

PENGEMBANGAN PRODUK "SI JAE" DI BANJAR TEBUANA DESA TARO, GIANYAR

**Ni Kadek Yunita Sari¹, Ni Wayan Nursini², Natalia Sri Endah K³, Ni Wayan
Deswiniyanti⁴**

^{1,2,4} Fakultas Ilmu Kesehatan Sains dan Teknologi, Universitas Dhyana Pura

³Fakultas Ekonomi dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura

e-mail: yunitasari@undhirabali.ac.id

Abstrak

Peningkatan permintaan Jahe di masa pandemi tidak berdampak signifikan pada petani di Banjar Tebuana, berdasarkan fakta di lapangan menunjukkan harga rimpang jahe segar di kelompok petani Banjar Tebuana masih lebih rendah dibandingkan harga di pasar tradisional dan modern. Selain itu bentuk rimpang segar memiliki resiko degradasi mutu akibat penyimpanan yang akan semakin menurunkan nilai jualnya. Peluang untuk melakukan kegiatan pascapanen dengan pengembangan produk olahan jahe menjadi suatu produk belum pernah dilakukan. Terkait dengan hal tersebut Mitra mengalami permasalahan antara lain:1)Mitra belum pernah melakukan pengembangan produk dari rimpang jahe segar menjadi suatu produk yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi, hal ini disebabkan karena keterbatasan pengetahuan dan teknologi alat yang dimiliki oleh mitra; 2)Mitra belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam melakukan proses pembuatan produk simplisia jahe secara higienis dan sanitasi; 3)Mitra menyatakan bahwa mereka memerlukan pendampingan untuk mendapatkan konsep brand dan desain kemasan dari produk yang dihasilkan. Solusi yang ditawarkan sesuai dengan permasalahan mitra, yaitu: 1)Sosialisasi pengembangan produk Si Jae dan pengadaan alat perajang, pengering dan penepung 2) Pelatihan dan pendampingan proses pembuatan produk simplisia jahe dengan menerapkan konsep higienis dan sanitasi; 3) Pendampingan label dan kemasan produk. Metode yang digunakan dalam PKM ini adalah: Penyuluhan, Pelatihan dan Pendampingan terkait permasalahan yang dihadapi mitra. Hasil yang diperoleh dari PKM yaitu Dari hasil kegiatan program kemitraan masyarakat di Banjar Tebuana, Desa Taro dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut: 1)Wawasan mitra tentang simplisia jahe menjadi 100% tahu tentang simplisia jahe pada post-test; Mitra memiliki aset alat perajang, pengering dan penepung dan memiliki keterampilan dalam mengoperasikan alat tersebut; 2)Mitra memiliki keterampilan dalam membuat simplisia jahe rajang dan bubuk dengan menerapkan prinsip hygiene sanitasi; 3)Produk simplisia yang dihasilkan memiliki merek dagang Si Jae dan memiliki kemasan pouch dan botol untuk penjualan; 4)Mitra memiliki keterampilan dalam melakukan pelabelan dan pengemasan produk.

Kata kunci: Si Jae, Desa Taro, Simplisia, Jahe

Abstract

The increase in demand for ginger during the pandemic did not have a significant impact on farmers in Banjar Tebuana, based on facts on the ground showing the price of fresh rhizome harvests in Banjar Tebuana farmer group is still lower than the price in traditional and modern markets. In addition, the form of fresh rhizomes has a risk of quality degradation due to storage which will further reduce the selling value. The opportunity to carry out postharvest activities by developing processed ginger products into a product has never been done. Related to this, the Partner has experienced problems, among others 1) The partner has never developed a product from fresh ginger rhizome into a product that has a higher selling value, this is due to the limited knowledge and technology of the tools owned by the partner; 2) Partners do not have the knowledge and skills to carry out the process of making ginger *Simplicia* products in a hygienic and sanitary manner; 3) Partners stated that they needed assistance to get the brand concept and packaging design of the products they produced. For this reason, the PKM Proposing Team offers solutions that are following partner problems, namely: 1) Socialization of *Si Jae* product development and procurement of choppers, dryers and flours 2) Training and assistance in the process of making ginger *Simplicia* products by applying the concept of hygiene and sanitation; 3) Assistance in product labeling and packaging. The methods used in this PKM are: Counseling, Training and Mentoring related to problems faced by partners. The results obtained from the PKM are From the results of the community partnership program activities in Banjar Tebuana, Taro Village, the following conclusions can be drawn: 1) Partners' insight about ginger *Simplicia* becomes 100% aware of ginger *simplicia* in the post-test; 2) Partners own chopper, dryer and flour equipment assets and have skills in operating these tools; 3) Partners have skills in making chopped and powdered ginger *simplicia*; 4) The resulting *simplicia* products have the trademark *Si Jae* and have pouches and bottles for sale; 5) Partners have skills in product labeling and packaging.

