

Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Permen Ting-Ting Jahe di Desa Kaliboto Lor Sebagai Inovasi Produk UMKM

Sutikno*¹, Nadia Putri Romadani², Viska Fitriastuti³, M. Bahrush Shodik⁴

¹ Program Studi Teknik Elektro, Universitas Muhammadiyah Jember

² Program Studi Pendidikan Agama Islam, Universitas Muhammadiyah Jember

³ Program Studi Pendidikan Bahasa Dan Sastra Indonesia, Universitas Muhammadiyah Jember

⁴ Program Studi Teknik Informatika, Universitas Muhammadiyah Jember

*e-mail: sutikno@unmuhjember.ac.id¹, nadiaputri1761@gmail.com², fitriviska9@gmail.com³, bahrusia15@gmail.com⁴

Abstrak

Pengabdian ini berfokus pada sosialisasi dan pelatihan pembuatan permen Ting Ting Jahe di Desa Kaliboto Lor, Kabupaten Lumajang, yang dikenal memiliki potensi besar dalam sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Produk utama UMKM di desa ini meliputi keripik tempe dan keripik pisang, yang mendominasi pasar lokal. Namun, keragaman produk UMKM masih terbatas, sehingga menghambat pertumbuhan ekonomi lebih lanjut. Melalui wawancara dengan penduduk setempat, diketahui bahwa jahe ditanam secara luas di desa ini, tetapi sebagian besar jahe hanya dimanfaatkan sebagai bumbu dapur atau bahan minuman tradisional. Pelatihan ini memperkenalkan metode baru dan inovatif untuk mengolah jahe menjadi permen jahe Ting Ting, yang lebih praktis dan memiliki nilai jual tinggi. Inisiatif ini bertujuan untuk menambah variasi produk UMKM, meningkatkan daya saing produk desa, dan membuka peluang bisnis baru bagi masyarakat lokal. Selain itu, penelitian ini membahas manfaat kesehatan dari jahe, yang telah dikenal luas baik dalam pengobatan tradisional maupun modern, serta mengeksplorasi potensi pasar untuk produk permen jahe, terutama dengan melihat pangsa konsumen besar di Indonesia dan minat yang semakin meningkat terhadap makanan sehat.

Kata Kunci: Permen Ting Ting Jahe, UMKM, Inovasi Produk, Manfaat Jahe

Abstract

This community service focuses on socialization and training on producing Ting Ting Ginger Candy in Kaliboto Lor Village, Lumajang Regency, which is known for its rich potential in the micro, small, and medium enterprises (MSME) sector. The village primarily produces tempeh chips and banana chips, dominating the local market. However, the diversity of MSME products in the village remains limited, hindering further economic growth. Through interviews with local residents, it was revealed that ginger is extensively cultivated in the village, but it is mostly underutilized, being used mainly as a kitchen spice or for traditional beverages. This training introduces a new and innovative method for converting ginger into Ting Ting Ginger Candy—a product with a practical and marketable form. This initiative aims to diversify the village's MSME product range, increase competitiveness, and create new business opportunities for the local community. Furthermore, this study delves into the health benefits of ginger, which are well-known in both traditional and modern medicine, and the potential market prospects for ginger candy, particularly considering Indonesia's large consumer base and growing interest in healthy, functional foods.

Keywords: Ting Ting Ginger Candy, MSME, Product Innovation, Ginger Benefits

1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan sebuah usaha yang dikelola oleh perorangan, kelompok atau badan usaha (Alifa Robert & Patricia, 2024). Usaha mikro kecil dan menengah adalah kegiatan usaha yang dapat memperluas kesempatan kerja, memberikan pelayanan ekonomi yang komprehensif kepada masyarakat (CN & Helmita, 2023). Desa Kaliboto Lor, yang terletak di Kecamatan Jatiroto, Kabupaten Lumajang, Jawa Timur adalah salah satu desa yang memiliki potensi besar dalam pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Potensi

