

PELATIHAN PEMBUATAN MINUMAN REMPAH SERBUK BAGI TUTOR DAN PENGELOLA PUSAT KEGIATAN BELAJAR MENGAJAR (PKBM) DI KECAMATAN KRAMAT JATI, JAKARTA

Alsuhendra¹⁾, Ridawati²⁾

Jurusan IKK Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta
alsuhendra@gmail.com

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengelola dan tutor PKBM di Kecamatan Kramat Jati Jakarta dalam mengolah rempah asal Indonesia menjadi minuman bubuk. Kegiatan dilaksanakan di PAUD Permata Bunda Jakarta Timur dengan melibatkan 23 orang sasaran. Pada kegiatan ini digunakan metode penyuluhan interaktif dan demonstrasi. Hasil pelaksanaan kegiatan menunjukkan terjadinya peningkatan pengetahuan sasaran tentang rempah-rempah serta pengolahannya menjadi minuman bubuk. Sasaran juga tertarik untuk mengonsumsi dan memproduksi sendiri minuman rempah yang didemonstrasikan, yaitu minuman jahe bubuk, serta mau menyampaikan pengetahuan yang diperoleh kepada orang lain.

Kata Kunci: rempah, jahe, minuman bubuk, tutor, PKBM

I. PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Pusat Kegiatan Belajar Masyarakat (PKBM) merupakan salah satu lembaga pendidikan non formal untuk melaksanakan pembelajaran berbagai macam pengetahuan dan keterampilan bagi masyarakat. Kegiatan pembelajaran di PKBM dilakukan dalam rangka mengembangkan potensi masyarakat untuk dapat meningkatkan kualitas dirinya dengan memanfaatkan sarana dan prasarana yang ada dalam masyarakat.

Di wilayah DKI Jakarta, jumlah PKBM yang masih aktif menyelenggarakan kegiatan pembelajaran cukup banyak. Salah satu di antaranya adalah PKBM yang berada di Kecamatan Kramat Jati Jakarta Timur.

Penyelenggaraan kegiatan pembelajaran di setiap PKBM didukung oleh sejumlah tenaga tutor. Tutor merupakan tenaga pengajar di

PKBM yang berperan sebagai pembimbing, pelatih, atau pendidik warga belajar. Seorang tutor harus memiliki kemampuan atau keterampilan sesuai dengan yang dibutuhkan PKBM. Untuk meningkatkan kompetensinya, tutor dapat mengikuti sejumlah kegiatan pelatihan, baik yang diadakan oleh Suku Dinas Pendidikan Non Formal Informal (PNFI) atau lembaga lainnya. Biasanya seorang tutor akan dilatih tentang pembuatan silabus, RPP, atau sistem pembelajaran efektif.

Tutor memiliki peran yang sangat penting dalam proses diseminasi ilmu pengetahuan dan teknologi kepada warga belajar, baik dalam bidang yang diajarkan maupun bidang lainnya. Karena berperan sebagai agen peubah, tutor sebenarnya dapat dimanfaatkan pula dalam proses transfer teknologi sederhana kepada warga belajar, terutama teknologi tepat guna yang dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. Salah satu contoh teknologi sederhana yang

dapat ditransfer oleh tutor kepada warga belajar adalah teknologi pengolahan produk makanan atau minuman.

Proses transfer teknologi oleh tutor kepada warga belajar dapat dilakukan apabila seorang tutor telah menguasai teknologi tersebut. Karena itu, penting bagi seorang tutor untuk mengikuti sejumlah pelatihan di luar bidang kependidikan, seperti pelatihan dalam bidang boga.

Salah satu teknologi sederhana dalam bidang boga yang dapat ditransfer kepada para tutor dan pengelola PKBM di Kecamatan Kramat Jati adalah teknologi pengolahan rempah-rempah menjadi produk minuman bubuk. Minuman rempah bubuk merupakan jenis minuman yang disukai masyarakat karena selain memiliki rasa yang khas, minuman rempah juga mengandung senyawa atau komponen fungsional yang bermanfaat bagi kesehatan dan kesegaran tubuh. Jenis rempah yang banyak digunakan sebagai bahan baku minuman adalah jahe. Umumnya masyarakat mengonsumsi minuman rempah yang dijual dalam kemasan dan diproduksi oleh produsen besar atau minuman rempah yang diproduksi oleh industri kecil menengah atau usaha rumah tangga.

