

**WORKSHOP PEMBUATAN WEDANG JAHE LATTE PADA PKK DESA
LOSARI KIDUL KECAMATAN LOSARI KABUPATEN CIREBON
PROVINSI JAWA BARAT**

**Fauziyah, Amellia Wardani, Dahlia, Hamda Liyan Habibty, Septya Prasasty
Ramdhani, Amelia Juwita Sari, Ade Meisa, Mochammad Hilmy,
Muhammad Yani Zamzam, Deni Firmansyah***

Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Ahmad Dahlan Cirebon, Indonesia
Email korespondensi: denif6892@gmail.com

ABSTRAK

Untuk meningkatkan kesejahteraan dan pengetahuan masyarakat desa, kegiatan workshop memegang peran yang sangat penting. Salah satu fokus utamanya adalah pengembangan keterampilan dan pengetahuan terkait konsumsi pangan serta minuman sehat. Tujuan workshop ini diadakan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran ibu-ibu PKK dalam mengolah jahe menjadi wedang jahe latte; mendorong untuk memanfaatkan bahan lokal sebagai solusi kesehatan dan peluang ekonomi; memanfaatkan bahan alami menjadi produk bernilai tambah. Kegiatan ini menggunakan metode pelatihan partisipatif dimana ibu-ibu PKK desa Losari Kidul menjadi sasaran kegiatan dan berperan aktif sebagai peserta dan mengikuti instruksi langsung dari mahasiswa yang bertugas sebagai fasilitator. Hasil dari kegiatan ini secara sosial, keterampilan interaksi dan kerja sama antar peserta juga berkembang. Evaluasi dari kegiatan menunjukkan adanya perubahan positif pada pengetahuan, keterampilan, serta perilaku peserta.

Kata kunci: Wedang Jahe latte, Pelatihan, Minuman Herbal

ABSTRACT

To improve the welfare and knowledge of village communities, workshops play a very important role. One of the main focuses is the development of skills and knowledge related to healthy food and beverage consumption. The purpose of this workshop is to increase the knowledge, skills, and awareness of PKK women in processing ginger into wedang ginger latte; encourage the use of local ingredients as health solutions and economic opportunities; utilize natural ingredients into value-added products. This activity uses a participatory training method where the PKK women of Losari Kidul village are the target of the activity and play an active role as participants and follow direct instructions from students who serve as facilitators. The results of this activity are socially, interaction skills and cooperation between participants also developed. The evaluation of the activity showed positive changes in the knowledge, skills, and behavior of the participants.

Keywords: Wedang Jahe latte, Training, Herbal Drinks

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan suatu negara yang kaya akan keanekaragaman hayatinya, baik itu flora maupun fauna, sehingga rempah-rempah dapat tumbuh dengan subur di sini. Di masa lalu, rempah-rempah di Indonesia telah dimanfaatkan menjadi minuman tradisional untuk menyembuhkan berbagai penyakit dan tradisi tersebut terus diwariskan hingga kini (Budiman *et al.*, 2021). Penggunaan bahan dari alam dalam kehidupan sehari-hari sudah menjadi elemen penting dalam budaya dan tradisi suatu masyarakat di Indonesia (Adawiyah & Susanto, 2023).

Tanaman herbal merupakan tumbuhan obat yang memiliki manfaat dan nilai tambahan dalam pengobatan tradisional untuk mengatasi berbagai penyakit (Sapitri *et al.*, 2022). Kebanyakan tanaman herbal memberikan manfaat dalam menjaga kesehatan, seperti meningkatkan kekebalan tubuh terhadap berbagai penyakit dan memperbaiki kondisi kesehatan secara keseluruhan. Salah satu jenis rempah yang kerap digunakan masyarakat adalah jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) (Sari & Nasuha, 2021). Jahe adalah tanaman yang memiliki banyak sekali kandungan yang sangat bermanfaat, salah satunya ialah sebagai bumbu dapur atau penyedap masakan. Selain itu, jahe dapat dijadikan minuman yang menghangatkan tubuh dan ini merupakan salah satu rempah-rempah yang dapat digunakan sebagai obat oleh masyarakat (Putri *et al.*, 2023).

