
Pelatihan Pengolahan Produk Jahe, Temulawak dan Temuireng Sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat Desa Mekar Sari

Danang Prio Utomo¹, Pahrurrozi², Lia Saputri³, Mila Srulandari⁴, Baiq Dian Eptiana⁵, Baiq Niza Septianti⁶, Eti Uviana⁷, Destiana Fitri⁸, Wiwin Aminarti⁹, Muhammad Khairul Iman¹⁰, Rosmila¹¹

^{1,2,3,4,5,6,7} Pendidikan Ekonomi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ekonomi, Universitas Hamzanwadi

^{8,9} Pendidikan Geografi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ekonomi, Universitas Hamzanwadi

¹⁰ Pendidikan Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ekonomi, Universitas Hamzanwadi

¹¹ Pendidikan Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial dan Ekonomi, Universitas Hamzanwadi

Correspondence: danang@hamzanwadi.ac.id

Received: 25 Mei 2024

Revised: 10 Juni 2024

Accepted: 15 Juli 2024

Abstract

Tumpang Sari Hamlet located in Mekar Sari village is one of the hamlets with natural potential, one of which is rhizome plants commonly known as empon-empon. However the community has not yet been able to process them into products with post-harvest economic value. Therefore educational activities are needed to teach the community how to process empon-empon into more economically valuable products such as herbal drinks. Training activities focused on processing products based on herbal plants such as ginger, java turmeric, and black turmeric are one of the strategies for empowering the community aimed at improving the skills, welfare, and economic independence of the residents of Mekar Sari village. This program was motivated by the abundant potential of local natural resources, that has not been optimally utilized. The implementation methods included counseling, processing demonstrations, and hands-on practice in making processed products such as herbal drinks and instant powder. The result showed an increase in participants' knowledge and skills in processing herbal plants into products with selling value. Additionally, the training encouraged the formation of joint business groups and opened up opportunities for local marketing. Thus, the training contributed positively to the economic empowerment of the village community through the sustainable use of local potential.

Keywords: Community empowerment, ginger, java turmeric, black turmeric, herbal products.

Abstrak

Dusun Tumpang Sari yang terletak di Desa Mekar Sari adalah salah satu dusun yang memiliki banyak potensi alam, salah satunya ialah jenis tanaman rimpang atau yang biasa dikenal dengan sebutan empon-empon. Namun masyarakat setempat belum bisa mengolah hasil panen menjadi produk yang lebih bernilai pasca panennya. Maka perlu diadakan kegiatan edukasi kepada masyarakat agar dapat mengolah empon-empon menjadi produk yang lebih bernilai **ekonomis** yaitu menjadi wedang.

Kegiatan pelatihan pengolahan produk berbasis tanaman herbal seperti jahe, temulawak dan temu ireng merupakan salah satu strategi pemberdayaan masyarakat yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan, kesejahteraan dan kemandirian ekonomi warga desa mekarsari. Program ini di latar

belakangi oleh potensi sumber daya alam lokal yang melimpah, namun belum dimanfaatkan secara optimal. Metode pelaksanaan meliputi penyuluhan, demonstrasi pengolahan, serta praktik langsung pembuatan produk olahan seperti minuman herbal dan serbuk instan. Hasil praktik yang telah dilakukan memberikan peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah hasil panen menjadi produk bernilai tinggi. Selain itu, pelatihan ini juga mendorong terbentuknya kelompok usaha bersama serta membuka peluang pemasaran lokal. Dengan demikian, pelatihan ini berkontribusi positif terhadap pemberdayaan ekonomi masyarakat desa melalui pemanfaatan potensi lokal secara berkelanjutan.

Kata kunci: Pemberdayaan masyarakat, jahe, temulawak, temu ireng, produk herbal.