ini didukung oleh sumber daya alam yang melimpah serta keterampilan masyarakat yang telah lama berkecimpung dalam industri pengolahan makanan. Desa ini terkenal dengan produk keripik tempe dan pisang yang telah lama mendominasi pasar lokal. Meskipun produk-produk tersebut cukup populer di kalangan konsumen lokal, keterbatasan diversifikasi produk menjadi salah satu faktor penghambat perkembangan lebih lanjut dari UMKM di desa ini. Kurangnya diversifikasi produk UMKM di Desa Kaliboto Lor sebagian besar disebabkan oleh kurangnya pengetahuan tentang cara-cara pengolahan bahan baku yang berpotensi. Salah satu bahan baku yang melimpah di desa ini adalah jahe. Jahe tumbuh subur di hampir setiap halaman rumah warga, namun hingga saat ini pemanfaatannya masih terbatas sebagai bahan masakan dan minuman tradisional seperti wedang jahe. Potensi jahe sebagai komoditas yang bernilai tinggi belum sepenuhnya terealisasi, baik dari segi produksi maupun pemasaran.

Sebagai bumbu masakan, kandungan zat gizi dalam jahe dapat melengkapi zat-zat gizi pada menu utama dan membantu melancarkan proses pencernaan (Redi Aryanta, 2019)(Munadi & Arifin, 2022). Selain sebagai bumbu dapur, memiliki berbagai manfaat kesehatan dimana jahe digunakan sebagai obat-obatan tradisional yang membantu meringankan dan menyembuhkan berbagai masalah kesehatan seperti gangguan pencernaan, peradangan dan nyeri (Syaputri et al., 2021) (Nur Ahnafani et al., 2024). Jahe mengandung senyawa bioaktif seperti gingerol, shogaol, paradol, zingerone dan turunan mereka serta senyawa-senyawa flavonoid dan polifenol yang memiliki sifat anti-inflamasi dan antioksidan yang dapat mencegah adanya radikal bebas dalam tubuh (Bulfiah, 2021). Jahe juga dikenal dapat membantu pencernaan, meredakan mual, dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh, menyehatkan otak, menyembuhkan migran dan lain-lain (Bulfiah, 2021). Dengan potensi besar ini, jahe seharusnya dapat diolah menjadi produk bernilai tambah yang tidak hanya memiliki cita rasa yang lezat, tetapi juga menawarkan manfaat kesehatan yang signifikan. Untuk itu, kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan permen Ting Ting Jahe diadakan dengan tujuan memberikan edukasi kepada masyarakat tentang cara-cara inovatif dalam mengolah jahe. Kegiatan ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam produksi makanan olahan berbahan jahe, tetapi juga sebagai upaya untuk membuka peluang bisnis baru yang dapat meningkatkan perekonomian desa.

Dalam beberapa tahun terakhir, permintaan konsumen terhadap produk makanan yang sehat dan alami semakin meningkat. Banyak konsumen yang kini beralih ke produk yang tidak hanya enak, tetapi juga memberikan manfaat kesehatan. Permen jahe merupakan salah satu contoh produk yang memiliki dua fungsi, yakni sebagai camilan yang nikmat dan sebagai produk yang memberikan manfaat kesehatan. Berbagai penelitian telah menunjukkan bahwa jahe memiliki banyak manfaat kesehatan. Studi yang dilakukan oleh (Rahmadeni & Rishel, 2023) menunjukkan bahwa jahe memiliki potensi besar dalam pengobatan inflamasi dan memiliki efek positif dalam mengurangi gejala osteoarthritis. Sementara itu, penelitian lain oleh (Putra Pratama & Darsini, 2023) menunjukkan bahwa konsumsi jahe secara teratur dapat membantu menurunkan kadar gula darah dan meningkatkan sensitivitas insulin pada penderita diabetes tipe 2. Dengan adanya manfaat kesehatan tersebut, produk olahan jahe seperti permen jahe dapat menarik konsumen yang semakin peduli terhadap kesehatan dan dapat membantu dalam mengurangi beban penyakit di masyarakat (Patandung et al., 2024).

Selain manfaat kesehatan, permen jahe juga memiliki potensi ekonomi yang signifikan. Menurut data dari Badan Pusat Statistik (BPS), industri makanan dan minuman adalah salah satu sektor yang terus mengalami pertumbuhan pesat dalam beberapa tahun terakhir (Amalia et al., 2023). Produk makanan olahan yang berbahan dasar alami, seperti jahe, semakin diminati, terutama di kalangan konsumen yang peduli terhadap

kesehatan. Produk seperti permen jahe dapat memanfaatkan tren ini untuk masuk ke pasar yang lebih luas.

