br Siregar, 2022).

Selain rasa dan aromanya yang pedas dapat menghangatkan tubuh dan mengeluarkan keringat, jahe merah juga dapat merangsang kelenjar pencernaan serta dapat membangkitkan nafsu makan sehingga sangat baik untuk pencernaan (L. M. Mahid Rasid, 2022).

Menurut (Elfariyanti, 2022) minuman yang terbuat dari bahan alam atau rempah yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh disebut sebagai minuman herbal. Kunyit, jahe dan sereh merupakan jenis rempah yang umum digunakan dalam pembuatan minuman herbal. Minuman kesehatan seperti jahe merah dapat dijadikan salah satu solusi meningkatkan kebugaran dan kesehatan para masyarakat jika cuaca dingin karena minuman herbal celup jahe merah dapat menghangatkan tubuh (Ayuwardani N, 2023).

Minuman herbal seduh jahe merah memiliki aroma sangat pedas khas jahe dengan wangi rempah yang menenangkan. Aroma ini meningkatkan daya tarik minuman, membantu relaksasi, serta memberikan sensasi hangat sehingga potensial dikembangkan sebagai produk home industri di Desa Sukadame. Selain itu, minuman herbal celup ini merupakan minuman yang dapat disajikan secara cepat dan praktis dengan kandungan gizi yang cukup tinggi yaitu kandungan antioksidan.



Gambar 1 . Seluruh Audiens Sosialisasi



Gambar 2 . Sesi Tanya Jawab

Para peserta memahami bahwa tingkat kehalusan serbuk jahe merah yang diproduksi saat ini masih perlu ditingkatkan atau digiling menjadi lebih halus. Kendala ini muncul akibat karakteristik material kertas kantung seduh (*tea bag paper*) yang digunakan memiliki porositas rendah dan cenderung tebal. Secara mekanis, kertas yang tebal akan memperkecil ruang pori-pori sehingga menghambat laju penetrasi air panas ke dalam pori serbuk jahe. Apabila ukuran partikel serbuk terlalu kasar atau tidak seragam, luas permukaan sentuh antara bahan baku dengan pelarut (air panas) akan menjadi sangat terbatas.

Hambatan pada proses filtrasi ini berdampak langsung pada penurunan efisiensi proses ekstraksi senyawa aktif. Jahe merah memiliki sensasi rasa pedas hangat serta minyak atsiri sebagai sumber aroma menenangkan, tidak dapat larut secara optimal ke dalam air seduhan. Akibatnya, durasi penyeduhan (*breathing time*) menjadi jauh lebih lama, dan terjadi degradasi mutu sensoris berupa penurunan intensitas rasa pedas serta aroma khas jahe merah.

Kehadiran inovasi produk berupa **minuman herbal celup jahe merah** menjadi jawaban atas permasalahan pola konsumsi di masyarakat tersebut. Proses pengolahan rimpang menjadi bentuk serbuk dalam kemasan kantung seduh mengubah cara pandang masyarakat Desa Suka Dame terhadap minuman herbal tradisional.

## KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi pemahaman pembuatan minuman herbal celup jahe merah untuk meningkatkan home industri dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pembuatan minuman herbal celup jahe merah. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi peluang usaha bagi masyarakat sehingga secara tidak langsung dapat meningkatkan

perekonomian.

Minuman herbal celup jahe merah terbukti menjadi salah satu solusi minuman kesehatan praktis yang berkhasiat untuk menjaga imunitas serta mencegah berbagai penyakit. Kunci utama keberhasilan mutu rasa produk ini terletak pada pemilihan bahan baku, di mana penggunaan rimpang jahe yang segar dan tidak keriput sangat disarankan. Hal ini penting untuk memastikan sensasi rasa pedas hangat yang khas dari jahe merah tetap terasa mantap saat dikonsumsi oleh masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agung Wahyu Subasrianto, I. F. (2024). Peranan Home Industry Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *Jurnal Ekonomi Syariah*.
- Agustina, M. S. (2021). Pemanfaatan Tanaman Herbal Jahe Menjadi Minuman Jahe Untuk Meningkatkan Imunitas Tubuh Di Era Pandemi Covid-19.
- Aristia BF, I. M. (2020). Optimalisasi imunitas di masa pandemi denganbukjara (serbuk jahe merah) bagi warga desa Mojogeneng Kabupaten Mojokerto. Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat Universitas Ma Chung, 26November 2020, Seminar Virtual: 279-287.
- Ayuwardani N, R. R. (2023). Pengelolaan hasil tanaman obat keluarga (toga) jamu instan jahe merah(Zingiber of icinale var. rubrum). *INDRA: Jurnal Pengabdian kepadaMasyarakat*. 4(1): 6-9.
- Dewi, Y. K. (2020). Potensi Tanaman Lokal sebagai Tanaman Obat dalam Menghambat . *Jurnal Pharmascience*.
- Elfariyanti, I. Z. (2022). Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Minuman Herbal Dari.
- L. M. Mahid Rasid, Y. R. (2022). UJI TINGKAT KESUKAAN MINUMAN HERBAL JAHE MERAH DENGAN FORMULASI.
- Mesrida Simarmata, L. S. (2022). Demonstrasi Pembuatan Air Rebusan Jahe Merah Untuk Mempercepat Penyembuhan Luka.
- Nurul Afdhaliah, ,. I. (2024). KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA SERBUK MINUMAN JAHE MERAH INSTAN. 253.
- Putri Natasya Br Siregar, K. I. (2022). Tinjauan: Kandungan Kimia Jahe Merah (Zingiber. *Jurnal Farmasi*.
- Rahmadani, S. (2021). Analisis Strategi Pengembangan Umkm Dalam Meningkatkan.

- Sari, D. N. (2021). Kandungan Zat Gizi, Fitokimia, Dan Aktivitas Farmakologis Pada Jahe (*Zingiber officinale* Rosc). *Tropical Bioscience*.
- Srikandi, H. S. (2020). kandungan kandungan gingerol dan shagaol dari ekstrak jahe merah (*zingiber officinale* roscoe) dengan metode merasi bertingkat .
- Syahrudin, M. G. (2021). Edukasi Dan Pembuatan Jamu Instan Berbasis Home Industry Bagi Masyarakat Yang Terkena Dampak Ekonomi Dalam Masa. *Abimanyu: Journal of Community Engagement*, 2(2), 19–28.
- Wangiyana, I. G. (2021). ‘Hedonic test of agarwood tea from *Gyrinops versteegii* with different leaves processing method’.