Permintaan masyarakat terhadap minuman rempah sangat tinggi mengingat minuman tersebut sangat praktis dan siap untuk dikonsumsi. Sebenarnya, teknologi pengolahan minuman rempah relatif sederhana dan dapat dilakukan oleh masyarakat dengan mudah. Namun, tidak semua masyarakat mampu mengolah rempah-rempah menjadi minuman karena adanya keterbatasan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki. Hal yang sama juga dijumpai pada masyarakat yang menjadi tutor dan pengelola PKBM di Kecamatan Kramat Jati serta masyarakat yang ada di lingkungan PKBM. Melalui pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, diharapkan pengelola dan masyarakat yang ada di sekitar PKBM memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah minuman rempah bubuk, sehingga selanjutnya dapat digunakan sebagai salah satu alternatif sumber pendapatan.

B. Permasalahan Mitra

Tutor dan pengelola PKBM Kecamatan Kramat Jati umumnya merupakan masyarakat yang memiliki tingkat ekonomi menengah ke bawah, terutama tutor dengan status swasta. Pendapatan tutor di PKBM berkisar antara Rp 300-350 ribu per bulan. Tutor atau pengelola yang berstatus pegawai negeri memiliki tingkat pendapatan yang relatif lebih tinggi, meskipun hanya sesuai standar pegawai negeri. Berdasarkan hal tersebut, maka beberapa masalah pada tutor dan pengelola PKBM di Kecamatan Kramat Jati adalah sebagai berikut :

- 1) Rendahnya tingkat pendapatan masyarakat yang berperan sebagai tutor dan pengelola PKBM
- 2) Kurangnya upaya peningkatan pendapatan masyarakat pengelola dan tutor PKBM karena tidak adanya alternatif kegiatan bisnis yang dikembangkan oleh pengelola PKBM dengan melibatkan tutor dan pengelola
- 3) Terbatasnya tingkat pengetahuan dan penguasaan keterampilan tutor dan pengelola PKBM, khususnya dalam bidang boga
- 4) Terbatasnya modal masyarakat untuk mengembangkan teknologi pengolahan produk makanan atau minuman
- 5) Kurangnya inisiatif masyarakat dan pemerintah daerah untuk melakukan diversifikasi produk olahan makanan atau minuman.

C. Solusi yang Ditawarkan

Ada 3 solusi yang dilakukan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini untuk memecahkan masalah tersebut, yaitu:

1. Peningkatan pengetahuan masyarakat pengelola dan tutor PKBM tentang manfaat rempah-rempah.
2. Peningkatan keterampilan masyarakat pengelola dan tutor PKBM dalam mengolah rempah asal Indonesia, khususnya jahe, menjadi produk minuman bubuk yang memiliki nilai ekonomi tinggi.
3. Pemberian motivasi kepada masyarakat pengelola dan tutor PKBM agar dapat membentuk dan mengembangkan unit bisnis di PKBM, sehingga dapat menjadi sumber pendapatan tambahan bagi keluarga.

Untuk mewujudkan 3 solusi yang ditawarkan di atas, kegiatan berikut telah dilaksanakan

dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, yaitu:

1. Melakukan koordinasi dengan penilik, pengelola, dan tutor PKBM di Kecamatan Kramat Jati guna mendapatkan izin pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di tempat tersebut.
2. Melaksanakan kegiatan penyuluhan tentang berbagai manfaat dan bentuk olahan rempah-rempah.
3. Melaksanakan transfer teknologi pengolahan rempah menjadi minuman bubuk yang memiliki nilai ekonomi tinggi melalui kegiatan praktik pembuatan produk.