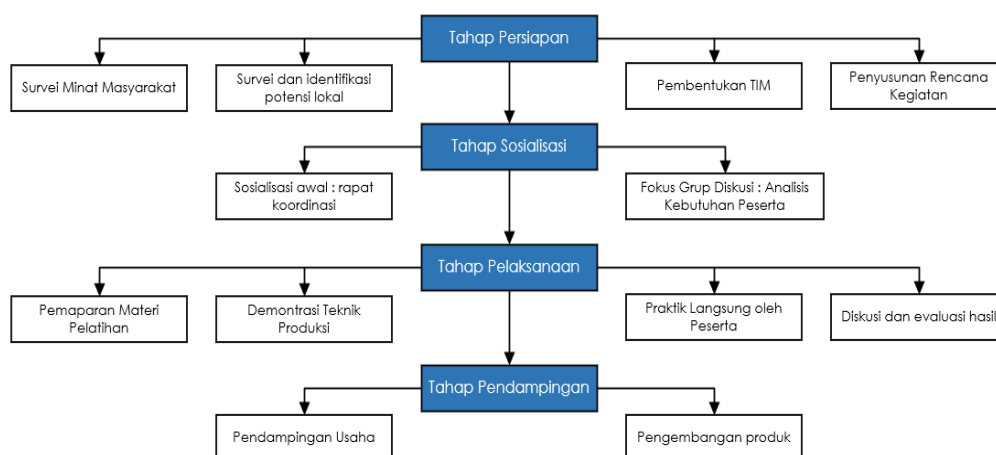
2. METODE

Pelaksanaan pelatihan pembuatan permen Ting Ting Jahe di Desa Kaliboto Lor dilakukan dengan menggunakan pendekatan partisipatif, dimana melibatkan semua pihak yang berkepentingan secara aktif dalam suatu proses pengambilan keputusan atau pengembangan suatu program, Pelibatan mereka adalah untuk mendapatkan aspirasi dan menciptakan rasa memiliki (Heny, 2017). Metode lain yang digunakan yaitu diskusi, bimbingan dan pelatihan (Suraiyah et al., 2024). Metode ini dipilih karena memungkinkan masyarakat untuk terlibat langsung dalam setiap tahap pelatihan, sehingga diharapkan mampu menginternalisasi pengetahuan dan keterampilan yang diberikan. Pendekatan partisipatif juga memungkinkan adanya dialog dua arah antara fasilitator dan peserta, di mana masyarakat dapat memberikan masukan dan mendiskusikan tantangan yang mereka hadapi selama pelatihan (Muchtar, 2016).



Gambar 1. Sosialisasi Dan Pelatihan Pembuatan Permen Ting-Ting Jahe

Gambar 1 memperlihatkan bahwa sosialisasi yang disampaikan oleh TIM mendapatkan antusias yang sangat baik dari para peserta. Hal ini dikarenakan materi sosialisasi pelatihan ini memiliki dampak yang cukup baik pada peningkatan UMKM warga. Bahan-bahan yang awalnya kurang di manfaatkan secara maksimal, melalui pelatihan ini, diharapkan dapat memaksimalkan potensi yang ada di kecamatan kaliboto lor ini. Adapun tahapan sosialisasi dan pelatihan terbagi menjadi beberapa tahapan seperti tertera pada gambar 2 berikut.



Gambar 2. Tahapan Sosialisasi Pelatihan Pembuatan Permen Ting-Ting Jahe

1. Tahap Persiapan

Pada tahap ini, tim melakukan survey dan identifikasi potensi sumber daya lokal, terutama jahe yang paling banyak ditanam oleh warga sekitar, namun dalam praktik pengolahannya masih belum maksimal. Selanjutnya melakukan survei awal untuk mengetahui minat masyarakat dalam pembuatan permen jahe dalam hal ini dibentuk tim kerja yang melibatkan mahasiswa KKN, pemerintah desa Kaliboto Lor, Kelompok UMKM serta pihak terkait. Selanjutnya menyusun rencana kegiatan yang detail, termasuk tujuan, target peserta, materi pelatihan, jadwal pelaksanaan dan anggaran.