Keywords: *Si Jae*, Taro Village, *Simplicia*, Ginger

PENDAHULUAN

Desa Taro, Kecamatan Tegallalang Kabupaten Gianyar Provinsi Bali merupakan salah satu Desa yang terkenal dengan destinasi pariwisatanya. Desa ini memiliki 14 Banjar (Dusun) salah satunya adalah Banjar Tebuana. Berbeda dengan Banjar lain yang sebagian besar berkembang sebagai daerah pariwisata, Banjar Tebuana dikenal sebagai Banjarnya Petani. Komoditas

pertanian yang berkembang di Banjar ini adalah pertanian biofarmaka dan sayuran. Tanaman obat atau dikenal dengan nama biofarmaka adalah jenis-jenis tanaman yang memiliki fungsi dan berkhasiat sebagai obat dan dipergunakan untuk penyembuhan atau pun mencegah berbagai jenis penyakit (Sarno, 2019). Tanaman biofarmaka yang paling banyak dikembangkan di Banjar Tebuana adalah tanaman *Jae* (*Jae* dalam bahasa Bali yang artinya

Jahe.) Jahe merupakan salah satu tanaman biofarmaka yang mengandung antioksidan tinggi sehingga dapat meningkatkan imun tubuh.

Salah satu kelompok tani yang membudidayakan tanaman jahe di Banjar Tebuana adalah kelompok tani Satya Kencana yang diketuai oleh Bapak I Nyoman Merta. Berdasarkan hasil wawancara tim PKM dengan Bapak Merta, Budidaya tanaman jahe di Banjar Tebuana sudah berlangsung sejak tahun 1940an, dan budidaya tanaman ini telah diwariskan secara turun temurun oleh nenek moyang, dan beliau sedari masih kecil sudah diajak dan diajarkan bertani oleh kedua orang tuanya. Ada beberapa teknik budidaya yang diwariskan oleh nenek moyang terdahulu yaitu penggunaan daun bambu untuk menutup bibit jahe yang sudah ditanam (Gambar 1A). Teknik ini teruji memberikan hasil panen yang lebih bagus yaitu rimpang jahe yang dihasilkan lebih sehat dan minim terserang penyakit. Tanaman jahe yang ditanam antara lain tanaman jahe gajah (jahe putih besar), jahe putih kecil, jahe merah. Luas lahan yang digunakan untuk menanam bibit jahe mencapai 50 are dengan rata-rata hasil produksi 20 ton per tahun. Kelompok tani ini memiliki anggota 20 orang, yang terdiri dari laki-laki dan perempuan. Kelompok tani wanita biasanya bertugas untuk menanam bibit, dan kelompok tani laki-laki yang bertugas pada masa panen.

Persoalan menonjol yang dijumpai di lapangan adalah pertanian kurang diminati oleh generasi muda di daerah tersebut, karena pertanian memberikan pendapatan yang lebih rendah dibandingkan sektor lain seperti