PENDAHULUAN

Pengabdian merupakan bagian penting dari implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi, yang menempatkan mahasiswa sebagai agen perubahan dalam proses pembangunan masyarakat. Melalui kegiatan ini, mahasiswa diharapkan mampu mentransformasikan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama masa studi untuk diaplikasikan dalam konteks sosial kemasyarakatan. Salah satu desa yang menjadi lokasi pelaksanaan kegiatan pengabdian adalah Desa Mekar Sari, Kecamatan Suela, Kabupaten Lombok Timur. Berdasarkan informasi dari Website Resmi Desa Mekar Sari, desa ini memiliki luas wilayah sekitar 1.246 hektar dengan topografi yang didominasi oleh lahan miring, berada pada ketinggian 600 –700 meter di atas permukaan laut. Curah hujan rata-rata berkisar antara 1.500 –2.500 mm per tahun, menjadikannya sangat cocok untuk budidaya tanaman herbal. Pemukiman terkonsentrasi di bagian tengah desa, sedangkan lahan pertanian dan perkebunan tersebar di bagian pinggiran ([Website Desa Mekar Sari, 2024](#)).

Desa Mekar Sari memiliki potensi alam berupa tanaman herbal seperti jahe (*Zingiber officinale*), temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*), dan temu ireng (*Curcuma aeruginosa*). Namun, hasil tanaman tersebut masih dijual dalam bentuk mentah sehingga nilai tambahnya belum optimal. Menurut penelitian oleh Hidayati dan Sari (2019), pengolahan hasil pertanian menjadi produk turunan dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga petani hingga 40% ([Hidayati & Sari, 2019](#)). Hal ini menunjukkan pentingnya intervensi dalam bentuk pelatihan pengolahan produk herbal bagi masyarakat desa.

Mahasiswa pengabdian Fakultas Ilmu Sosial dan Ekonomi Universitas Hamzanwadi merancang program pelatihan pengolahan produk herbal berbasis potensi lokal sebagai bagian dari upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat. Kegiatan ini dirancang untuk memberikan keterampilan praktis dalam mengolah jahe, temulawak, dan temu ireng menjadi produk bernilai jual tinggi seperti serbuk minuman instan, jamu cair, dan teh herbal kemasan. Menurut Sugiharto (2021), penguatan kapasitas masyarakat melalui pelatihan berbasis potensi lokal merupakan strategi efektif untuk mendorong kemandirian ekonomi desa ([Sugiharto, 2021](#)).

Dampak dari pelatihan ini tidak hanya diukur dari aspek ekonomi, tetapi juga dari peningkatan kapasitas sumber daya manusia (SDM) desa . Masyarakat dilatih untuk menguasai proses produksi, pengemasan, manajemen usaha kecil, dan pemasaran digital. Program ini sejalan dengan panduan Kementerian Desa (2022) yang menekankan penguatan ekonomi lokal melalui optimalisasi potensi desa ([Kemendes PDTT, 2022](#)). Kegiatan ini juga mendukung program prioritas nasional dalam pengembangan usaha mikro berbasis desa sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Desa UU Desa, 2014.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian ini melibatkan masyarakat Desa Mekar Sari Dusun Tumpang Sari serta melibatkan tim Dosen dan Mahasiswa fakultas Ilmu Sosial Ekonomi di Universitas Hamzanwadi. Langkah-langkah yang di tempuh adalah melakukan sosialisasi potensi bubuk minuman herbal kepada warga, identifikasi olahan jahe,temulawak, dan temu ireng, pembentukan kelompok UMKM, diskusi ide produk bubuk minuman herbal , praktik pembuatan produk bubuk minuman herbal beserta pengemas, pendampingan penjualan dan pemasaran produk melalui WA,FB, dan social media lainnya atau langsung ke konsumen.

Secara keseluruhan dari 30 peserta yang diundang untuk mengikuti kegiatan, yang hadir sebanyak 25 orang. Dengan demikian kehadiran peserta 90% sehingga dapat dikategorikan baik. Partisipasi dan kesungguhan para peserta tinggi.