2. Tahap Sosialisasi

a. Sosialisasi Awal

Melakukan rapat koordinasi dengan pemerintah desa, tokoh masyarakat, dan kelompok masyarakat untuk menjelaskan tujuan dan manfaat pelatihan serta menyebarkan informasi tentang pelatihan melalui media sosial.

b. Fokus Grup Diskusi

Mengadakan fokus grup diskusi dengan calon peserta pelatihan untuk mengetahui minat, kebutuhan, serta kendala yang dihadapi. Selanjutnya menentukan materi pelatihan yang sesuai dengan kebutuhan peserta berdasarkan hasil fokus grup diskusi.

3. Tahap Pelatihan

a. **Pelatihan awal**, pada tahap ini, panitia mengundang narasumber yang kompeten di bidang pengolahan makanan, khususnya permen jahe, baik dari kalangan akademisi dan praktisi UMKM. Pemateri menyampaikan materi pelatihan secara sistematis, mulai dari pemilihan bahan baku berkualitas, proses pembuatan, pengemasan, hingga pemasaran. Peserta pelatihan diberi pemahaman tentang bagaimana jahe dapat diolah menjadi berbagai produk olahan yang bernilai tinggi. Pemaparan ini juga mencakup diskusi mengenai pasar potensial untuk produk olahan jahe, khususnya permen Ting Ting Jahe, yang dapat dipasarkan baik secara lokal maupun lebih luas melalui *platform online*. Menggunakan metode pelatihan yang bervariasi seperti demonstrasi, praktik langsung dan diskusi kelompok. Proses pemasaran secara online disampaikan pada tahap diskusi dan tanya jawab selama kegiatan berlangsung (Satria et al., 2021).

b. **Demonstrasi Teknik Produksi**, Instruktur pelatihan memperagakan teknik pembuatan permen Ting Ting Jahe mulai dari tahap persiapan bahan, pengolahan, hingga pengemasan. Setiap tahap dijelaskan secara rinci agar peserta dapat memahami proses produksi secara menyeluruh. Selain itu, peserta juga diberikan tips mengenai cara memilih jahe yang berkualitas dan cara memastikan permen jahe yang dihasilkan memiliki rasa yang konsisten.

c. **Praktik Langsung**, Setelah demonstrasi, peserta dibagi menjadi beberapa kelompok untuk mempraktikkan teknik pembuatan permen jahe secara langsung. Setiap kelompok didampingi oleh fasilitator yang memberikan arahan dan membantu mengatasi kendala yang dihadapi oleh peserta selama proses produksi.

d. **Diskusi dan Evaluasi**: Tahap akhir dari pelatihan ini adalah sesi diskusi dan evaluasi. Peserta diajak untuk berbagi pengalaman mereka selama praktik, termasuk tantangan yang mereka temui dan bagaimana cara mengatasinya. Evaluasi juga dilakukan terhadap hasil produksi permen jahe, baik dari segi rasa, tekstur, maupun kualitas pengemasan. Masukan dari peserta dijadikan bahan evaluasi untuk meningkatkan kualitas pelatihan di masa mendatang.

4. Tahap Pendampingan

Pada tahap pendampingan terdiri dari 2 poin utama yaitu, pendampingan usaha dan pengembangan produk.

a. Pendampingan Usaha

Pemerintah desa beserta tim yang terlibat dalam pelatihan ini, akan mengarahkan para peserta untuk membentuk suatu kelompok usaha, dimana peran pemerintah desa dalam hal ini yaitu membantu peserta untuk memproduksi dan memasarkan permen ting ting jahe secara bersama-sama yaitu pada saat diadakannya pameran produk lokal UMKM Desa Kaliboto Lor yang di adakan oleh pemerintah desa, penjualan online melalui media sosial dan kerjasama dengan toko-toko yang ada di wilayah Desa Kaliboto Lor. Selain itu, memberikan pendampingan teknik secara berkala untuk meningkatkan kualitas produk dan efisiensi produksi.

b. Pengembangan Produk

Mendorong peserta untuk melakukan inovasi dengan mengembangkan varian baru atau kemasan yang lebih menarik. Membantu peserta memperoleh sertifikasi produk untuk meningkatkan kepercayaan konsumen.

Secara lebih rinci, tahapan sosialisasi dan pelatihan pembuatan permen ting-ting jahe ditunjukkan pada tabel 1 berikut.