pariwisata, pertukangan dan kerajinan. Pemberdayaan masyarakat tani sangat diperlukan, terutama dalam pengembangan produk hasil pertanian. Masa pandemi Covid-19 sebenarnya menjanjikan peluang bagi petani tanaman biofarmaka. Tanaman biofarmaka khususnya jahe dipercaya dapat meningkatkan kestabilan imun tubuh sehingga meminimalisir tubuh terinfeksi virus Covid-19. Sehingga tidak heran jika permintaan rimpang jahe di pasar saat ini cukup tinggi. Situasi ini ternyata tidak berdampak signifikan pada petani di Banjar Tebuana, berdasarkan fakta di lapangan menunjukkan harga hasil panen rimpang segar di kelompok petani Banjar Tebuana, khususnya jahe gajah dan jahe merah tetap pada kisaran yang sangat rendah yaitu 2.000/kg untuk jahe putih kecil, 4.000/kg untuk jahe gajah dan 10.000/kg untuk jahe merah. Sedangkan harga di pasaran seperti di pasar tradisional dan swalayan mencapai 10.000 - 20.000/kg untuk jahe kecil dan gajah serta 60.000-80.000/kg untuk jahe merah. Hal tersebut tentu saja tidak menguntungkan bagi petani. Selain permasalahan tersebut, bentuk rimpang segar memiliki resiko degradasi mutu akibat penyimpanan yang akan semakin menurunkan nilai jualnya. Selama ini hasil rimpang segar yang tidak laku dijual biasanya diolah dengan dicampur kotoran sapi dijadikan pupuk organik oleh petani. Salah satu solusi untuk mengatasi degradasi mutu jahe adalah mengolah jahe segar menjadi bahan kering atau yang dikenal dengan istilah simplisia. Menurut Irwanta dkk., (2015), simplisia merupakan bahan

alam yang telah dikeringkan yang digunakan untuk obat. Simplisia memiliki daya simpan yang lebih lama dibandingkan bahan segar.

Peluang untuk melakukan kegiatan pascapanen dan pengembangan produk olahan jahe menjadi suatu produk belum pernah dilakukan oleh kelompok tani jahe di Banjar Tebuana. Hal tersebut disebabkan karena terbatasnya pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok tani tentang pemanfaatan tanaman jahe sebagai produk simplisia yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan menjual hasil panen segar. Permasalahan berikutnya adalah dari segi manajemen pemasaran. Hasil panen tanaman segar sejauh ini dipasarkan secara *offline* dengan menitipkan di warung-warung lokal di kawasan Banjar Tebuana dan sebagian besar diambil oleh tengkulak/ pengepul untuk dipasarkan kembali. Segmen pasar masih terbatas, hal tersebut disebabkan karena keterbatasan sumber daya manusia. Sebagian besar kelompok tani tidak bisa mengoperasikan *smart phone* dan komputer sehingga pemasaran rimpang jahe segar secara daring belum bisa dilakukan. Berdasarkan permasalahan tersebut Tim PKM bersama mitra sepakat untuk membuat sebuah strategi usaha peningkatan kesejahteraan kelompok tani di Banjar Tebuana yaitu dengan mengembangkan suatu produk "Si Jae" yaitu Simplisia jahe yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan menjual rimpang jahe segar.

METODE

Langkah-langkah metode yang diterapkan dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan mitra yaitu:

1. Tahap sosialisasi pengembangan produk Si Jae, dilaksanakan dengan:
 - a. Memberikan pengenalan teknologi pasca panen rimpang jahe segar menjadi produk simplisia melalui sosialisasi penyuluhan kepada mitra. Sebelum kegiatan dimulai akan diberikan pre-test.
 - b. Pengadaan dan pengenalan alat perajang, pengering dan penepung, serta diberikan pendampingan dan pelatihan terkait cara menggunakan alat tersebut. Setelah kegiatan ini akan dilakukan post-test dan diukur akurasi keterampilan mitra dalam menggunakan alat produksi.
2. Tahap pelatihan dan pendampingan pengolahan Si Jae dengan menerapkan prinsip hygiene sanitasi
 - a. Pelatihan proses mengolah rimpang jahe segar menjadi produk simplisia rajang dan bubuk. Sebelum kegiatan berlangsung akan diberikan pre-test. Setelah kegiatan tersebut akan diberikan post-test untuk evaluasi.
 - b. Pelatihan prinsip dasar hygiene dan sanitasi, faktor resiko penerapan hygiene dan sanitasi. Pelatihan prinsip dan langkah-langkah hygiene untuk diri pribadi dan lingkungan kerja, kebersihan dan kesehatan yang meliputi pekerja, peralatan, ruang

penyimpanan untuk produk yang tepat. Sebelum kegiatan berlangsung akan diberikan pre-test dan setelah kegiatan tersebut akan diberikan post-test.