Sasaran dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah orang dewasa. Karena itu, pendekatan yang digunakan dalam melaksanakan seluruh kegiatan adalah pendekatan andragogi, yaitu pendekatan pembelajaran bagi orang dewasa. Metode yang sesuai untuk diterapkan adalah diskusi interaktif dan demonstrasi.

D. Luaran

Setelah mengikuti kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah rempah-rempah menjadi produk minuman bubuk yang selanjutnya berdampak pada peningkatan taraf ekonomi dan kesejahteraannya.

II. MATERI DAN METODE

A. Tempat dan Waktu

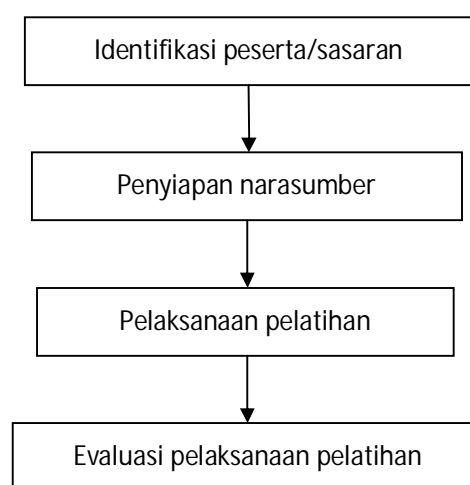
Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di UNJ dari bulan Juni hingga Nopember 2014. Pelatihan pembuatan minuman jahe bubuk dilaksanakan di PAUD Permata Bunda Jakarta Timur pada tanggal 10 Agustus 2014.

B. Khalayak Sasaran

Kegiatan ini dilakukan dengan melibatkan sekitar 23 orang pengelola dan tutor PAUD Permata Bunda yang menjadi sasaran kegiatan.

C. Metode

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah penyuluhan interaktif dan demonstrasi. Langkah-langkah yang diambil dalam pelaksanaan kegiatan ini dapat dilihat pada Gambar 1. Untuk mengetahui perubahan tingkat pengetahuan sasaran sebelum dan setelah mendapatkan penyuluhan serta penerimaan sasaran terhadap produk yang telah didemonstrasikan, maka dilakukan evaluasi dengan cara memberikan sejumlah pertanyaan tertulis kepada sasaran dalam bentuk angket.



Gambar 1. Langkah-langkah Pelaksanaan Kegiatan.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

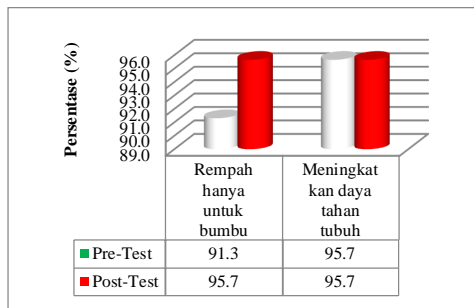
A. Tingkat Pengetahuan Pengelola dan Tutor

Sebelum penyuluhan diberikan, terlebih dahulu dilakukan penilaian tingkat pengetahuan sasaran tentang materi yang akan diberikan melalui pengisian instrumen *pre-test*. Penilaian dilakukan dengan menggunakan angket yang berisi 8 pertanyaan seputar materi. Setelah diberikan penyuluhan, kepada sasaran ditanyakan kembali 8 pertanyaan yang sama (*post-test*) guna mengetahui tingkat keterserapan materi penyuluhan oleh sasaran. Pembahasan terhadap data *pre-* dan *post-test* disajikan di bawah ini.

1. Manfaat Rempah-Rempah

Rempah-rempah asli Indonesia dapat diolah menjadi bumbu masak, obat-obatan, kosmetik, atau makanan/minuman. Hal ini diakui oleh 91.3% sasaran pada waktu dilakukan *pre-test* yang menyatakan bahwa rempah-rempah, seperti jahe, tidak hanya digunakan sebagai bumbu saja. Setelah diberikan pemahaman tentang manfaat rempah, hasil penilaian pada saat *post-test* menunjukkan adanya peningkatan persentase sasaran yang dapat memberikan jawaban yang tepat bahwa rempah-rempah dapat digunakan untuk berbagai keperluan lain selain sebagai bumbu masak (Gambar 2).