Tabel 1. Tahapan Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Permen Ting-Ting Jahe

Tahapan pelatihan	Jumlah peserta yang terlibat	Durasi	Hasil yang dicapai
Sosialisasi	81 Orang	45 Menit	Pemahaman dasar tentang manfaat dan potensi jahe
Demonstrasi	1 Orang	20 Menit	Instruktur menunjukkan cara membuat permen jahe dari bahan hingga pengemasan
Praktik Langsung	11 Orang	30 Menit	Peserta mempraktikkan pembuatan permen jahe dengan bimbingan instruktur
Diskusi dan Evaluasi	Semua yang datang	25 Menit	Masukan dan perbaikan proses, 90 % peserta merasa puas dengan hasil pelatihan

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pelatihan menunjukkan bahwa masyarakat Desa Kaliboto Lor mampu mengaplikasikan teknik pembuatan permen Ting Ting Jahe dengan baik. Dari 81 orang peserta yang mengikuti sosialisasi, sebanyak 11 orang terlibat aktif dalam praktik langsung pembuatan permen. Antusiasme peserta sangat tinggi, terutama setelah melihat hasil produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dan cita rasa yang sesuai dengan selera masyarakat.



Gambar 3. Praktik Pembuatan Permen Ting-Ting Jahe Secara Langsung

Pada gambar 3 peserta pelatihan mendemonstrasikan secara langsung pembuatan permen ting-ting jahe, yang mana peserta mempraktikkan teknik produksi permen ting-ting jahe setelah menerima demontrasi dari instruktur. Adapun tujuan dari praktik ini adalah untuk memastikan peserta memahami secara langsung teknik pengolahan jahe menjadi permen, pengendalian kualitas dan proses pengemasan sederhana.

Kualitas permen Ting Ting Jahe yang dihasilkan juga menunjukkan potensi yang besar untuk dipasarkan secara lebih luas. Produk ini tidak hanya memiliki rasa yang enak, tetapi juga menawarkan manfaat kesehatan yang dapat menjadi nilai tambah di mata konsumen. Dengan pengemasan yang menarik dan strategi pemasaran yang tepat, permen jahe ini berpotensi untuk menjadi produk unggulan baru dari Desa Kaliboto Lor yang dapat bersaing dengan produk UMKM lainnya di pasar lokal dan nasional.

Diskusi dengan peserta pelatihan juga mengungkapkan bahwa sebagian besar dari mereka tertarik untuk melanjutkan produksi permen jahe ini secara mandiri. Beberapa peserta bahkan telah memiliki rencana untuk menjual produk ini melalui media sosial dan *platform e-commerce*, yang dapat membantu mereka menjangkau konsumen di luar desa.



Gambar 4. Kemasan Permen Ting-Ting Jahe

Langkah akhir dari proses ini adalah pengemasan permen ting-ting jahe, tujuan dari pengemasan ini adalah untuk melindungi produk, yang mana dapat menjaga tekstur permen, mempertahankan kualitas, pengenalan identitas/ branding serta untuk memudahkan dalam proses distribusi dan pemasaran.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelatihan, dapat disimpulkan bahwa kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan permen Ting Ting Jahe di Desa Kaliboto Lor berhasil memberikan

dampak positif terhadap masyarakat. Tidak hanya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan jahe, membuka peluang bisnis baru yang dapat membantu meningkatkan perekonomian desa, pengembangan UMKM lokal, pemberdayaan masyarakat sekitar dan pelestarian potensi lokal. Produk permen jahe yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dan potensi pasar yang besar, baik di tingkat lokal maupun nasional. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan Desa Kaliboto Lor dapat lebih memanfaatkan potensi jahe sebagai salah satu komoditas unggulan desa yang dapat memberikan nilai tambah bagi masyarakat. Ke depan, diperlukan dukungan lebih lanjut dari pemerintah daerah dan lembaga terkait untuk membantu masyarakat dalam mengembangkan produk ini secara berkelanjutan, termasuk dalam hal pemasaran dan akses permodalan

