

**Pelatihan Pengolahan Permen Jahe Jelly pada Anggota KWT Rengganis
Desa Arjasari, Kabupaten Bandung**

*Ginger Candy Processing Training for Rengganis KWT Members
of Arjasarari Village, Arjasari District, Bandung Regency*

**Hepi Hapsari*, Rani Andriani, Elly Rasmikayati, Erna Rachmawati,
Mahra Arari Heryanto, Ganjar Kurnia**

Departemen Sosial Ekonomi Pertanian Universitas Padjadjaran
Jl. Raya Ir. Soekarno Km. 21 Jatinangor, Sumedang, Jawa Barat

*Email: hepi.hapsari@unpad.ac.id

(Diterima 04-08-2026; Disetujui 23-09-2026)

ABSTRAK

Pengolahan jahe menjadi berbagai produk makanan adalah salah satu upaya meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian, memperpanjang masa simpan, memudahkan distribusi pemasaran, dan dapat menambah pendapatan keluarga. Pelatihan pengolahan pangan sangat relevan dengan tujuan Kelompok Wanita Tani (KWT) yakni pengolahan hasil pertanian untuk pemberdayaan keluarga terutama di bidang ekonomi. Kegiatan ini dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif, yang mencakup tahapan identifikasi kebutuhan mitra, penyuluhan pengolahan pangan, praktik penerapan secara langsung di lokasi produksi, serta pendampingan dan evaluasi hasil. Bahan dan alat yang dibutuhkan antara lain: jahe, jelly aneka warna, gula pasir, parutan, kompor, wajan anti lengket, dan spatula. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam minat, pemahaman, dan keterampilan peserta dalam pengolahan, pengemasan, dan analisis keuangan usaha permen jahe jelly. Sebagian besar peserta telah memahami prinsip pengolahan permen, pengemasan yang menarik, dan perhitungan biaya usaha yang efisien. Selain itu, tingkat partisipasi peserta dalam seluruh rangkaian kegiatan juga tergolong sangat tinggi, hal ini menunjukkan antusiasme dan kesadaran peserta terhadap pentingnya peningkatan nilai tambah produk pertanian. Secara keseluruhan kegiatan ini mampu meningkatkan kapasitas anggota KWT Rengganis dalam menghasilkan produk pangan yang bernilai tambah tinggi, higienis, aman, dan layak pasar.

Kata kunci: permen, jahe, jelly, pelatihan, PKK

ABSTRACT

Processing ginger into various food products is one way to increase the added value of agricultural commodities, extend their shelf life, facilitate marketing distribution, and increase family income. Food processing training is very relevant to the objectives of the Women Farmers Group (KWT), namely processing agricultural products for family empowerment, especially in the economic sector. This activity was carried out using a participatory approach, which included identifying partner needs, providing food processing counseling, practicing direct implementation at the production site, and providing mentoring and evaluating the results. The materials and tools needed include: ginger, various colored jelly, granulated sugar, a grater, a stove, a non-stick pan, and a spatula. The results of the activity showed a significant increase in participants' interest, understanding, and skills in processing, packaging, and financial analysis of the ginger jelly candy business. Most participants understood the principles of candy processing, attractive packaging, and efficient business cost calculations. Furthermore, the level of participant participation in all series of activities was also very high, indicating the enthusiasm and awareness of the participants regarding the importance of increasing the added value of agricultural products. Overall, this activity was able to increase the capacity of KWT Rengganis members to produce high-value, hygienic, safe, and marketable food products.

Keywords: candy, ginger, jelly, training, PKK

PENDAHULUAN

Topografi Desa Arjasari secara umum (80 %) merupakan lahan kering berbukit yang sulit air di musim kemarau (BPS, 2024). Tanaman yang cocok adalah palawija, tanaman keras, dan rempah-rempah umbi (rimpang) yang tahan kekeringan seperti jahe, kunyit, sereh, lengkuas. Kelompok Wanita Tani (KWT) Rengganis mempunyai usahatani utama budidada rempah-rempah bumbu dapur. Lahan usahatani KWT Rengganis tersebar di beberapa lokasi kecil-kecil, sebagai tanaman