Jahe banyak dibudidayakan karena memiliki berbagai kandungan yang dapat dimanfaatkan. Rasanya yang pedas dan hangat yang dihasilkan, serta kemampuannya sebagai obat, erat kaitannya dengan perannya sebagai antioksidan (Firdausni & Kamsina, 2018). Jahe kaya akan berbagai nutrisi, seperti energi, karbohidrat, serat, protein, sodium, zat besi, potasium, dan vitamin C. Selain itu, jahe juga mengandung sejumlah kecil magnesium, fosfor, seng, folat, vitamin B6, vitamin A, riboflavin, dan niacin. Rimpang jahe mengandung senyawa kimia aktif yang mendukung kesehatan, termasuk minyak atsiri yang mengandung zat-zat seperti zingiberin, kamfena, lemonin, borneol, shogaol, sineol, fellandren, zingiberol, gingerol, dan zingeron. (Ramadan & Priatna, 2021).

Dalam upaya meningkatkan kesejahteraan dan pengetahuan masyarakat desa, kegiatan *workshop* memiliki peranan yang sangat penting. Salah satu aspek yang sering menjadi perhatian ialah pengembangan keterampilan dan pengetahuan dalam hal konsumsi pangan dan minuman sehat. Program ini dirancang untuk memberikan pengetahuan baru kepada ibu-ibu Program Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) mengenai pembuatan minuman Wedang Jahe *Latte*. Minuman ini juga memanfaatkan kekayaan negara Indonesia akan rempah yang digunakan untuk ramuan tradisional yang dapat bermanfaat bagi kesehatan (Putri *et al.*, 2023).

Program *workshop* ini bertujuan untuk memperkenalkan ibu-ibu PKK di Desa Losari Kidul pada cara pembuatan Wedang Jahe *Latte* serta edukasi mengenai manfaat kesehatan dari

jahe. Melalui kegiatan ini, ibu-ibu dapat mengaplikasikan pengetahuan baru ini dalam konsumsi harian mereka, sehingga tidak hanya meningkatkan kesehatan keluarga tetapi juga membuka peluang untuk usaha rumahan yang bermanfaat. Dengan pengetahuan yang diperoleh dari *workshop* ini, ibu-ibu diharapkan dapat memperkenalkan variasi minuman sehat di rumah, serta memahami dan memanfaatkan khasiat jahe secara maksimal. Melalui *workshop* ini, diharapkan juga akan muncul kesadaran yang lebih besar mengenai pentingnya konsumsi makanan dan minuman yang mendukung kesehatan.

BAHAN DAN METODE

Kegiatan pengabdian yang dilakukan merupakan pelatihan pembuatan minuman herbal wedang jahe *latte* yang dilaksanakan pada tanggal 9 Agustus 2024 bertempat di balai Desa Losari Kidul, Kecamatan Losari dan diikuti oleh ibu-ibu PKK yang berjumlah 21 orang. Ada dua metode yang digunakan dalam kegiatan pelatihan pembuatan wedang jahe *latte* meliputi:

1. Presentasi dan penyajian materi. Materi yang diperkenalkan mengenai manfaat jahe, kandungannya dan cara pembuatan wedang jahe *latte*.
2. Praktik secara langsung pada pembuatan wedang jahe *latte*. Fasilitator memberikan contoh cara pembuatan mulai dari persiapan bahan, proses pengolahan, hingga cara penyajian.

