

DOI: 10.15642/acce.v3i

PENINGKATAN NILAI TAMBAH PRODUK JAHE BAGI MASYARAKAT MURTAJIH PAMEKASAN DALAM MENDUKUNG ONE VILLAGE ONE PRODUCT

Khoirul Hidayat

Universitas Trunojoyo Madura
E-mail: irul_ie@yahoo.co.id

R. Arief Firmansyah

Universitas Trunojoyo Madura
E-mail: arief.firmansyah@trunojoyo.ac.id

Cahyo Indarto

Universitas Trunojoyo Madura
E-mail: cahyoindarto@trunojoyo.ac.id

Dian Farida Asfan

Universitas Trunojoyo Madura
E-mail: dian.fasfan@trunojoyo.ac.id

M Fakhry

Universitas Trunojoyo Madura
E-mail: muhammadfakhry@trunojoyo.ac.id

Abstract: *Murtajih village is one of the villages in Pademawu District, Pamekasan Regency. Based on BPS data, the production of ginger in Pamekasan Regency in 2018-2020 was 2,114,765kg, 1,521,883kg, and 179,454kg. Therefore, it is necessary to carry out community empowerment activities in Murtajih Village to increase the added value of ginger products in supporting one village one product. The purpose of this activity is to provide added value for the community and produce processed ginger products as the flagship product. The approach method used in this community empowerment activity is Participatory Rural Appraisal (PRA). The results of community empowerment by utilizing ginger as a soft candy and hard candy based on the Hayami method have added values of 44.66% and 54.308%. The community well attends the workshop activities for making ginger products. It can be seen from the results of making products carried out by the community by has been given.*

Keywords: *Ginger, OVOP, Pamekasan, Value Added*



PENDAHULUAN

Desa murtajih merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Pademawu Kabupaten Pamekasan dengan jumlah penduduk 6.166 jiwa yang terdiri dari 2.974 laki-laki dan 3.192 perempuan. Luas lahan pertanian 320 Ha dengan rincian bukan sawah 208 Ha dan sawah 112 Ha, sehingga potensi lahan untuk perkebunan rempah sangat tinggi. Berdasarkan data BPS bahwa produksi jahe Kabupaten Pamekasan pada tahun 2018-2020 adalah 2.114.765 kg, 1.521.883 kg, dan 179.454 kg. Jahe merupakan komoditas tanaman rempah atau obat yang berpotensi besar untuk diusahakan secara intensif berorientasi komersial (agribisnis). Jahe merupakan komoditas ekspor yang sangat menjanjikan. Terdapat tiga jenis (klon) jahe di Indonesia yaitu jahe merah (sunti), jahe putih kecil dan jahe putih besar yang sering disebut jahe gajah (badak). Kandungan zat-zat yang terdapat pada jahe antara lain adalah minyak atsiri dan pati. Kandungan minyak atsiri jahe sekitar 0,5% - 5,6% sedangkan kandungan pati sekitar 20% - 60%. Menurut data yang dipublikasikan Badan Pusat Statistik tahun 2019, jahe merupakan tanaman biofarmaka kelompok rimpang yang memiliki luas panen paling tinggi yaitu sebesar 10.675,97 hektar. Disamping itu juga merupakan produksi utama tanaman biofarmaka Indonesia yakni sebesar 216.587 ton. Hal ini membuktikan bahwa permintaan jahe kering juga akan meningkat seiring dengan pertambahan jumlah penduduk dan produksi jahe yang dihasilkan¹

Tabel I. Jumlah Permintaan Produk Jahe Bubuk Jahe Kering

Tahun	Jahe Bubuk (kg)	Jahe Kering (kg)
2018	208.540	104.320
2019	224.870	100.280
2020	242.520	105.560

Sumber : Jurnal Hasil Pertanian (2016)