Hampir 85% dari peserta menyatakan belum mengetahui tentang pengolahan rempah – rempah menjadi minuman hermal yang di ekstrak menjadi bubuk. Berarti penyuluhan ini relevan karena ibu-ibu kelompok UMKM sudah seharusnya mengetahui bahwa empon-empon dapat diolah menjadi ekstrak wedang. Setelah pelatihan 95 % peserta memperoleh pengetahuan baru tentang manfaat dan cara pengolahan empon - empon menjadi ekstrak wedang serta menyebarkan pengetahuan yang diterimanya kepada ibu-ibu yang lain. Berarti penyuluhan ini diterima dan diperlukan oleh Masyarakat.

Kesan Masyarakat pada kegiatan ini sangat positif sehingga jika ada kesempatan lagi meminta agar kegiatan kuliah kerja nyata seperti ini dilanjutkan terutama kegiatan yang langsung terjun ke Masyarakat.

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pengolahan produk bubuk jahe sebagai upaya pemberdayaan masyarakat Desa Mekar Sari dilakukan melalui beberapa tahapan metode yang terstruktur dan partisipatif. Adapun metode yang digunakan adalah sebagai berikut:

1. Sosialisasi Potensi Produk Bubuk Jahe, Temulawak dan temuireng kepada masyarakat

Kegiatan dimulai dengan sosialisasi kepada warga mengenai potensi ekonomi dan manfaat kesehatan dari produk bubuk jahe, Temulawak dan temuireng. Sosialisasi bertujuan untuk:

- a) Menumbuhkan kesadaran masyarakat akan nilai tambah dari olahan tanaman jahe, Temulawak dan temu ireng lokal.
- b) Menjelaskan peluang usaha dan pasar untuk produk bubuk jahe, Temulawak dan temu ireng, baik skala lokal maupun digital.
- c) Mendorong minat warga untuk berpartisipasi aktif dalam pelatihan.
- d) Sosialisasi dilakukan melalui pertemuan warga dan forum diskusi terbuka di posko KKN.

2. Identifikasi Olahan Jahe Temulawak dan temu ireng yang Sudah Ada di Masyarakat

Tim pelaksana melakukan observasi dan diskusi dengan masyarakat guna:

- a) Mengidentifikasi jenis-jenis olahan jahe, Temulawak dan temuireng yang sudah dikenal atau pernah dibuat.
- b) Mengetahui keterampilan yang sudah dimiliki warga, serta hambatan yang mereka hadapi dalam pengolahan dan pemasaran produk.
- c) Menentukan pendekatan pelatihan yang sesuai dengan kebutuhan dan kondisi lokal.

3. Pembentukan Kelompok UMKM Jahe, Temulawak dan temuireng

Setelah identifikasi awal, dibentuk kelompok masyarakat yang memiliki minat dan komitmen untuk mengembangkan usaha berbasis jahe. Tahap ini mencakup:

- a) Pembentukan kelompok UMKM.
- b) Pembagian peran dalam proses produksi dan pemasaran.

4. Diskusi Ide Produk Bubuk Jahe, Temulawak dan temu ireng

Kegiatan dilanjutkan dengan diskusi interaktif mengenai berbagai bentuk produk bubuk jahe yang bisa dikembangkan, seperti:

- a) Bubuk jahe, Temulawak dan temuireng original
- b) Bubuk jahe, Temulawak dan temu ireng susu
- c) Bubuk jahe, Temulawak dan temu ireng (kombinasi dengan kayu manis, cengkeh, dll.)

Peserta diajak merumuskan ciri khas atau keunikan produk yang akan mereka hasilkan sebagai keunggulan daya saing.

5. Praktik Pembuatan Produk Bubuk Jahe, Temulawak dan temu ireng

Setelah konsep produk disepakati, dilaksanakan pelatihan teknis berupa praktik langsung pembuatan bubuk jahe, Temulawak dan temu ireng. Materi praktik mencakup:

- a) Pemilihan dan pencucian bahan baku
- b) Penggilingan/pemarutan
- c) Pemerasan parutan jahe, temulawak, temu ireng
- d) Penyaringan
- e) penyulingan
- f) Sangrai
- g) Pengemasan awal

Setiap peserta berlatih secara langsung agar memiliki keterampilan teknis yang aplikatif