Tabel 1. Komposisi minuman wedang jahe *latte*

No	Bahan	Komposisi
1	Jahe	200 gram
2	Serai	3 batang
3	Daun pandan	1 lembar
4	Air	2 liter
5	Gula merah	250 gram
6	<i>Fiber cream</i>	100 gram

Prosedur membuat wedang jahe *latte* (Artiray *et al.*, 2023):

1. Parutlah jahe dan serai, lalu masukkan ke dalam 2 liter air bersama daun pandan.
2. Didihkan campuran tersebut, kemudian tambahkan gula merah dan aduk sampai larut sepenuhnya.
3. Saring hasil rebusan, lalu tambahkan *fiber cream* ke dalamnya.
4. Didihkan kembali campuran air rebusan jahe dan gula merah dengan *fiber cream*, tunggu sampai mendidih dan tercampur secara merata.
5. Setelah itu, matikan kompor, dan wedang jahe *latte* sudah siap untuk dinikmati.

HASIL

Hasil dari *workshop* pembuatan wedang jahe latte bersama ibu-ibu PKK di Balai Desa Losari Kidul sangat bervariasi. Berikut ini beberapa hasil yang dicapai dari kegiatan *workshop*:

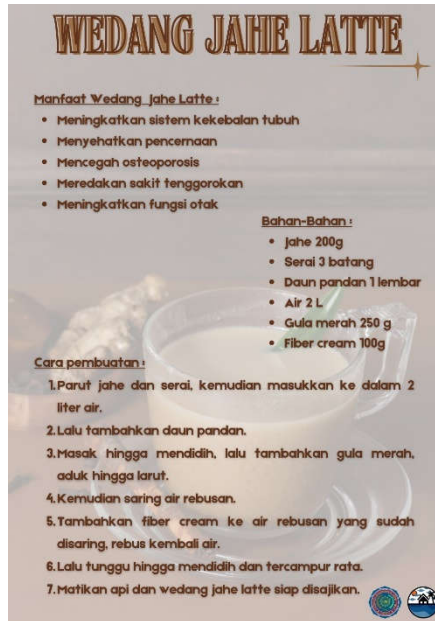
1. Peningkatan pengetahuan: respon yang diberikan oleh ibu-ibu PKK Desa Losari Kidul sangat positif dan menerima materi dengan baik sehingga ibu-ibu PKK mendapatkan pengetahuan lebih banyak tentang manfaat jahe untuk kesehatan dan cara membuatnya untuk dijadikan wedang jahe. Mereka juga belajar tentang bahan aktif jahe, seperti zat antiinflamasi dan antioksidan, yang juga bermanfaat bagi kesehatan.
2. Peningkatan kesadaran kesehatan: setelah mengikuti kegiatan *workshop* tersebut, ibu-ibu PKK kemungkinan akan lebih sadar akan pentingnya menjaga Kesehatan tubuh dengan memanfaatkan bahan-bahan secara alami seperti jahe sebagai alternatif untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh, menghangatkan tubuh, mengurangi gejala flu, atau meredakan nyeri perut.
3. Peningkatan keterampilan pengolahan: ibu-ibu pkk belajar bagaimana cara mengolah jahe dengan menggabungkan bahan lain nya seperti sereh, pandan, fiber cream dan gula merah menjadi wedang jahe latte. Dengan adanya leaflet serta instruksi dari kami, mereka dapat memahami proses pembuatan wedang jahe latte tersebut.
4. Peningkatan kemampuan berbagi informasi: setelah mengikuti *workshop* pembuatan wedang jahe latte ini, diharapkan ibu-ibu PKK dapat menjadi sumber informasi bagi anggota masyarakat lainnya setelah mengikuti *workshop* pembuatan wedang jahe latte ini. Mereka dapat memberi tahu teman, keluarga, dan tetangga tentang manfaat wedang jahe latte dengan berbagi pengetahuan dan keterampilan yang mereka pelajari.
5. Peningkatan penggunaan bahan alam lokal: *workshop* ini dapat mendorong penggunaan bahan lokal seperti pandan, jahe, dan sereh sebagai solusi kesehatan yang lebih murah dan berkelanjutan. Hal ini dapat membantu menghargai kekayaan alam di sekitar dan mengurangi ketergantungan pada obat-obatan dan mengapresiasi kekayaan alam yang ada di sekitar.
6. Pengembangan keterampilan sosial: kegiatan *workshop* ini juga dapat membantu ibu-ibu PKK dalam mengembangkan keterampilan sosial, seperti berinteraksi dengan orang lain, berbagi informasi, dan bekerja sama untuk meningkatkan kesehatan keluarga dan komunitas.

PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pelatihan ini berlangsung pada hari Jum'at, 9 Agustus 2024 pukul 10.00 s.d 11.00 WIB, dengan dihadiri 21 orang Ibu-ibu PKK Desa Losari Kidul Kecamatan Losari. Kegiatan pengabdian berlangsung di Balai Desa Losari Kidul. Kegiatan *workshop* pembuatan wedang jahe *latte* merupakan salah satu program kerja KKN Mahasiswa Universitas Muhammadiyah Ahmad Dahlan Cirebon.

Pada zaman yang sudah modern ini banyak sekali masyarakat yang hanya memanfaatkan jahe sebagai jamu, bumbu masakan dan hanya dijadikan wedang biasa. Padahal jahe dapat dikombinasikan dengan susu, *latte*, *cream* maupun dibuat es krim yang dapat menarik minat anak-anak. Tanamana jahe terkenal dari dulu akan manfaatnya yaitu dapat menjaga kekebalan tubuh, menghangatkan tubuh dan pereda nyeri. Dengan adanya *workshop* ini dapat membuka pandangan baru kepada masyarakat bahwa jahe dapat dijadikan minuman yang dapat dikombinasi dan ada kemauan untuk membudidayakan jahe. Jahe tidak hanya dapat dikonsumsi untuk pribadi namun bisa juga untuk ladang bisnis baru. Jahe dapat dijual mentahan ataupun sebagai makanan maupun minuman yang banyak diminati masyarakat apalagi dengan kreasi baru.

Kegiatan *workshop* dimulai dengan memberikan brosur yang berisikan materi wedang jahe *latte*. Brosur yang diberikan tertera pada **Gambar 1**. Kegiatan juga dilanjutkan dengan penyampaian materi yang diawali dengan manfaat dari jahe dan dilanjutkan cara pembuatan wedang jahe. Gambaran jalannya penyampaian materi pada pengabdian tertera pada **Gambar 2**. Dalam pembuatan wedang jahe *latte* ini digunakan bahan-bahan yang masih segar seperti jahe, sereh, dan daun pandan.



Gambar 1. Brosur Pembuatan Wedang Jahe Latte



Gambar 2. Pemaparan Materi Wedang Jahe Latte

Kegiatan selanjutnya yaitu ibu-ibu diberikan pelatihan cara pembuatan wedang jahe *latte* yang dipratikkan langsung oleh mahasiswa KKN Universitas Muhammadiyah Ahmad Dahlan Cirebon. Ketika mahasiswa memperagakan setiap langkah pembuatan, peserta mengikuti dengan penuh perhatian dan kesabaran. Antusiasme peserta sangat terlihat saat menerima materi yang disampaikan oleh mahasiswa, seperti yang terlihat pada **Gambar 3.**



Gambar 3. Pelatihan Pembuatan Wedang Jahe Latte

Monitoring dan evaluasi berlangsung setelah kegiatan tersebut selesai dan evaluasi dilakukan dengan cara membagikan produk wedang jahe *latte* yang telah dibuat kepada ibu-ibu PKK untuk dapat menilai tingkat kepuasan mengenai produk yang di buat. Dalam evaluasi hasil *workshop* ini, penting untuk mengukur dampak positif yang dicapai, seperti perubahan perilaku, peningkatan pengetahuan, dan peningkatan kemampuan dalam memanfaatkan bahan alam jahe. Kegiatan ini bermanfaat untuk ibu-ibu PKK Desa Losari Kidul dalam penyajian minuman dengan potensi nilai jual yang tinggi. Dengan adanya pelatihan pembuatan minuman ini, harapannya dapat memberikan banyak manfaat yang berkelanjutan untuk masyarakat dan juga mendorong terciptanya kreativitas dalam memanfaatkan sumber daya alam yang tersedia.

