

Pemberdayaan Kwt Sekar Mewangi Dalam Optimalisasi Nilai Tambah Ampas Jahe Menjadi Pangan Olahan Di Kecamatan Trimurjo Kabupaten Lampung Tengah

Fizzaria Khasbullah¹, Alima Maolidea Suri¹, I Wayan Lendra¹

¹Universitas Dharma Wacana

INFO ARTIKEL

Diserahkan:
08/11/2025
Direvisi:
28/12/2025
Diterima
10/01/2026

Keywords:

Ampas Jahe Merah,
Cookies,
Pangan Fungsional

ABSTRAK

Kelompok Wanita Tani Sekar Mewangi yang beranggotakan 18 orang dan terletak di Kecamatan Trimurjo Kabupaten Lampung Tengah, merupakan mitra yang memiliki permasalahan belum termanfaatkannya ampas jahe, padahal masih mengandung senyawa aktif yang berpotensi dikembangkan menjadi pangan olahan bernilai ekonomi. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemandirian ekonomi melalui pengolahan ampas jahe menjadi produk pangan olahan berupa cookies, disertai penguatan branding dan pemasaran. Metode pelaksanaan dilakukan secara partisipatif melalui tahapan sosialisasi, pelatihan praktik pengolahan menggunakan teknologi tepat guna berupa mesin penepung, pendampingan desain kemasan dan identitas merek, serta monitoring dan evaluasi. Hasil dan pembahasan menunjukkan adanya peningkatan signifikan kapasitas mitra, ditunjukkan oleh peningkatan kemampuan teknis pengolahan dari 54,5 persen menjadi 80 persen dan pemahaman branding serta kemasan dari 47,5 persen menjadi 82 persen. Selain itu, pemanfaatan limbah ampas jahe memberikan dampak ekonomi positif berupa peningkatan pendapatan mitra dari sekitar Rp300.000 menjadi Rp840.000–Rp900.000 per bulan. Kegiatan ini membuktikan bahwa inovasi pengolahan limbah berbasis teknologi sederhana mampu mendukung pemberdayaan perempuan, efisiensi sumber daya, dan pengembangan usaha pangan berkelanjutan.

Corresponding author email: fizzaria22@gmail.com



Published by Alesha Media Digital. This is an open access article under the [CC BY SA](#) license
Copyright@ Author (2026).

1. PENDAHULUAN

Jahe merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) merupakan tanaman obat yang kaya akan senyawa aktif seperti fenol, flavonoid dan terpenoid serta senyawa gingerol yang berfungsi sebagai antioksidan alami [1] [2] [3]. Di Kampung Untoro, Kecamatan Trimurjo, potensi ini dikembangkan secara produktif oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) Sekar Mewangi melalui usaha industri rumah tangga pembuatan jamu instan. Sebagai mitra produktif, KWT ini beranggotakan 18 orang yang aktif dalam proses produksi berbagai varian jamu rimpang, yaitu jahe merah, kencur, temulawak dan kunyit.

Secara kondisi sosial ekonomi, KWT Sekar Mewangi telah menunjukkan kemandirian dengan memproduksi jamu instan yang memiliki tingkat permintaan cukup tinggi. Jamu yang paling banyak diproduksi adalah jahe merah, yaitu 50% dari keseluruhan permintaan jamu yang lain. Ampas jahe merah yang dihasilkan cukup banyak, yaitu 30% dari total produksi. Dalam jangka waktu 1 bulan permintaan pasar terhadap jamu instan jahe merah sebanyak 30 pcs atau sama dengan 6 kg jahe merah dan menghasilkan ampas jahe merah sebanyak 1,8 kg. Peningkatan volume produksi jamu ini berbanding lurus dengan jumlah limbah padat berupa ampas jahe merah yang dihasilkan. Selama ini, ampas jahe tersebut belum dimanfaatkan secara optimal dan

hanya dibuang begitu saja, yang secara langsung menimbulkan kerugian potensi ekonomi bagi kelompok. Padahal, ampas jahe hasil ekstraksi pertama masih mengandung oleoresin yang merupakan senyawa volatil dan non-volatil yang berperan dalam menentukan aroma dan rasa [4], sehingga berpotensi diolah menjadi produk pangan fungsional bernilai tambah tinggi [5] [6].

Tantangan utama yang dihadapi mitra sebelumnya adalah keterbatasan pengetahuan dan teknologi untuk melakukan inovasi produk berbasis limbah. Selain itu, aspek pemasaran juga menjadi kendala karena produk turunan belum memiliki identitas merek (branding) dan desain kemasan yang mampu bersaing di pasar modern. Kondisi ini menyebabkan sektor produk sampingan mitra masih sangat rendah karena belum adanya pengolahan limbah sebagai suatu inovasi yang dapat menambah pendapatan mitra. Pemanfaatan limbah juga memberikan nilai tambah dikarenakan mampu mengubah bahan sisa (limbah) menjadi produk bernilai ekonomi, meningkatkan efisiensi sumber daya, dan mendukung keberlanjutan industri lokal [7][8].