6. Edukasi Proses Sertifikasi Halal dan PIRT

Sebagai bagian dari legalitas dan kelayakan produk untuk dijual, peserta diberikan edukasi dalam:

- a) Proses pendaftaran **Sertifikasi Halal** (dengan memanfaatkan program Halal Gratis dari BPJPH jika tersedia)
- b) Pengurusan izin **PIRT (Produk Industri Rumah Tangga)** dari dinas terkait
- c) Pemahaman standar sanitasi dan keamanan pangan

7. Pengenalan dan Pelatihan Kemasan Produk

Peserta diberikan materi dan praktik tentang pengemasan yang sesuai dan menarik, meliputi:

- a) Jenis kemasan (*standing pouch*, plastik vakum, botol kecil)
- b) Teknik pengemasan yang higienis

- c) Desain label produk (nama produk, logo, komposisi, tanggal kadaluarsa, manfaat produk, tempat produksi, dan layanan konsumen)
- d) Pengenalan aplikasi desain sederhana (*Canva* atau *PowerPoint*)

8. Simulasi Penjualan Produk

Simulasi penjualan produk dilakukan dalam bentuk:

- a) Pameran mini/stand lokal
- b) Simulasi menawarkan produk kepada konsumen fiktif
- c) Latihan menjawab pertanyaan konsumen (harga, khasiat, cara konsumsi)

Simulasi bertujuan meningkatkan kepercayaan diri peserta dalam menjual produk mereka.

9. Pelatihan Pemasaran Produk Melalui WhatsApp, Facebook, dan Penjualan Langsung

Peserta dilatih memasarkan produk secara digital dan langsung, dengan materi:

- a) **Pemasaran melalui WhatsApp Business:** membuat katalog produk, auto-reply, dan broadcast pesan.
- b) **Pemasaran melalui Facebook:** membuat halaman usaha, posting konten produk, dan menjalin komunikasi dengan konsumen.
- c) **Penjualan langsung:** teknik promosi mulut ke mulut, kerja sama dengan warung/kios, serta mengikuti bazar desa atau kegiatan kampung.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahapan persiapan dilakukan oleh mahasiswa pengabdian Fakultas Ilmu Sosial dan Ekonomi Universitas Hazanwadi dengan menggali potensi daerah Desa Mekar Sari Dusun Tumpang Sari Kabupaten Lombok Timur. Hasil observasi lapangan menunjukkan bahwa Desa Mekar Sari, Dusun Tumpang Sari, Kecamatan suela, Kabupaten Lombok Timur memiliki banyak Tanaman buah dan rimpang (empon-empon) yang ditanam di halaman dan kebun warga. seperti Gambar 1.1.



Gambar 1. Tanaman Jahe, Temulawak dan Temuireng di Dusun Tumpang Sari

Langkah berikutnya ialah melakukan pengkajian teori tentang rimpang (empon-empon) yang dapat diolah menjadi sebuah produk. Hasil dari kajian yang diperoleh ada Jahe, Temulawak, Temu Ireng, Sereh, Cengkeh dan Kunyit dapat dimanfaatkan untuk pembuatan minuman herbal. Manfaat rempah-rempah tersebut adalah sebagai berikut:

- Rempah- rempah yang biasa dijadikan minuman herbal terdiri dari temulawak, jahe, Temu Ireng, Sereh, dan sebagainya. Untuk menambah rasa, khasiat, dan aroma dari minuman herbal biasanya ditambahkan seperti kayu manis, gula aren dan pandan.
- Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*), memiliki khasiat menjaga kesehatan, temulawak dikenal memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan. Tanaman ini sering dimanfaatkan untuk menjaga kebugaran tubuh dan diolah secara tradisional sebagai minuman herbal. Berdasarkan penelitian (Dewi et al. 2012). Tanaman ini memiliki berbagai aktivitas hayati seperti antiinflamasi, antikanker, penyembuh luka, dan menurunkan kadar kolesterol serum (Huang et al. 1991)
- Tanaman Jahe (*Zingiber Officinale*) yang berguna untuk masuk angin dan system imun manusia (Andriani et al. 2021)
- Kunyit atau kunir memiliki kurkumin yang bisa mengobati iritasi pada lambung, meredakan peradangan, dan mengobati perut kembung (Haryanti et al. 2022)
- Temu ireng (*curcuma aeruginosa*) kandungan zat pahit dalam temu ireng merangsang produksi enzim pencernaan, sehingga meningkatkan selera makan. Minuman herbal