Jahe merupakan salah satu jenis rempah asli Indonesia yang banyak dimanfaatkan atau dikonsumsi setiap hari. Secara kimia jahe mengandung berbagai senyawa yang dapat memberikan manfaat bagi tubuh. Hampir semua sasaran (95.7%), baik pada saat *pre-* maupun *post-test*, menyatakan bahwa jahe yang sering dikonsumsi masyarakat Indonesia berkhasiat untuk meningkatkan daya tahan tubuh (Gambar 2).



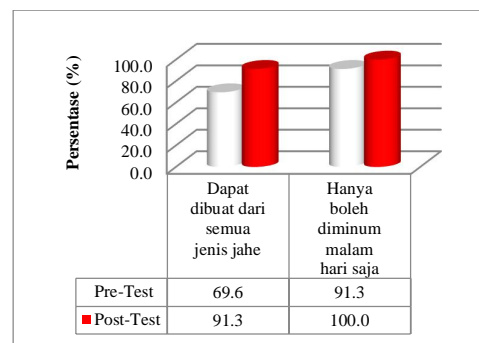
Gambar 2. Sebaran Sasaran berdasarkan Pendapat tentang Manfaat Rempah

2. Produk Minuman Jahe Bubuk

Berbagai percobaan dan penelitian memperlihatkan bahwa jahe dapat diolah menjadi produk olahan, baik makanan atau minuman, seperti manisan jahe, pikel jahe, permen jahe, wedang jahe, bubuk jahe instan, dan lain-lain. Jenis jahe yang dapat diolah untuk berbagai jenis makanan dan minuman tersebut bermacam-macam, seperti jahe emprit, jahe merah, dan jahe gajah.

Ketika ditanyakan kepada sasaran pada saat *pre-test* tentang jenis-jenis jahe yang dapat digunakan sebagai bahan baku minuman jahe bubuk, sebanyak 69.6% sasaran menyatakan bahwa minuman jahe bubuk dapat dibuat dari segala jenis jahe, termasuk jahe bubuk. Namun, setelah diberi penyuluhan tentang jenis bahan baku jahe yang dapat diolah menjadi minuman jahe bubuk, jawaban sasaran pada waktu dilakukan *post-test* memperlihatkan adanya peningkatan persentase sasaran yang dapat memberikan jawaban tepat, yaitu menjadi 91.3%. Ini menunjukkan bahwa pemberian penyuluhan dapat memperbaiki tingkat pengetahuan dan pemahaman sasaran tentang jenis jahe yang dapat diolah menjadi minuman bubuk.

Minuman jahe, seperti wedang jahe, dapat diminum kapan saja tanpa adanya pembatasan waktu tertentu. Sebanyak 91.3% sasaran menyatakan ketika dilakukan *pre-test* bahwa minuman jahe bubuk tidak hanya dilakukan pada malam hari, tetapi juga pada pagi, siang atau sore hari. Pada saat *post-test*, persentase sasaran yang memberikan jawaban bahwa jahe dapat diminum kapan saja menjadi meningkat, yaitu 100%. Memang, ketika penyuluhan telah disampaikan bahwa minuman jahe merupakan jenis minuman yang memberikan banyak manfaat dan dapat dikonsumsi setiap waktu.



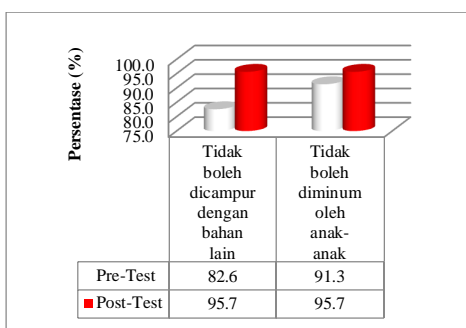
Gambar 3. Sebaran Sasaran berdasarkan Pengetahuan tentang Produk Minuman Jahe