sampingan, sekedar memanfaatkan sisa lahan. Produksi total macam-macam rempah : jahe, kunyit, kencur, lengkuas, sereh, kelor, bunga telang, dll. Sebagian besar sekitar 80 % hasil produksinya dijual segar ke pedagang pengumpul yang datang ke desa, dan sisanya diolah menjadi campuran minuman herbal atau jamu kekinian. KWT Rengganis ingin mengembangkan usaha di bidang pengolahan pangan variatif, agar nilai tambah produk pertanian semakin meningkat, dapat tunda jual, pemasaran lebih luas dan pada akhirnya meningkatkan pendapatan anggota. Selain produksi minuman herbal, KWT Rengganis berencana memproduksi jajanan sehat yang mengandung herbal seperti permen atau kue-kue kering yang dicampur jahe.

Jahe (*Zingiber officinale*) memiliki kandungan aktif yaitu oleoresin. Oleoresin adalah minyak dan damar yang merupakan campuran minyak atsiri sebagai pembawa aroma dan sejenis damar sebagai pembawa rasa. Oleoresin jahe mengandung komponen gingerol, paradol, shogaol, zingerone, resin dan minyak atsiri. (Ravindran dkk.,2005). Sebagai bahan obat tradisional, jahe memiliki khasiat untuk mencegah dan mengobati berbagai penyakit, seperti: gangguan sistem pencernaan, rasa sakit saat menstruasi, kadar kolesterol jahat dan trigliserida darah tinggi, kanker, sakit jantung, Alzheimer, penyakit infeksi, asma, gairah seksual rendah, dan stamina tubuh rendah (Redi Aryanta, 2019 dan Hidayah, 2023).

Permen adalah makanan ringan yang disukai banyak masyarakat terutama pada anak-anak, permen memiliki rasa manis dilidah ketika dimakan. Pada umumnya permen yang beredar dikalangan masyarakat yaitu permen keras (hard candy) dan permen lunak (soft candy). Permen keras adalah permen yang padat teksturnya sementara permen jelly merupakan permen lunak yang dibuat dari air atau sari buah tanaman dan bahan pembentuk gel. Permen jelly berpenampilan jernih dan transparan serta mempunyai tekstur yang elastis dengan kekenyalan tertentu. Bahan pembentuk gel yang biasa digunakan antara lain karagenan, gelatin dan agar (Pramita, 2010).

Pengolahan hasil pertanian adalah proses mengubah bahan mentah dari tani menjadi produk siap pakai, memperpanjang masa simpan, dan menaikkan nilai jual. Tahap utamanya meliputi pemilihan bahan, pembersihan, dan pengawetan. Pengolahan yang baik dapat meningkatkan pendapatan petani hingga 30% dan memperpanjang umur simpan produk, menciptakan produk bernilai tambah.

Berdasarkan latar belakang tersebut, tujuan dari kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah untuk:

1. Meningkatkan pengetahuan anggota KWT Rengganis tentang nilai tambah produk pertanian
2. Meningkatkan keterampilan teknis anggota KWT Rengganis dalam pengolahan permen jahe jelly

BAHAN DAN METODE

Metode pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh Tim PPM Fakultas Pertanian Universitas Padjdjaran adalah analisis kebutuhan, ceramah, demonstrasi, praktik oleh peserta, dan evaluasi. Waktu pelaksanaan Bulan Juli 2026 di Balai Pertemuan KWT Rengganis.

Sasaran PPM ini adalah anggota Kelompok Tani Rengganis, Desa Arjasari, produsen rempah-rempah (jahe, kunyit, lengkuas, sereh). Tujuannya adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota KWT Rengganis dalam pengolahan premen jahe jelly untuk meningkatkan nilai tambah dan pendapatan anggota. Permasalahan KWT Rengganis adalah produksi jahe yang melimpah, selain dijual segar juga perlu diolah untuk meningkatkan nilai tambah dan pendapatan anggota.

Bahan yang diperlukan:

Bahan A	Bahan B
30 gram gelatin sapi	100 gram gula pasir
70 ml air	75 gram jahe parut
	160 ml air

Alat yang diperlukan: kompor, panci 2 buah, spatula, parutan, saringan, cetakan permen.