ini juga bermanfaat menjaga kesehatan pencernaan, dan memiliki efek detoksifikasi yang membantu membersihkan darah dari racun (UPT Puskesmas meninting lohar. 2025)

- Cengkeh (*syzygium aromaticum*) memiliki sifat anti mikroba dan anti inflamasi yang membantu meredakan batuk, pilek, dan sakit tenggorokan, cengkeh juga memiliki kandungan karminatif yang membantu mengurangi gas dalam saluran pencernaan cengkeh juga memiliki manfaat perlindungan sel dan anti oksidan (Max ki. 2024)
- Sereh (*Cymbopogon nardus L*) biasanya digunakan sebagai bumbu dapur untuk mengharumkan makanan. Manfaat lainnya sebagai anti radang, menghilangkan rasa sakit, dan melancarkan sirkulasi darah. (Khasanah, Budiyanto, dan Widiani 2022)
- Setelah dilakukan studi Pustaka mengenai manfaat rempah-rempah Kunyit, Jahe, Temulawak, temu ireng, cengkeh dan Serai, selanjutnya adalah mencari produk yang tepat untuk dijadikan produk unggulan Desa Mekar Sari Dusun tumpang Sari Kabupaten Lpombok Timur. Akan tetapi masyarakat belum mampu mengolah menjadi produk yang lebih bernilai pasca panennya, sehingga mahasiswa KKN Fakultas Ilmu Sosial Dan Ekonomi Universitas Hamzanwadi menemukan solusi untuk membuat minuman herbal serbuk dari rempah Jahe, Temulawak, dan temu ireng. Bahan yang digunakan dalam pembuatan minuman herbal tersebut seperti gambar.2



Gambar 2 Bahan yang digunakan dalam pembuatan wedang

1. Praktik Pembuatan Produk wedang Jahe, Temulawak dan Temu ireng

Bahan pertama yang digunakan dalam pembuatan wedang adalah jahe 1Kg,

temulawak 1Kg, temu ireng 1Kg, Gula Tebu 1Kg, cengkeh sesuai selera, 4biji kapulaga, 2 kulit kayu manis, 2 helai daun pandan, 2 batang sereh, air (di sesuaikan dengan banyaknya produk yg di buat). Tahap-Tahapan yang dilakukan dalam pembuatan Wedang adalah. A). siapkan jahe, temulawak dan temu ireng yang berkualitas kemudian di cuci sampai bersih: B). selanjutnya parut jahe sampai halus menggunakan mesin parut: C). kemudian peras jahe untuk diambil airnya: D). lalu saring jahe supaya serat nya hilang: E). peras kembali untuk memastikan air perasan jahe sudah habis: F). tambahkan air secukupnya dan saring lagi diamkan selama kurang lebih 10 menit: G). selanjutnya saring semua bekas perasan jahe,temulawak dan temu ireng ke dalam wajan yang sudah disiapkan: H). setelah itu nyalakan api besar dan aduk perasan jahe, temulawak dan temu ireng: I). setelah panas, tambahkan 2 lembar daun sereh, 4 biji kapulaga, 2 kulit kayu manis, 2 helai daun pandan dan aduk terus: J). setelah itu tunggu sampai panas, lalu masukkan gula, disini karna kita menggunakan 1Kg jahe ,temulawak dan temu ireng maka gulanya juga kita tambahkan 1Kg biar sebanding: K). lalu selanjutnya aduk sampai teksturnya menjadi padat: L). setelah menjadi bubuk, angkat lalu segera di sangrai supaya tidak menggumpal, dan sangrai hingga terpisah: M). setelah itu, pindahkan bubuk ke dalam wadah, lalu ambil yang menggumpal, lalu wedang sudah siap untuk disajikan.