3. Anjuran Mengonsumsi Minuman Jahe

Selain dapat dibuat dari semua jenis jahe, minuman jahe juga dapat dibuat dengan

campuran bahan lain, seperti rempah-rempah, daun jeruk, kopi, teh, coklat, dan sebagainya. Menurut 82.6% sasaran pada saat *pre-test*, minuman jahe dapat dicampur dengan bahan lain karena dapat memberikan efek meningkatkan dari khasiat jahe. Peningkatan persentase sasaran yang menyatakan hal demikian semakin meningkat pada saat *post-test*, yaitu menjadi 95.7%. Menurut sasaran pada waktu penilaian *post-test*, pencampuran jahe dengan bahan lain dalam pengolahan minuman jahe, selain dapat meningkatkan cita rasa dari minuman jahe, juga dapat meningkatkan manfaat positif yang dapat diambil oleh tubuh. Sebagai contoh adalah pencampuran jahe dengan kayu manis dalam pembuatan minuman dapat memberikan manfaat yang baik bagi tubuh karena kayu manis juga mengandung komponen kimia yang bermanfaat bagi tubuh.

Meskipun memiliki rasa pedas yang kuat, minuman jahe sebenarnya dapat dikonsumsi oleh siapa saja, baik anak-anak maupun orang tua. Sebagian besar sasaran menyatakan bahwa minuman jahe boleh diminum oleh anak-anak, baik pada saat *pre-test* maupun *post-test*. Ini menunjukkan bahwa para pengelola dan tutor PKBM yang menjadi sasaran pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah mengetahui tentang tidak adanya batasan bagi anak-anak dalam mengonsumsi minuman jahe.



Gambar 4. Sebaran Sasaran berdasarkan Pendapat tentang Konsumsi Minuman Jahe

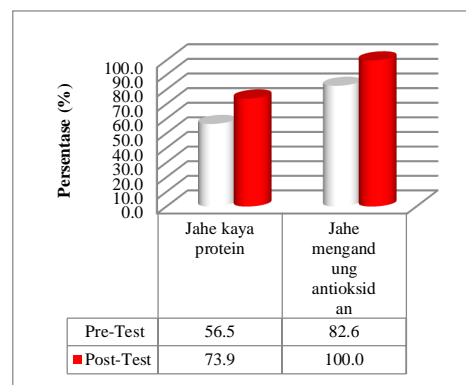
4. Kandungan Jahe

Secara kimia jahe bukanlah bahan makanan yang mengandung zat gizi tinggi, seperti protein. Meskipun demikian, jahe mengandung

komponen fungsional yang banyak manfaatnya bagi kesehatan. Berbagai senyawa volatil yang terdapat di dalam minyak atsiri dan oleoresin jahe berkhasiat dalam mencegah berbagai penyakit degeneratif, seperti jantung koroner.

Hasil pengamatan pada saat *pre-test* menunjukkan bahwa persentase sasaran yang menyatakan jahe bukanlah sumber protein adalah sebanyak 56.5%, sedangkan setelah diberikan penyuluhan, persentase sasaran yang menyatakan hal sama meningkat menjadi 73.9% (Gambar 5.)

Pada Gambar 5 juga dapat dilihat bahwa penyuluhan juga dapat memberikan pemahaman kepada pengelola dan tutor bahwa jahe mengandung antioksidan, sehingga dapat mencegah penyakit jantung. Hal ini dapat dilihat dari adanya peningkatan persentase sasaran yang menyatakan hal demikian, yaitu 82.6% pada saat *pre-test* menjadi 100% pada saat *post-test*.



Gambar 5. Sebaran Sasaran berdasarkan Pengetahuan tentang Kandungan Jahe

B. Tingkat Pengetahuan tentang Minuman Jahe Bubuk

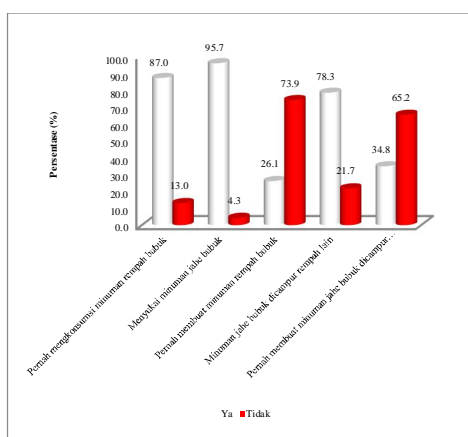
Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, jenis rempah yang diolah menjadi minuman bubuk adalah jahe emprit. Proses pembuatan minuman jahe dijelaskan dengan menggunakan metode demonstrasi yang didahului oleh penjelasan tentang prosedur pembuatannya.