Jahe memiliki kandungan aktif olerosin yang dapat berfungsi sebagai pembawa aroma dan pembawa rasa. Olerosin pada jahe mengandung komponen gingerol, paradol, shogaol, zingerone, resin dan minyak atsiri yang juga memiliki fungsi sebagai pembawa flavor serta sebagai antioksidan². Berdasarkan data BPS 2020 produksi rempah di Madura mencapai 1.214,1 ton per tahunnya yang menempati peringkat kedua setelah cabe jamu. Menurut Aryanta, mengatakan bahwasanya jahe memiliki kandungan minyak atsiri sebesar 2,58-2,72%³. Zat aktif yang terkandung dalam minyak atsiri tersebut berupa shogol, gingerol, zingerol dan zat antioksidan lainnya yang dapat mencegah dan mengobati berbagai penyakit mulai dari masuk angin, batuk, flu, sakit kepala, dan masuk angin. Jahe dapat dimanfaatkan secara tunggal maupun dipadukan dengan bahan obat lainnya yang sama-sama mempunyai fungsi saling menguatkan dan melengkapi³. Oleh karena itu perlu dilakukan kegiatan pemberdayaan masyarakat Desa Murtajih dalam meningkatkan nilai tambah produk jahe dalam mendukung one village one product. Tujuan dari kegiatan pemberdayaan masyarakat ini adalah untuk memberikan nilai

¹ Sri Yuliani dan Sari Intan Kailaku, "Pengembangan Produk Jahe Kering dalam Berbagai Jenis Industri," *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*, no. 5 (2009):62

² Rahmad Rizal Yulianto dan Tri Dewanti Widyaningsih, "Formulasi Produk Minuman Herbal Berbasis Cincau Hitam (*Mesona Palustris*), Jahe (*Zingiber Officinale*), dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*)," *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, no. 1 (2013):70.

³ I Wayan Redi Aryanta, "Manfaat jahe untuk kesehatan," *Widya Kesehatan*, no 2 (2019):41.



tambah bagi masyarakat Desa Murtajih dan menghasilkan produk olahan jahe sebagai produk unggulan Desa Murtajih.

METODE

Metode pendekatan yang digunakan dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat ini adalah *Participatory Rural Appraisal* (PRA) yaitu melibatkan masyarakat Desa Murtajih⁴. Kegiatan pemberdayaan masyarakat ini dilaksanakan di Desa Murtajih Kecamatan Pademawu Kabupaten Pamekasan dan Laboratorium Teknologi Industri Pertanian Universitas Trunojoyo Madura. Kegiatan ini dimulai dengan kegiatan *Focus Group Discussion* (FGD) dengan kepala desa beserta perangkat desa dalam mengidentifikasi potensi desa dan permasalahannya serta menentukan masalah prioritas yang harus segera diselesaikan. Hasil FGD dengan pihak desa kemudian dikaji oleh tim untuk mencari solusi, sehingga solusi yang diberikan tepat dalam menyelesaikan permasalahan desa. Setelah mendapatkan solusi, maka dilakukan pembuatan produk *soft candy* dan *hard candy* berbahan jahe, kemudian melakukan workshop dan pendampingan pembuatan produk *soft candy* dan *hard candy*. Monitoring dan evaluasi dilakukan untuk melihat hasil yang telah dilakukan, apakah sudah sesuai dengan yang telah direncanakan serta untuk melihat efektifitas pemberdayaan masyarakat.

HASIL

Kegiatan pemberdayaan masyarakat Desa Murtajih dimulai dengan kegiatan FGD dengan kepala desa beserta perangkat desa dalam mengidentifikasi potensi desa dan permasalahannya serta menentukan masalah prioritas yang harus segera diselesaikan. Beberapa potensi desa antara lain, padi, jagung, jahe, cabe jamu, lapangan karapan sapi, kawasan wisata terpadu, dan pasar desa. Beberapa inovasi desa yang telah dilakukan antara lain wisata terpadu burunan murtajih, wisata budidaya ikan tawar, eduswisata hidroponik, taman bunga, agrowisata, kerapan sapi, dan kuliner khas desa. Pada tahun 2022 Bupati Pamekasan mencanangkan Desa Murtajih sebagai desa wisata terpadu. Dalam deklarasi desa tematik Bupati Pamekasan mengatakan konsep desa tematik didorong dengan semangat dan usaha keras sebagaimana desa-desa di Kabupaten Pamekasan mampu naik kelas dari desa biasa menjadi desa berkemajuan. Desa tematik merupakan manifestasi dari salah satu visi utama Pemkab Pamekasan dalam membangun ekonomi. Melalui desa tematik, Pemkab ingin menerapkan prinsip partisipatif dari desa dalam mencari dan mengenal potensi masing-masing desa, terutama di bidang ekonomi.