Gambar 3 Langkah-langkah Pembuatan wedang Jahe, Temulawak dan Temu Ireng

Produk wedang berhasil di buat dengan metode di atas sehingga 1 kg bahan rempah 1 kg Gula Tebu dihasilkan 5 bungkus wedang dengan jumlah satuan 200gram. Hasil produk wedang tersebut memiliki nilai jual, sehingga dapat dimanfaatkan untuk kegiatan wirausaha, Oleh karena itu, produk ini perlu disosialisasikan kepada masyarakat Desa Mekar Sari Dusun Tumpang Sari, Kab Lombok Timur.

Dalam pembuatan wedang ini, mahasiswa pengabdian Universitas Hamzanwadi dibantu oleh masyarakat terutama ibu rumah tangga melakukan pengolahan secara bersama-sama mulai dari persiapan alat hingga wedang dimasukkan kedalam kemasan, Setelah pembuatan selesai, maka dilakukan sosialisasi terhadap produk yang dihasilkan sekalian pembuatan kelompok UMKM.

2. Sosialisasi dalam pembuatan wedang jahe, temulawak dan Temu ireng sekaligus pembentukan kelompok UMKM.

Kegiatan sosialisasi yang dilakukan bertujuan untuk memberikan wawasan kepada masyarakat tentang keuntungan dan cara pembuatan minuman herbal tradisional seperti wedang jahe, temulawak, dan temu ireng. Aktivitas sosialisasi ini dilaksanakan dengan cara menyampaikan materi, melakukan demonstrasi pembuatan produk secara langsung, serta mengadakan sesi tanya jawab yang interaktif untuk meningkatkan keterlibatan dan pemahaman peserta. Peserta menunjukkan semangat dan aktif mengikuti seluruh rangkaian kegiatan.

Sebagai bagian dari inisiatif untuk memberdayakan ekonomi masyarakat, peserta kemudian dibagi menjadi beberapa kelompok Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) berdasarkan minat dan lokasi tempat tinggal mereka. Tujuan dari pembagian kelompok ini adalah untuk mendukung produksi dan pengembangan usaha minuman herbal secara berkelanjutan, sekaligus mendorong kerja sama dan sinergi di antara anggota kelompok dalam aspek produksi, pemasaran, dan inovasi produk.



Gambar 4 Sosialisasi dan pembagian kelompok UMKM di Dusun Tumpang Sari Desa MekarSari)

3. Pendampingan dalam pembuatan dan pengemasan produk Wedang Jahe, Temulawak dan Temu ireng.

pendampingan yang mendalam kepada peserta UMKM dalam proses pembuatan wedang jahe, temulawak, dan temu ireng. Pendampingan ini meliputi praktik langsung dari pengolahan bahan baku hingga proses perebusan, penyaringan, dan pengawetan produk. Peserta dibimbing untuk memperhatikan aspek kebersihan, takaran bahan, serta cara perebusan yang benar guna menghasilkan minuman herbal berkualitas tinggi dari segi rasa dan manfaat.

Selain dalam proses pembuatan, pendampingan juga diberikan pada tahap pengemasan produk. Pengemasan menjadi faktor penting untuk meningkatkan daya tarik dan daya saing produk di pasaran. Peserta mendapatkan pengetahuan dan praktik mengenai pemilihan jenis kemasan yang tepat (seperti botol kaca, botol plastik food grade, atau kemasan sachet), metode penyegelan, pelabelan, serta desain kemasan yang menarik tetapi tetap informatif. Pendampingan ini bertujuan untuk membantu pelaku UMKM menghasilkan produk yang tidak hanya aman untuk dikonsumsi, tetapi juga memiliki nilai jual yang lebih tinggi dan sesuai dengan standar pasar.

Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa peserta mampu mengikuti proses pembuatan dan pengemasan dengan baik, serta menunjukkan peningkatan keterampilan dalam memproduksi minuman herbal yang siap untuk dipasarkan secara luas.