Minuman jahe bubuk yang dihasilkan selanjutnya diberikan kepada seluruh sasaran untuk dicicipi dan dinilai secara organoleptik. Kepada sasaran juga ditanyakan responnya

terhadap minuman jahe bubuk yang dihasilkan dengan menggunakan angket yang berisi 10 pertanyaan. Penjelasan untuk jawaban sasaran terhadap angket tersebut dapat dilihat berikut ini.

a. Konsumsi dan Produksi Minuman Jahe Bubuk

Ada 5 pertanyaan yang diajukan kepada para pengelola dan tutor PKBM berkaitan dengan konsumsi dan produksi minuman jahe bubuk. Respon dari sasaran terhadap kelima pertanyaan tersebut dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Sebaran Sasaran berdasarkan Respon terhadap Pertanyaan tentang Konsumsi dan Produksi Minuman Jahe Bubuk

Pada Gambar 6 dapat dilihat bahwa sebanyak 87% sasaran pernah mengonsumsi minuman jahe bubuk dan hanya 13% yang belum pernah mengonsumsinya. Hal ini menunjukkan masih ada masyarakat yang tinggal di daerah ibukota Jakarta belum pernah mengonsumsi minuman jahe bubuk. Dari total 23 orang sasaran yang mengikuti pelatihan, sebanyak 95.7% di antaranya menyukai minuman jahe bubuk.

Umumnya para pengelola dan tutor PKBM yang mengikuti pelatihan belum pernah membuat minuman rempah bubuk, termasuk jahe bubuk. Ini dapat dilihat dari jawaban sasaran yang menunjukkan hanya 26.1% saja di antara mereka yang pernah membuat minuman jahe bubuk, sedangkan sebagian besar lainnya (73.9%) belum pernah membuatnya.

Para pengelola dan tutor yang belum pernah membuat minuman jahe bubuk menyatakan bahwa proses pembuatan minuman bubuk, sebagaimana yang banyak dijual di pasar, relatif sulit. Keadaan ini menyebabkan para pengelola dan tutor PKBM lebih banyak membeli minuman jahe bubuk kemasan yang dijual di pasar karena lebih praktis.

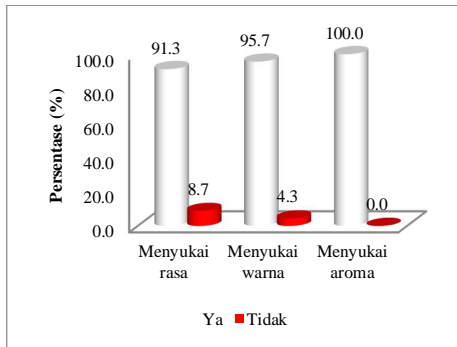
Selain dibuat dalam bentuk *plain* (tanpa campuran atau tambahan bahan lain), minuman jahe yang dijual di pasar sudah banyak yang dicampur atau dikombinasikan dengan rempah atau bahan lain, seperti kayu manis atau susu. Sebanyak 78.3% sasaran mengetahui adanya produk minuman jahe kombinasi tersebut, sedangkan sisanya (21.7%) tidak mengetahuinya. Sebagian (34.8%) di antara pengelola dan tutor yang mengetahui adanya minuman jahe kombinasi bahkan pernah membuat minuman jahe bubuk yang dicampur dengan bahan lain, meskipun campuran yang dimaksud adalah campuran minuman jahe komersial yang dibeli di pasar dengan bahan lain yang dimiliki di rumah. Dari data ini dapat diketahui bahwa para pengelola dan tutor sebenarnya pernah mencoba menciptakan variasi dari minuman jahe.