Hasil FGD dengan pihak desa kemudian dikaji oleh tim untuk mencari solusi, sehingga solusi yang diberikan tepat dalam menyelesaikan permasalahan desa. Salah satu solusi yang diberikan adalah memanfaatkan hasil pertanian yaitu jahe sebagai produk *soft candy* dan *hard candy*. Karena potensi jahe di Desa Murtajih sangat besar dan rintisan wisata terpadu sudah mulai jalan, sehingga produk *soft candy* dan *hard candy* dapat menjadi salah satu produk unggulan Desa Murtajih dalam mendukung program pemerintah *one village one product* (OVOP).

Tim melakukan *trial dan error* proses pembuatan produk *soft candy* dan *hard candy* di Laboratorium Teknologi Industri Pertanian Universitas Trunojoyo Madura. Produk *Hard Candy* (permen keras) sejenis gula-gula (*confectionary*) yang banyak disukai anak-anak hingga dewasa

⁴ Khoirul Hidayat, et al., "Empowerment of NU Community Through Business Development of Banana Chips," In: *Proceedings of Annual Conference on Community Engagement*. (2018) :1005.



dan dapat dikonsumsi kapan saja dan dimana saja⁵. *Hard candy* merupakan salah satu permen non kristal yang memiliki tekstur keras dimasak dengan suhu tinggi (140°C-150°C) dengan penampakan mengkilat dan bening. Bahan yang digunakan antara lain ; jahe, gula pasir, glukosa, jeruk nipis, dan air. Proses pembuatan produk *hard candy* dimulai dengan penimbangan 50 g gula pasir masukkan ke dalam teplon, tambahkan 50 g glukosa dan 20 ml air. Panaskan sampai mencapai suhu 140°C atau sampai larut dan mengental. Tambahkan 30 ml ekstrak jahe dan garam/asam sitrat/jeruk nipis secukupnya. Cetak adonan permen yang sudah mengental sesuai dengan bentuk yang diinginkan.

Soft candy (permen lunak) merupakan kembang gula yang bertekstur lunak, yang diproses dengan penambahan komponen hidrokoloid seperti agar, gum, pektin, pati, karagenan, gelatin, dan lain-lain. Bahan yang digunakan antara lain ; jahe, gula pasir, coklat putih, dan air. Proses pembuatan produk *soft candy* dimulai dengan memasukan glukosa, gula pasir dan air yang sudah mendidih lalu diaduk sampai suhu 115°C . Setelah suhu tercapai matikan kompor, tambahkan coklat putih aduk sampai rata. Setelah adonan tercampur rata kemudian cetak sesuai selera.

Setelah percobaan dilakukan di Laboratorium Teknologi Industri Pertanian Universitas Trunojoyo Madura berhasil, maka dilakukan workshop pembuatan produk *soft candy* dan *hard candy* berbahan jahe bagi masyarakat Desa Murtajih. Produk *soft candy* dan *hard candy* jahe sebagai produk unggulan Desa Murtajih dipasarkan pada wisata terpadu burunan Murtajih dan toko di Wilayah Kabupaten Pamekasan. Setiap bulan tim pemberdayaan masyarakat melakukan pendampingan secara rutin, sehingga efektivitas dan keberlanjutan pemberdayaan masyarakat ini dapat berjalan dengan baik. Berikut dokumentasi kegiatan workshop pembuatan produk *soft candy* dan *hard candy*.



Gambar 1. Workshop pembuatan produk

DISKUSI

Nilai tambah adalah selisih dari nilai output dengan biaya bahan dan pengolahan input. Nilai tambah adalah satu parameter ekonomi yang menggambarkan selisih antara nilai produksi (output) dan biaya antara (biaya yang habis dipakai selama proses produksi) dari suatu produk, baik barang maupun jasa⁶. Metode Hayami merupakan cara untuk mengetahui besarnya nilai tambah, nilai output dan nilai produktivitas suatu produk. Nilai tambah merupakan selisih antara

⁵ Mukarima Rismandari, et al., "Karakteristik Permen Jelly dengan Penambahan Iota Karagenan dari Rumput Laut," *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*. No. 2 (2017):105.

⁶ Khoirul Hidayat, et al., "Value Added Analysis of Water Hyacinth Bags As Regional Featured Product" *Teknika: Engineering and Sains Journal*. No. 2 (2018):117

nilai produk dengan biaya bahan baku dan biaya input lain dan keuntungan adalah selisih antara nilai tambah dengan pendapatan tenaga kerja langsung⁷.