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan wedang jahe *latte* yang dilakukan di Desa Losari Kidul direspon positif oleh ibu PKK dan dapat meningkatkan pengetahuan pemahaman lebih mengenai manfaat jahe, seperti sifat anti-inflamasi dan antioksidan, serta cara membuat wedang jahe *latte*. Kegiatan ini mendorong pemanfaatan bahan-bahan lokal sebagai solusi kesehatan yang murah, berkelanjutan dan berpotensi untuk dikembangkan menjadi peluang usaha.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami sebagai tim penulis yang tergabung dalam peserta KKN Universitas Muhammadiyah Ahmad Dahlan Cirebon mengucapkan banyak terimakasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengembangan Universitas Muhammadiyah Ahmad Dahlan Cirebon, Kepala Desa Losari Kidul beserta jajarannya dan ibu-ibu kader PKK Desa Losari Kidul yang telah berkontribusi untuk kesuksesan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, N. R., & Susanto, E. (2023). Sosialisasi Pemanfaatan Bahan Alam Jahe Menjadi Serbuk Jamu Pada Ibu-Ibu PKK Desa Bolang. *Adima Jurnal Pengabdian Mahasiswa*, 3(1), 1469–1474. <https://journal.ubpkarawang.ac.id/index.php/AJPM/article/view/6554>
- Artiray, D. P., Nst, D. R. I., Putri, D. A., Nugraha, S., Yolanda, N., Pangestu, D. R. A., Taniran, S. P., Malika, G. N., Damayanti, O., & Purba, R. D. (2023). Pemanfaatan TOGA Sebagai Minuman Herbal Kekinian Bernilai Ekonomi Bagi Ibu PKK Kelurahan Sidomulyo Timur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 170–179. <https://doi.org/10.32815/jpm.v4i1.1306>
- Budiman, S. N., Yulia, D., & Ihksanudin, M. Y. (2021). Pelatihan dan Pengolahan Pembuatan Minuman Rempah Peningkat Imun Pada Masa Pandemi Melalui KKN Tematik Covid-19 Unisba Blitar di Kelurahan Kademangan, Kecamatan Kademangan, Kabupaten Blitar. *Science Contribution to Society Journal*, 1(2), 13–21. <https://doi.org/10.35457/scs.v1i2.1750>
- Firdausni, F., & Kamsina, K. (2018). Pengaruh pemakaian jahe emprit dan jahe merah terhadap karakteristik fisik, total fenol, dan kandungan gingerol, shogaol ting-ting jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Litbang Industri*, 8(2), 67. <https://doi.org/10.24960/jli.v8i2.4330.67-76>
- Putri, M. P., Prodyanatasari, A., & Purnadianti, M. (2023). Penyuluhan Pembuatan Minuman Herbal Wedang Telang Pada Masyarakat Desa Kraton Kecamatan Mojo Kabupaten Kediri. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi Dan Inovasi IPTEKS*, 1(6), 999–1006. <https://doi.org/10.59407/jpki2.v1i6.247>
- Ramadan, D., & Priatna, B. (2021). Peningkatan Keterampilan Pembuatan Olahan Minuman Berbahan Dasar Jahe Sebagai Usaha Menguntungkan Pada Kelompok PKK Desa Gempol Karya. *Adima Jurnal Pengabdian Mahasiswa*, 2(2), 5662–5670. <https://journal.ubpkarawang.ac.id/index.php/AJPM/article/view/4429>
- Sapitri, A., Asfianti, V., & Marbun, E. D. (2022). Pengelolaan Tanaman Herbal Menjadi Simplisia sebagai Obat Tradisional. *Jurnal Abdimas Mutiara*, 3(1), 94–102. <http://e-journal.sari-mutiara.ac.id/index.php/JAM/article/view/2595>
- 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>