2. Tingkat Penerimaan Minuman Jahe Bubuk

Minuman jahe bubuk yang dibuat pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah minuman jahe yang dikombinasikan dengan rempah lain, yaitu sereh. Minuman tersebut dapat dikonsumsi langsung oleh para peserta pelatihan karena proses pengolahannya relatif cepat dan tidak sulit. Minuman yang dikonsumsi peserta selanjutnya dinilai sendiri oleh peserta secara indrawi atau berdasarkan tingkat penerimaan oleh organ tubuh. Ada 3 aspek yang dinilai dari minuman jahe bubuk, yaitu rasa, warna, dan aroma.

Hasil penilaian peserta pelatihan, seperti disajikan pada Gambar 7, menunjukkan bahwa sebanyak 91.3% peserta menyukai rasa dari minuman jahe bubuk, sedangkan yang tidak menyukai adalah sebanyak 8.7%. Rasa dari minuman jahe bubuk disukai oleh 95.7% peserta

dan hanya 4.3% peserta saja yang tidak menyukainya. Sementara itu, aroma dari minuman jahe bubuk disukai oleh seluruh (100%) peserta pelatihan, karena aroma minuman yang tercium oleh peserta adalah wangi khas jahe dengan kombinasi aroma sereh.



Gambar 7. Sebaran Sasaran berdasarkan Tingkat Penerimaan terhadap Minuman Jahe Bubuk

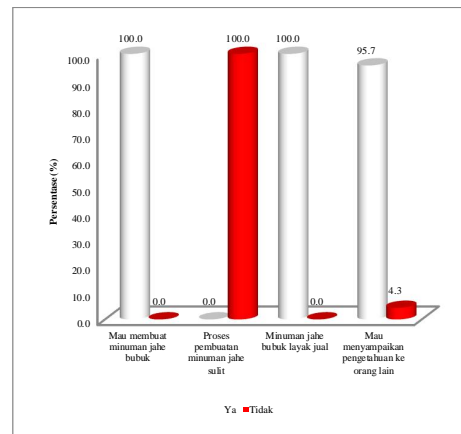
3. Tindak Lanjut

Setelah menyaksikan demonstrasi pembuatan minuman jahe bubuk serta mencicipi produk minuman jahe yang telah dibuat, kepada para peserta pelatihan ditanyakan 4 butir pertanyaan yang berkaitan dengan tindak lanjut dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Seluruh (100%) peserta menyatakan bahwa kegiatan pelatihan pembuatan minuman jahe bubuk akan ditindaklanjuti dengan keinginannya untuk membuat sendiri minuman jahe bubuk, setidaknya untuk kebutuhan keluarga. Adanya keinginan untuk membuat sendiri minuman jahe bubuk tersebut didasarkan pada mudahnya proses pembuatan minuman tersebut. Ini ditunjukkan oleh jawaban seluruh (100%) sasaran yang menyatakan proses pembuatan minuman jahe bubuk tidak sulit.

Selain menilai rasa, warna, dan aroma minuman jahe bubuk secara indrawi, para peserta pelatihan diminta pula untuk menilai kelayakan dari produk yang sudah dibuat untuk dijual di pasar. Data hasil penilaian peserta pelatihan menunjukkan bahwa seluruh (100%) peserta pelatihan menyatakan minuman yang dihasilkan sangat layak untuk dijual, bahkan dalam aspek tertentu, seperti aroma, minuman tersebut lebih

baik kualitasnya jika dibandingkan dengan minuman yang dijual di pasar.

Peserta pelatihan yang terdiri dari pengelola dan tutor PKBM diharapkan dapat menjadi media untuk menyebarluaskan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh pada pelatihan ini. Karena itu, kepada para peserta ditanyakan pula kesediaannya untuk dapat menyampaikan pengetahuan dan keterampilan cara pengolahan jahe bubuk kepada orang lain. Hampir semua (95.7%) menyatakan bersedia untuk menyampaikan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh kepada orang lain, khususnya kepada peserta didik dan masyarakat di sekitar tempat tinggalnya. Meskipun ada 4.3% sasaran lainnya yang belum bersedia menyampaikannya kepada orang lain, hal ini ternyata lebih disebabkan karena sasaran tersebut terlebih dahulu ingin mencoba membuatnya sendiri di rumah hingga menguasai keterampilan membuat minuman jahe bubuk tersebut secara lengkap.