No	Variabel	Soft Candy	Hard Candy
I Input, Output, dan Upah Tenaga Kerja			
1	Hasil produksi (Box)	180	130
2	Bahan baku (Kg)	3	3
3	Tenaga kerja	1	1
4	Faktor konversi	60	43,333
5	Koefisien tenaga kerja	0,333	0,333
6	Harga Output	5.000	5.000
7	Upah tenaga kerja	60.000	60.000
II Pendapatan dan Upah Tenaga Kerja			
8	Harga Bahan Baku	15.000	15.000
9	Sumbangan Input Lain	151.000	84.000
10	Nilai Output	300.000	216.667
11	a. Nilai Tambah	134.000	117.667
	b. Rasio Nilai Tambah	44,667	54,308
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja	20.000	20.000
	b. Bagian Tenaga Kerja	14,925	16,997
13	a. keuntungan	114.000	97.667
	b. Tingkat Keuntungan	85,075	83,003
III Balas Jasa Untuk Faktor Produksi			
14	Margin	285.000	201.667
	a. Pendapatan Tenaga Kerja	7,018	9,917
	b. Sumbangan Input Lain	52,982	41,653
	c. Keuntungan Pengusaha	40,000	48,430

Berdasarkan hasil perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode hayami didapatkan bahwa dengan adanya pemanfaatan jahe menjadi soft candy jahe memberikan nilai tambah sebesar 44,667% dan *hard candy* jahe sebesar 54,308%. Hal itu menunjukkan bahwa usaha pembuatan produk *soft candy* dan *hard candy* layak untuk dijalankan di Desa Murtajih. Karena keuntungan yang didapatkan oleh masyarakat dari produksi soft candy sebesar 40% dan produk *hard candy* 48%.

KESIMPULAN

Pemberdayaan masyarakat Desa Murtajih dengan memanfaatkan jahe sebagai produk *soft candy* dan *hard candy* berdasarkan metode hayami memiliki nilai tambah sebesar 44,66% dan 54,308%. Sehingga pemanfaatan nilai tambah jahe sebagai produk unggulan Desa Murtajih bisa diimplementasikan kepada masyarakat melalui kegiatan pemberdayaan masyarakat. Kegiatan workshop pembuatan produk jahe diikuti oleh masyarakat dengan khidmat dan serius, hal itu dapat dilihat dari hasil pembuatan produk yang dilakukan oleh masyarakat telah sesuai dengan

⁷ Vania Putri Aji, et al., "Analisis nilai tambah pengolahan ikan lemuru menggunakan metode Hayami.," *Jurnal Ilmiah Teknik Industri* no.1 (2018):58



apa yang telah diberikan oleh para tim pemberdayaan. Hasil produk dipasarkan pada wisata terpadu burunan Murtajih dan toko di Wilayah Kabupaten Pamekasan.

DAFTAR REFERENSI

- Yuliani, Sri dan Sari Intan Kailaku. "Pengembangan Produk Jahe Kering Dalam Berbagai Jenis Industri." *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* 5, (2009):61-68.
- Yulianto, Rachmad Rizal dan , Tri Dewanti Widyaningsih. "Formulasi Produk Minuman Herbal Berbasis Cincau Hitam (*Mesona Palustris*), Jahe (*Zingiber Officinale*), dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*)." *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 1 no. 1 (2013):65-77.
- Aryanta, I Wayan Redi. "Manfaat jahe untuk kesehatan." *Widya Kesehatan* 1 no.2 (2019):39-43.
- Hidayat, Khoirul, M Adhi Prasnowo, Shafiq Nurdin, Abdul Halim Fathani. "Empowerment of NU Community Through Business Development of Banana Chips." *Proceedings of Annual Conference on Community Engagement* (2018):1001-1010.
- Rismandari, Mukarima, Tri Winarni Agustini, Ulfah Amalia. "Karakteristik Permen Jelly dengan Penambahan Iota Karagenan dari Rumput Laut." *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology* 12 no.2 (2017):103-108.
- Hidayat, Khoirul, M Yaskun, M Adhi Prasnowo. "Value Added Analysis of Water Hyacinth Bags As Regional Featured Product." *Teknika: Engineering and Sains Journal* 2 no.2 (2018):115-118
- Aji Vania Putri, Rasyid Yudhistira, Wahyudi Sutopo. "Analisis nilai tambah pengolahan ikan lemuru menggunakan metode Hayami." *Jurnal Ilmiah Teknik Industri* 17 no.1 (2018):56-61.