Gambar 5 Kegiatan Pendampingan pembuatan produk wedang

4. Percobaan Produk oleh masing-masing kelompok UMKM.

Setelah sesi pendampingan tentang pembuatan dan pengemasan, kegiatan dilanjutkan dengan tahap pengujian produk oleh setiap kelompok UMKM. Tujuan

dari tahap ini adalah untuk menilai hasil olahan minuman herbal dari aspek rasa, aroma, warna, dan stabilitas produk. Setiap kelompok diberi kesempatan untuk menerapkan kembali proses pembuatan, dengan variasi bahan dan metode pengolahan sesuai arahan yang diberikan sebelumnya.

Hasil pengujian menunjukkan adanya variasi dalam karakteristik sensorik antar produk, tergantung pada proporsi bahan dan lama pemanasan yang diterapkan. Peserta diminta untuk melakukan evaluasi mandiri terhadap produk yang dihasilkan, baik melalui uji organoleptik yang sederhana maupun melalui diskusi kelompok untuk menentukan resep yang paling digemari. Beberapa kelompok berhasil menciptakan produk yang memiliki keseimbangan rasa yang baik antara pedas jahe, kepahitan khas temu ireng, dan kesegaran dari temulawak.

Tahap ini memiliki peran yang signifikan dalam proses pembelajaran karena memberikan kesempatan bagi peserta untuk mengevaluasi dan memperbaiki kualitas produk sebelum diproduksi dalam jumlah yang lebih besar. Selain itu, percobaan ini juga mendorong inovasi dan kreativitas dalam menciptakan variasi rasa yang berpotensi menarik bagi pasar yang lebih luas.

5. Workshop Pemasaran dengan cara Offline dan Online Wedang.

Sebagai bagian dari kegiatan pemberdayaan UMKM, diadakan workshop mengenai pemasaran produk wedang jahe, temulawak, dan temu ireng yang mencakup taktik pemasaran baik offline maupun online. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan kemampuan peserta dalam memasarkan produk secara efisien, menjangkau lebih banyak konsumen, serta memperkenalkan nilai ekonomi dari minuman herbal lokal. Dalam sesi pemasaran offline, peserta diberikan wawasan mengenai metode promosi langsung, seperti berjualan di pasar tradisional, mengikuti pameran produk, menjalin kerjasama dengan toko oleh-oleh, serta teknik komunikasi lisan yang menarik. Sedangkan pada sesi pemasaran online, peserta dikenalkan pada penggunaan media sosial (seperti Instagram, WhatsApp Business, dan Facebook) serta platform e-commerce lokal untuk memasarkan produknya secara digital. Mereka juga dilatih untuk membuat konten promosi sederhana, seperti foto produk, caption yang menarik, dan cara menjawab pelanggan dengan cara yang profesional.

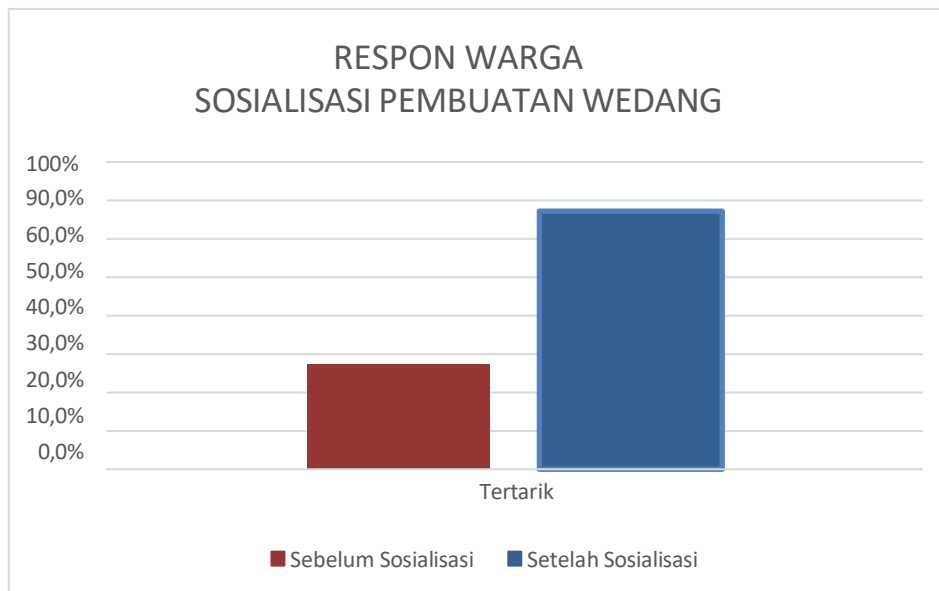
Hasil dari workshop ini menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta mengenai pentingnya strategi pemasaran yang fleksibel dan kreatif. Beberapa peserta bahkan sudah mulai memposting produk mereka di media sosial dan memperoleh tanggapan positif dari calon pembeli. Diharapkan, workshop ini bisa menjadi langkah awal dalam membangun merek lokal yang kokoh dan mampu bersaing di pasar yang lebih luas.