Cara Pembuatan:

1. **Bahan A:** Siapkan gelatin di dalam wadah, dan tuangkan air, aduk, dan diamkan selama 10 menit hingga gelatin mengembang.
2. **Bahan B:** Tuangkan gula pasir ke dalam panci, masukkan air, aduk dan masak di atas kompor hingga gula larut; kemudian masukkan jahe parut ke dalam larutan gula, masak hingga mendidih.
3. Tuangkan **bahan B** ke dalam wadah yang berisi **bahan A**, sambil disaring untuk memisahkan ampas jahe; aduk hingga gelatin larut.
4. Tuangkan campuran ke dalam cetakan, tunggu hingga dingin dan masukkan ke dalam lemari es sekitar 3 jam.
5. Keluarkan permen jelly jahe dari cetakan, dan permen siap untuk dikonsumsi.

Permen jelly dapat bertahan ± 7 hari jika disimpan di suhu ruang dan ± 30 hari jika disimpan di lemari es.

Metode Pelatihan

Ceramah

Salah satu tim PPM sebagai nara sumber memberikan penjelasan berbagai jenis rempah-rempah, manfaat, dan makanan minuman dari bahan rempah-rempah tersebut. Peserta diminta berpartisipasi menuliskan di papan tulis, sebanyak-banyaknya.

Demonstrasi

Tim PKM membagikan resep permen jahe jelly dan menjelaskan prosedurnya. Empat orang peserta diminta menyiapkan **bahan A** kemudian **bahan B** secara terpisah, dengan bimbingan dari Tim PKM. Peserta yang lainnya memperhatikan. Setelah bahan A dan Bahan B dicampur kemudian dituangkan ke cetakan. Semua tahapan dilakukan secara bergantian, sehingga semua peserta mempunyai pengalaman belajar yang hamper sama.

Evaluasi

Evaluasi kegiatan PPM ini meliputi partisipasi, pengetahuan dan keterampilan. Partisipasi dilihat dari jumlah peserta yang hadir. Evaluasi pengetahuan dengan cara pre test dan pos test, 10 pertanyaan sederhana tentang pengetahuan seputar tanaman rempah, manfaat, jenis makanan minuman yang dapat dibuat dari rempah tersebut. Evaluasi keterampilan diuji secara simulasi atau *role play* dengan menjelaskan prosedur pembuatan permen jahe jelly.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PPM) dilakukan di bulan Juli tahun 2026, di Balai Pertemuan KWT Rengganis, Desa Arjasari, Kecamatan Arjasari, Kabupaten Bandung. Peserta pelatihan adalah seluruh anggota KWT Rengganis berjumlah 20 orang. Berdasarkan hasil evaluasi, peserta berpartisipasi aktif mulai dari tahap persiapan, pelaksanaan, sampai evaluasi kegiatan. Dalam kegiatan ini, partisipasi diukur melalui beberapa aspek, yaitu: 1) kehadiran peserta selama rangkaian kegiatan berlangsung; serta 2) keterlibatan aktif dalam sesi diskusi dan praktik. Berdasarkan data absensi dan pengamatan selama kegiatan, tingkat kehadiran peserta mencapai 100%. Hal ini menunjukkan antusiasme dan komitmen tinggi dari peserta untuk mengikuti seluruh tahapan kegiatan. Tingginya kehadiran ini menunjukkan bahwa kegiatan yang dilaksanakan menarik dan sesuai dengan kebutuhan nyata yang dirasakan peserta. Peserta juga menunjukkan respons yang positif selama kegiatan pelatihan. Hal ini terlihat dari keaktifan peserta dalam sesi ceramah dan praktek membuat permen jahe jelly. Mereka hadir tepat waktu, semangat bertanya, ingin mencoba praktek secara bergantian. Edukasi berbasis interaktif yang disertai praktik juga terbukti lebih efektif dalam meningkatkan pemahaman masyarakat dibandingkan penyuluhan satu arah (Yuliani, 2021).