3. Tahap pendampingan penentuan konsep *brand* dan desain kemasan
 - a. Menentukan nama *brand* produk dengan FGD (*Focus Group Discussion*) antara mitra dan tim PKM. Tim PKM bersama mitra membuat dan menentukan satu nama produk (*brand product*) yang unik dan menjual.
 - b. Menentukan desain kemasan produk dengan melibatkan mahasiswa yang memiliki kompetensi di bidang desain. Tim PKM menyiapkan beberapa konsep desain kemasan produk melalui tahap (FGD) mitra menentukan serta memberikan masukan terhadap desain yang sudah disiapkan.
 - c. Pelatihan dan pendampingan dalam melakukan pelabelan dan pengemasan produk. Sebelum kegiatan berlangsung akan diberikan pre-test dan setelah kegiatan tersebut akan diberikan post-test.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Adapun hasil kegiatan yang dicapai antara lain:

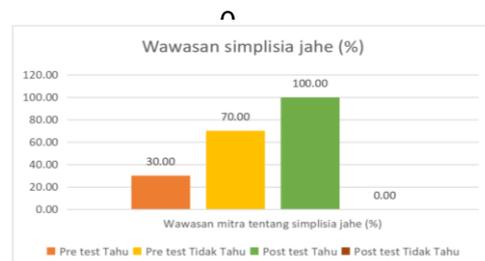
1. Tahap sosialisasi pengembangan produk Si Jae
 - 1.1 *Pengenalan teknologi pasca panen rimpang jahe segar menjadi simplisia jahe*

Penggalian informasi mengenai wawasan mitra tentang teknologi pasca panen jahe segar sangat diperlukan untuk mengetahui

sejauh mana mitra mengenal atau memahami tentang produk maupun proses pengolahan olahan pasca panen jahe segar khususnya menjadi produk simplisia. Informasi yang diperoleh dapat digunakan sebagai indikator keberhasilan kegiatan dengan membandingkan antara wawasan mitra sebelum dan sesudah mengikuti kegiatan PKM. Penggalian informasi wawasan mitra dilakukan dengan membagikan kuisioner sebelum pelaksanaan kegiatan pelatihan. Kuisioner tersebut berisi pertanyaan seputar produk simplisia jahe. Tahap sosialisasi dan hasil penggalian wawasan mitra tentang jenis teknologi olahan jahe segar menjadi simplisia dapat dilihat pada Gambar 1 dan 2.



Gambar 1. Tahap sosialisasi kepada mitra



Gambar 2. Wawasan mitra tentang simplisia jahe

Berdasarkan gambar 2, terjadi peningkatan wawasan mitra tentang simplisia jahe dari pre test sebesar 30% mitra yang tahu simplisia jahe, setelah sosialisasi meningkat menjadi 100%. Hasil tersebut menunjukkan adanya pengaruh sosialisasi yang diberikan terhadap wawasan/ pengetahuan mitra, menurut Notoatmodjo dan Soekidjo (2012), pengetahuan seseorang dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya: pendidikan melalui sosialisasi, media dan informasi.

1.2 *Pengadaan dan pengenalan alat produksi simplisia jahe*

Untuk mendukung proses produksi simplisia tim PKM melakukan pengadaan alat perajang, alat pengering (dehidrator) dan penepung jahe (Gambar 3). Alat perajang digunakan untuk memotong rimpang jahe, alat pengering (dehidrator) digunakan untuk mengeringkan simplisia dan alat penepung digunakan dalam proses penepungan jahe rajang kering untuk dijadikan jahe bubuk. Mitra diberikan pelatihan dan pendampingan cara mengoperasikan alat perajanalat pengering (dehidrator) dan penepung. Evaluasi kegiatan pendampingan ini berupa rata-rata nilai akurasi mitra dalam mengoperasikan alat (Tabel 1).

Tabel 1. Rata-rata akurasi nilai penggunaan alat produksi

Jumlah Peserta	Mitra	Rata-rata nilai akurasi penggunaan alat		
		Alat perajang	Dehidrator	Alat penepung
10 orang	Kelompok Tani di Banjar Tebuana Desa Taro	90	85	90