Gambar 6 Kegiatan Workshoop untuk masyarakat Dusun Tumpang Sari

Respon

Setelah dilakukan kegiatan pelatihan langsung dan sosialisasi pembuatan jamu serbuk skala rumah tangga, masyarakat antusias untuk mencoba membuat produk jamu serbuk dengan memanfaatkan tanaman rempah rempah yang ada di sekitar pekarangan rumah. Dari 55 peserta yang hadir, lebih dari 50% tertarik untuk mencoba membuat sendiri di rumah atau lebih tepatnya 67,3% atau 37 orang seperti pada gambar 3.7. Diharapkan setelah kegiatan sosialisasi masyarakat dapat memproduksi jamu serbuk skala rumah tangga baik untuk dikonsumsi sendiri maupun sebagai kegiatan wirausaha masyarakat.



Gambar 7 Hasil ketertarikan Masyarakat

KESIMPULAN

Dari kegiatan yang sudah dilaksanakan ini hasil kegiatan berjalan terlaksana dengan lancar, pengolahan dan pendampingan berjalan baik dan masyarakat Desa Terantang sangat kooperatif selama pelaksanaan kegiatan. 50 % peserta yang hadir tertarik dan menyukai rasa dari jamu serbuk yang di buat. Kegiatan pembuatan jamu serbuk ini bisa menjadi program pemberdayaan masyarakat dan meningkatkan ekonomi dengan memanfaatkan bahan-bahan alami yang ada di Desa. Saran dari kegiatan ini adalah kegiatan yang berkelanjutan agar produk bisa dijual dan memiliki izin.

Ucapan Terimakasih

Kami Dari Kelompok 3 mengucapkan terima kasih kepada Kepala Desa dan masyarakat di Desa Mekar Sari, Dusun Tumpang Sari, kecamatan Suela Kabupaten Lombok Timur dan LPPM Universitas Hamzanwadi yang sudah memberikan izin sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bisa kami laksanakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Eptiana, D. B., & Saputri L. (2025). Pelatihan Pengolahan Produk Jahe, Temulawak, dan Temu Ireng Sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat Desa Mekar Sari. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. KKN kelompok 3
- Purwanto, H. (2020). Model KKN Tematik sebagai Instrumen Pemberdayaan Masyarakat Desa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 25-33.
- Pemerintah Desa Mekar Sari. (2024). *Profil Wilayah Desa*. Diakses dari: <https://mekarsari-suela.desa.id>
- Hidayati, R., & Sari, M. D. (2019). Analisis Nilai Tambah Produk Herbal di Kalangan Petani Desa. *Jurnal Agribisnis*, 7(2), 45-54.
- Sugiharto, D. (2021). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Inovasi Produk Herbal Desa. *Jurnal Ekonomi Lokal*, 3(1), 12-20.
- Kementerian Desa, *Pembangunan Daerah Tertinggal dan Transmigrasi*. (2022). Buku Panduan Pemberdayaan Masyarakat Desa.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2014 tentang Desa.