Berdasarkan observasi awal dan hasil wawancara, diketahui bahwa semua peserta belum pernah membuat permen jahe jelly. Cara pembuatan permen jahe jelly sebenarnya sederhana, namun harus hati-hati, komposisi bahan yang tepat dan taat prosedur agar tidak gagal. Permasalahan utama adalah kurangnya pengetahuan dan keterampilan pengolahan makanan dan minuman kekinian dari rempah-rempah. Awalnya peserta hanya tahu rempah-rempah untuk obat atau jamu tradisional dan bumbu dapur. Mereka belum tahu banyak variasi makanan minuman kekinian yang dapat dibuat dari rempah-rempah. Mereka juga belum tahu cara menghitung harga pokok produksi. Inovasi permen

gummy (jelly) berbahan dasar ekstrak jahe menjadi pendekatan baru untuk meningkatkan penerimaan masyarakat terhadap konsumsi herbal, sekaligus membuka peluang ekonomi lokal (Dillasamola dkk., 2024). Dari sisi ekonomi, inovasi ini juga memiliki prospek usaha yang baik. Biaya bahan baku relatif murah, proses pembuatan sederhana, dan daya tahan produk cukup lama jika dikemas dengan benar. Dengan pendampingan berkelanjutan, masyarakat dapat memproduksi permen jelly jahe sebagai produk unggulan nagari berbasis bahan herbal lokal.

Tabel 1. Hasil *Pre-Test* dan *Post-Test* Pengetahuan

Aspek yang diukur	Skor Rata-rata	Skor Rata-rata	Prosentase Peningkatan
	<i>Pre-Test</i>	<i>Post-Test</i>	
Pengetahuan Jenis Rempah-rempah	50	84	68.00 %
Pengetahuan Manfaat rempah-rempah	54	88	62.96 %
Pengetahuan Manfaat pengolahan hasil pertanian	42	72	71.43 %
Pengetahuan Jenis makanan minuman dari jahe	50	80	60.00 %
Pengetahuan pemasaran pangan olahan rempah	50	88	76.00 %
Pengetahuan manfaat bahan tambahan dalam pengolahan pangan	30	50	66.67 %
Rata-rata	46	77	67.39 %

Setelah dilakukan sosialisasi dan pelatihan, terjadi peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta mengenai variasi makanan minuman dari rempah-rempah, dan manfaat rempah-rempah untuk kesehatan. Tabel 1. menunjukkan perbandingan hasil *pre-test* dan *post-test* yang diberikan sebelum dan sesudah kegiatan. Pada *pre-test*, sebagian besar peserta hanya memahami konsep dasar kebersihan tanpa mengaitkannya dengan keamanan pangan secara menyeluruh, namun setelah pelatihan, skor rata-rata *post-test* peserta meningkat sebesar 67.39 %. Hal tersebut menunjukkan pemahaman yang menyeluruh mengenai manfaat pengolahan hasil pertanian untuk meningkatkan nilai tambah dan pendapatan. Peningkatan pengetahuan lebih dari 50 % ini menegaskan efektivitas metode pembelajaran berbasis praktik dalam meningkatkan literasi pangan fungsional masyarakat (Lestari, 2024).

Tabel 2. Hasil *Pre-Test* dan *Post-Test* Keterampilan

Aspek yang diukur	Skor Rata-rata	Skor Rata-rata	Status akhir
	<i>Pre-Test</i>	<i>Post-Test</i>	
Keterampilan membuat permen jahe jelly	30	100	Bisa semua
Keterampilan pengemasan permen	30	100	Bisa semua
Keterampilan menghitung biaya usaha	0	20	Belum bisa
Rata-rata	20	70	

Tabel 2. menunjukkan seluruh peserta pada akhir pelatihan, dapat membuat permen jahe jelly. Keterampilan menghitung biaya usaha dirasa sangat sulit sehingga pada akhir pelatihan banyak yang belum bisa. Hal ini perlu latihan ulangan dan pendampingan agar peserta dapat menghitung biaya, harga, pendapatan, untung rugi. Aspek ekonomi (pendapatan) penting bagi kelompok untuk mendapatkan biaya operasional secara mandiri, agar kegiatan kelompok terus berkembang berkelanjutan (Hapsari, Hepi, dkk., 2026). Peserta berniat memproduksi permen jahe jelly secara kolektif melalui KWT Rengganis yang menaunginya dan melakukan penjualan Bersama. Hal ini selaras dengan peran kelompok sebagai tempat belajar bersama, berproduksi bersama, dan pemasaran bersama (Peraturan Menteri Pertanian RI, 2007).