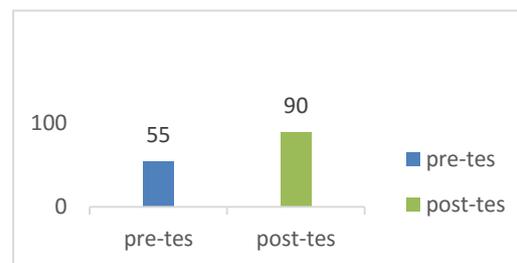


Gambar 3. Pengadaan alat dan pelatihan penggunaan alat produksi

2. Tahap produksi

2.1 *Pelatihan dan pendampingan pengolahan Si Jae*

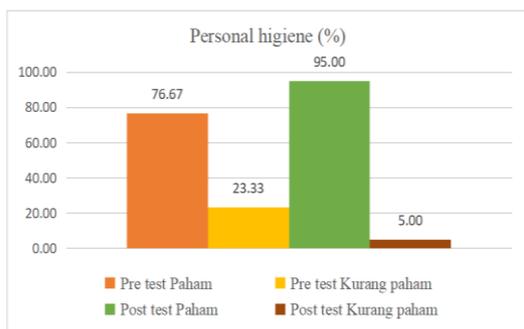
Kegiatan ini dilaksanakan dengan memberikan pelatihan dan pendampingan metode pembuatan simplisia jahe sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP) yang dibuat oleh tim PKM. Keterampilan membuat simplisia diukur dengan memberikan pre-tes sebelum pendampingan dan pos-tes setelah pendampingan pembuatan produk. Berdasarkan hasil pada gambar 4 menunjukkan terjadi peningkatan keterampilan mitra dari pre test (55), setelah diberikan pelatihan dan diberikan post test (90).



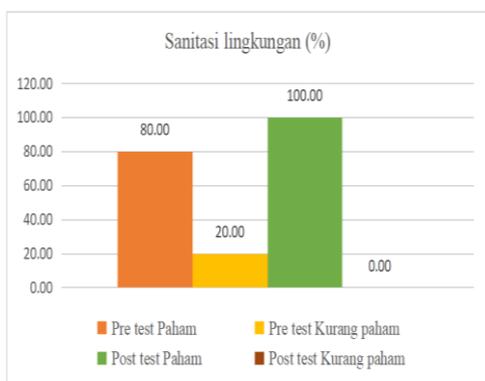
Gambar 4. Keterampilan mitra dalam membuat simplisia jahe

2.2 Pelatihan prinsip dasar higiene dan sanitasi

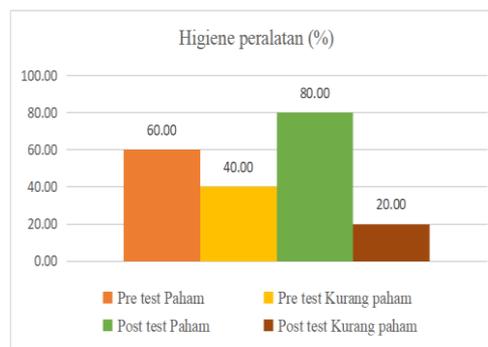
Pelatihan terkait prinsip dasar hygiene dan sanitasi menunjukkan rata-rata hasil pretest dan posttest personal hygiene (Gambar 5), sanitasi lingkungan (Gambar 6), higiene peralatan (Gambar 7) dan keselamatan kerja (Gambar 8). Hasil tersebut menunjukkan bahwa pelatihan prinsip dasar higiene dan sanitasi mampu meningkatkan pengetahuan mitra tentang personal hygiene, sanitasi lingkungan hygiene peralatan dan keselamatan kerja.



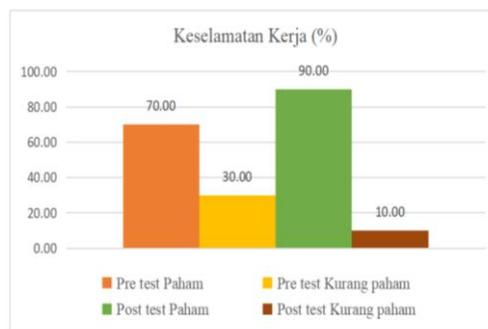
Gambar 5. Hasil pre test dan pos test personal hygiene



Gambar 6. Hasil pre test dan pos test sanitasi lingkungan



Gambar 7. Hasil pre test dan pos test higiene peralatan



Gambar 8. Hasil pre test dan pos test keselamatan kerja

3. Pelatihan dan pendampingan label dan kemasan produk

Nama brand produk ditentukan dengan melakukan FGD (*Focus Group Discussion*) antara mitra dan tim PKM. Tim PKM bersama mitra sepakat memberikan nama produk (*brand product*) "Si Jae", hal ini karena pertimbangan nama ini cukup unik dan menjual. Kegiatan desain kemasan produk dengan melibatkan mahasiswa yang memiliki kompetensi di bidang desain.