Gambar 8. Sebaran sasaran berdasarkan tindak lanjut yang dilakukan sasaran setelah mengikuti pelatihan

Secara umum kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan sasaran dalam mengolah rempah, khususnya jahe, menjadi minuman bubuk. Hal ini dapat dilihat dari hasil *pre-test* dan *post-test* serta respon sasaran setelah mengikuti pelatihan. Meskipun begitu, masih ada beberapa kendala yang dijumpai pada pelaksanaan kegiatan ini, di antaranya adalah:

1. Terbatasnya dana untuk pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, sehingga jumlah bahan baku dan alat yang digunakan untuk pelatihan juga menjadi terbatas. Hal ini mengakibatkan kegiatan ini hanya dilakukan dalam bentuk demonstrasi dan bukan dalam bentuk praktik sendiri oleh setiap peserta.
2. Keterbatasan dana kegiatan juga berdampak pada terbatasnya jumlah peserta yang dibolehkan mengikuti kegiatan.
3. Belum ada proses monitoring terhadap perkembangan pengelola dan tutor yang menjadi peserta pelatihan setelah kegiatan pelatihan selesai dilakukan. Hal ini disebabkan oleh tidak adanya alokasi dana dari pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini untuk proses monitoring pasca pelaksanaan kegiatan.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari kegiatan penyuluhan ini adalah:

- a. Kegiatan pelatihan pembuatan minuman rempah bubuk bagi pengelola dan tutor PKBM di Kramat Jati Jakarta Timur dapat meningkatkan pengetahuan sasaran dalam mengolah rempah menjadi minuman yang layak jual.
- b. Kegiatan pelatihan dapat mengubah sikap dan keterampilan sasaran dalam memanfaatkan rempah-rempah menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi tinggi.

2. Saran

Saran yang dapat diberikan dalam upaya peningkatan pengetahuan dan keterampilan sasaran adalah:

- a. Perlu dilakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat secara bertahap dan berkelanjutan kepada sasaran yang sama, sehingga dapat diketahui perkembangan

dan perubahan pada pengetahuan, sikap, dan keterampilan sasaran.

- b. Agar sasaran dari peserta pelatihan dapat mengembangkan hasil pelatihan menjadi sebuah usaha yang menguntungkan secara finansial, maka perlu dilakukan pembinaan lanjutan oleh UNJ dalam hal pengembangan wirausaha bagi sasaran-sasaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berminat untuk membangun sebuah wirausaha.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Guenther, E. 1949. *The Essential Oils: Individual Essential Oils of The Plant Families Rutaceae and Labiatae* (2nd ed.). Van Nostrand Company, Inc., Canada.
- [2] Hemani dan E. Mulyono. 1997. *Pengolahan dan Penganekaragaman Hasil*. Monograf Jahe No. 3, Balitro, Bogor.
- [3] Khirzuddin, M. 1991. *Karakteristik Ekstraksi Oleoresin Jahe (Zingiber officinale Roscoe)*. Fateta IPB, Bogor.
- [4] Nursal W., S. dan S. Wilda. 2006. *Bioaktivitas Ekstrak Jahe (Zingiber officinale Roxb.) dalam Menghambat Pertumbuhan Koloni Bakteri Escherichia coli dan Bacillus subtilis*. *Jurnal Biogenesis* 2(2): 64-66.
- [5] Prasetyo, S. dan A.S. Cantawinata. 2010. *Pengaruh Temperatur, Rasio Bubuk Jahe Kering dengan Etanol, dan Ukuran Bubuk Jahe Kering terhadap Ekstraksi Oleoresin Jahe (Zingiber officinale Roscoe)*. Seminar Rekayasa Kimia dan Proses, Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Semarang, 4-5 Agustus 2010.