DAFTAR PUSTAKA

- Alifa Robert, P., & Patricia. (2024). Analisis Pengaruh Network Reliance, External Networking Behaviour, dan Orientasi Kewirausahaan Terhadap Kinerja Kewirausahaan UMKM di Yogyakarta. *7th NCBMA 2023(Universitas Pelita Harapan, Indonesia), 2023*, 998–1010.
- Amalia, S., Hanapia, A. Y., Kadarisman, E., & Sukarso, A. (2023). Analisis Pengaruh Sektor Industri Pangan terhadap Pertumbuhan Ekonomi di Indonesia Tahun 2001-2022. *WELFARE Jurnal Ilmu Ekonomi, 4*(1), 31–41.
- Azmi, A., Febrina, W. ., Sari, F. ., Desyanti, D., Mahmud, S. F. ., & Marbun, N. J. . (2022). Pelatihan Pembuatan Kerajinan dari Limbah Lidi Sawit bagi Dasawisma RT 007 Kelurahan Bukit Datuk Kota Dumai: The Workshop of hand crafting from palm stick waste for Dasawisma RT 007, Bukit Datuk , Dumai. *CONSEN: Indonesian Journal of Community Services and Engagement, 2*(2), 99-104. <https://doi.org/10.57152/consen.v2i2.459>
- Bulfiah, S. N. F. (2021). Manfaat Jahe Merah dalam Menurunkan Kadar Kolesterol Darah. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional, 3*(1), 79–86.
- CN, Y., & Helmita, H. (2023). Strategi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dalam Digitalisasi Pemasaran untuk Kesejahteraan Masyarakat. *Journal of Management and Bussines (JOMB), 5*(1), 576–590.
- Heny, A. M. (2017). Integrasi Sistem Perencanaan Partisipatif, Teknokratif, dan Politis Dalam Perencanaan dan Penganggaran Program Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Kota. *Jurnal Universitas Padjajaran, 4*, 18.
- Muchtar, K. (2016). Penerapan komunikasi partisipatif pada pembangunan di Indonesia. *Jurnal Makna., 1*(1), 20–32.
- Munadi, R., & Arifin, L. (2022). Identifikasi Senyawa Metabolit Sekunder dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Jahe Putih (*Zingiber officinale* Rosc. var. *officinatum*) How to Cite. *Spin : Jurnal Kimia Dan Pendidikan Kimia, 4*(2), 163–174.
- Nur Ahnafani, M., Nasiroh, Aulia, N., Laili Mega Lestari, N., & Ngongo, Marselina, Rakhman Hakim, A. (2024). Jahe (ZINGIBER OFFICINALE) : Tinjauan Fitokimia, Farmakologi, dan Toksikologi. *Jurnal Ilmu Kedokteran Dan Kesehatan, 11*(10), 98–101.
- Patandung, V., Terok, K. A., Bawataa, A., Mansuhure, S., & Abdjul, S. (2024). Penyuluhan Kesehatan tentang Minum Herbal Jahe Merah untuk Meningkatkan Kesehatan. *Sarwahita : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 21*(01), 67–73.
- Putra Pratama, F., & Darsini. (2023). Terapi Komplementer Penurun Kadar Gula Dalam Darah Pada Penderita Diabetes Melitur. *Jurnal Pengembangan Ilmu Dan Praktik Kesehatan, 2*(1), 24–36.

- Rahmadeni, A. S., & Rishel, R. A. (2023). Pengaruh Massage Jahe Merah Terhadap Penurunan Intensitas Nyeri Osteoarthritis Lutut Pada Lansia. *Jurnal Ners*, 7(2), 1014–1021.
- Redi Aryanta, I. W. (2019). Manfaat Jahe Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 1(2), 39–43.
- Satria, D., Arif, M., & Hafrida, E. (2021). Pelatihan Kewirausahaan Bina Bisnis Online Pemasaran Produk Makanan Dan Reseller Untuk Kelompok Perwiridan Al Mubarak. *ABDINE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 20–25.
- Suraiyah, H., Habibah, H. N., & Ahsan, M. (2024). Pelatihan Pengolahan Sampah Plastik Menjadi Paving Block di Desa Rowogempol Kabupaten Pasuruan. *ABDINE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 154–160.
- Syaputri, E. R., Selaras, G. H., & Farma, S. A. (2021). Manfaat Tanaman Jahe (*Zingiber officinale*) Sebagai Obat obatan Tradisional (Traditional Medicine). *Prosiding SEMNAS BIO 2021*, 1, 579–586.