Tim PKM menyiapkan beberapa konsep desain kemasan produk melalui tahap (FGD) mitra menentukan serta memberikan masukan terhadap desain

yang sudah disiapkan. Hasil dari kegiatan ini adalah terbentuk 2 jenis kemasan yang dihasilkan yaitu: kemasan kantong plastik/pouch (untuk simplisia rajang) dan kemasan botol (untuk simplisia bubuk) (Gambar 9). Kedua tampilan kemasan cukup menarik walaupun masih berpotensi untuk dikembangkan lebih baik lagi.

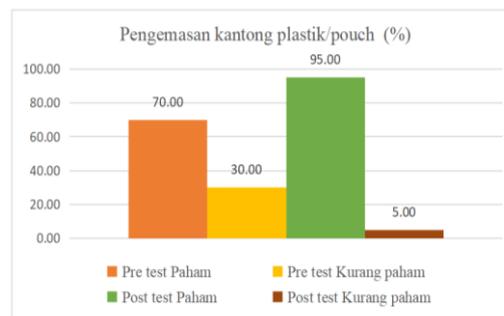


Gambar 9. Produk yang dihasilkan dengan nama brand dan kemasan

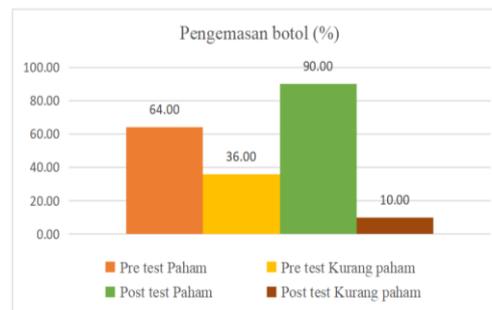
Kotler dan Keller (2012) memandang pentingnya kemasan sebagai bagian dari alat pemasaran yang digunakan dalam rangka membangun *brand equity*. Pengemasan adalah seluruh aktivitas mendesain dan memproduksi tempat untuk memuat produk (container).

Melakukan pengemasan dan pelabelan produk, Kegiatan ini dilaksanakan dengan memberikan pelatihan dan pendampingan metode pengemasan simplisia jahe yang dihasilkan yaitu dalam bentuk kemasan botol dan plastik. Keterampilan melakukan pengemasan diukur dengan memberikan pre-tes sebelum pendampingan dan pos-tes setelah pendampingan pembuatan produk. Adapun rata-rata hasil pretest dan postest yang diperoleh dari kelompok

tani setelah mengikuti pelatihan dan pendampingan, sebagai berikut:



Gambar 10. Hasil pre tes dan pos test pengemasan dan pelabelan dengan kantong plastik/pouch



Gambar 11. Hasil pre tes dan pos test pengemasan dan peladengan botol

KESIMPULAN

Dari hasil kegiatan program kemitraan masyarakat di Banjar Tebuana, Desa Taro dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut: 1)Wawasan mitra tentang simplisia jahe menjadi 100% tahu tentang simplisia jahe pada post-test; 2)Mitra memiliki aset alat perajang, pengering dan penepung dan memiliki keterampilan dalam mengoperasikan alat tersebut; 3)Mitra memiliki keterampilan dalam membuat simplisia jahe rajang dan bubuk; 4)Produk simplisia yang dihasilkan memiliki merek dagang Si

Jae dan memiliki kemasan pouch dan botol untuk penjualan; 5) Mitra memiliki keterampilan dalam melakukan pelabelan dan pengemasan produk.

DAFTAR PUSTAKA

Kotler, P & Keller, K.L. (2012). Marketing Management, 14th edition, Upper Saddle River, New Jersey: Pearson.
Irwanta, E., Hikmat, A. Zuhud, E. 2015. Keanekaragaman

Simplisia Nabati Dan Produk Obat Tradisional Yang Diperdagangkan Di Kabupaten Pati, Jawa Tengah. Media Konservasi 20(3):197 -204

Notoatmodjo; Soekidjo. 2012. Promosi kesehatan dan Perilaku Kesehatan. Jakarta: Rineka cipta.

Sarno. 2019. Pemanfaatan Tanaman Obat (Biofarmaka) Sebagai Produk Unggulan Masyarakat Desa Depok Banjarnegara.