Gambar 1. Permen Jahe Jelly karya peserta pelatihan

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan PPM yang telah dilakukan menunjukkan bahwa anggota KWT Rengganis memiliki potensi besar untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan dalam pengolahan rempah-rempah apabila mendapatkan akses terhadap pelatihan dan pendampingan yang tepat. Produksi pertanian yang melimpah sebaiknya tidak hanya dijual segar, namun sebagian diolah untuk meningkatkan nilai tambah. Peningkatan nilai tambah, pada akhirnya akan meningkatkan pendapatan anggota. Pengolahan produk pertanian dapat dilakukan secara sederhana, skala kecil rumah tangga, biaya rendah, dengan teknologi sederhana yang ada di sekitar masyarakat. Secara umum peserta pelatihan terampil membuat permen jahe jelly yang berkualitas baik, enak rasanya, menarik penampilannya, dan lebih sehat dari permen biasa. Namun akhir pelatihan, peserta belum dapat menghitung biaya usaha, harga pokok produksi, dan pendapatan kotor (omzet), sehingga belum dapat menentukan jumlah produksi minimal dan harga jual optimal agar mendapatkan keuntungan.

Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan, terdapat beberapa saran untuk mendukung keberlanjutan dan penguatan dampak dari program pengabdian masyarakat ini. Pendampingan berkelanjutan perlu dilakukan untuk memastikan KWT Rengganis mampu memproduksi bahan mentah, mengolahnya menjadi pangan bernilai tambah, namun juga mampu memasarkan secara konsisten. Pemasaran dapat dilakukan bersama-sama, baik secara offline maupun online melalui media sosial tidak berbayar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Fakultas Pertanian, Universitas Padjadjaran yang telah mendukung dana kegiatan melalui Hibah Penugasan PPM UNPAD Bermanfaat. Ucapan terimakasih juga disampaikan kepada Pengurus KWT Rengganis yang menyediakan tempat dan membantu administrasi kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Kementrian Pertanian. 2007. *Pembinaan Kelembagaan Petani : Peran Kelompok Tani*. Peraturan Menteri Pertanian, Republik Indonesia, No. 273/Kpts/OT.160/4/2007, tanggal 13 April 2007
- BPS Kabupaten Bandung. 2024. *Monografi Desa Arjasari dalam Angka, Kecamatan Arjasari*. Kabupaten Bandung.
- Dillasamola, D., Aldi, Y., Nasif, H., Alen, Y., & Syofyan. (2024). *Inovasi minuman sehat: Demonstrasi pembuatan sirup sungkai di Nagari Sipinang, Kecamatan Palembang Kabupaten Agam*. Jurnal Hilirisasi IPTEKS, 7(4).
- Hapsari, Hepi, Tuti Karyani, Endah Djuwendah, Elly Rasmikayati, dan Toto Bermans Belli. 2026. *Penyuluhan Pertanian : Untuk Akademisi, Praktisi, dan Peminat Penyuluhan Pertanian*. IPB Press. Bogor. 175-176.
- Hidayah, S. , W. D. , & P. F. (2023). *Aktivitas antiinflamasi dan imunomodulator senyawa gingerol dari jahe (Zingiber officinale): Tinjauan literatur*. Jurnal Fitofarmaka Indonesia, 11(2), 88–95.

- Lestari, M. , S. D. , & A. R. (2024). Inovasi camilan fungsional berbasis herbal lokal sebagai strategi peningkatan literasi pangan sehat. *Jurnal Pengabdian Farmasi Nusantara*, 6(1), 34–42.
- Pramitasari, D. 2010. Penambahan ekstrak jahe (*Zingiber officinale* Rosc) dalam pembuatan susu kedelai bubuk instan dengan metode spray drying, komposisi kimiaa, sifat sensoris dan aktivitas antioksidan. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Ravindran dkk., (2005). *Ginger The Genus Zingiber*, CRC Press, New Momentum. Semarang : Fakultas Teknik 21 Universitas Wahid Hasyim.
- Redi Aryanta, I.W. (2019). Manfaat Jahe Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*,1(2),39-43. <https://www.doi.org/10.32795/widyakesehatan.v1i2.463>.
- Yuliani, L. , S. H. , & S. E. (2021). Edukasi tanaman herbal dalam peningkatan imunitas masyarakat. *Jurnal Abdimas Farmasi*, 3(2), 101–108.