Melalui kegiatan Pengabdian Berbasis Masyarakat (PBM) ini, tim pengusul bertujuan untuk memberikan solusi berupa penerapan teknologi tepat guna mesin penepung untuk mengolah ampas jahe menjadi bubuk halus sebagai bahan baku cookies. Inovasi ini diharapkan tidak hanya mengurangi dampak lingkungan dari limbah produksi, tetapi juga menjadi sumber pendapatan baru bagi anggota KWT melalui penguatan branding dan strategi pemasaran digital yang lebih luas. Dengan optimalisasi nilai tambah ini, program pengabdian ini ditargetkan mampu meningkatkan efisiensi produksi dan kesejahteraan ekonomi anggota KWT Sekar Mewangi secara berkelanjutan.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian dilakukan di Kampung Untoro Kecamatan Trimurjo Kabupaten Lampung Tengah, pada bulan Mei sampai dengan Oktober 2025. Sasaran pada kegiatan ini adalah anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Sekar Mewangi yang berjumlah 18 orang. Pelaksanaan pengabdian ini menggunakan metode pendampingan dan pendekatan partisipatif. Hal ini dilakukan dengan membangun komunikasi secara langsung terhadap mitra, sehingga dapat mengetahui permasalahan yang dihadapi mitra berikut solusi yang dapat ditawarkan oleh Tim PBM. Metode yang telah disesuaikan dengan permasalahan. Metode yang telah disesuaikan dengan permasalahan mitra tersebut kemudian dilaksanakan melalui beberapa tahapan kegiatan, yaitu:

1) Sosialisasi

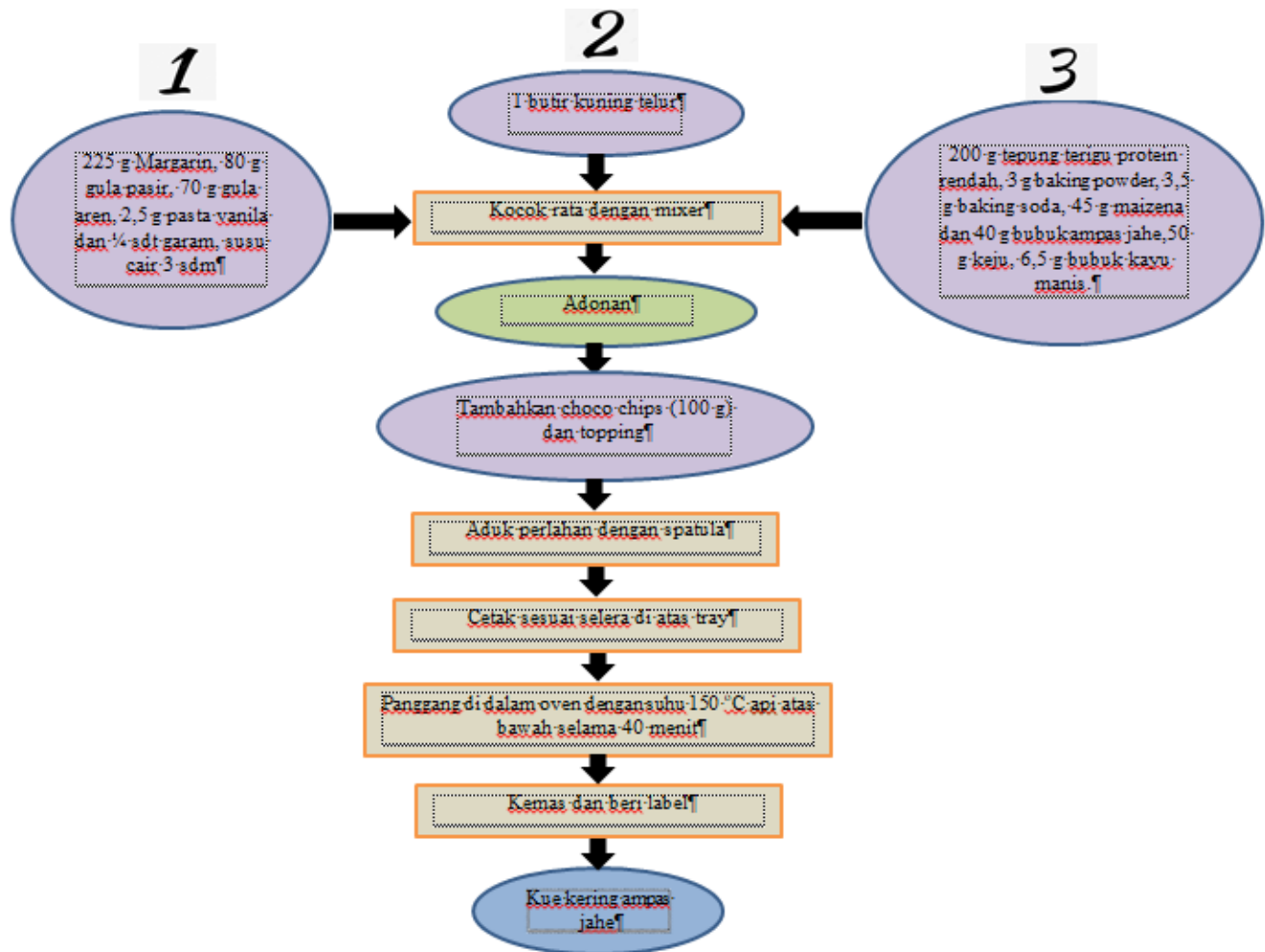
Tahapan sosialisasi dilaksanakan selama 1 hari, Tim pengabdian memaparkan materi dalam bentuk diskusi sederhana dengan tujuan agar mudah dipahami, selanjutnya diberikan kesempatan untuk anggota KWT dalam menyampaikan pendapat dan pertanyaan.

2) Pelatihan

Masing-masing anggota KWT diberikan panduan tertulis mengenai kegiatan pelatihan terkait pengolahan tersebut dalam bentuk prosedur pengolahan, seperti yang dapat dilihat pada Gambar 1 dan 2. Pelatihan dilaksanakan selama 1 hari penuh dan dibagi menjadi 2 sesi, yaitu inovasi bidang produksi dan pemasaran



Gambar 1. Diagram Alir Proses Pembuatan Bubuk Ampas Jahe



Gambar 2. Diagram Alir Pembuatan Cookies Ampas Jahe

3) Penerapan Teknologi

Teknologi yang terdapat pada kegiatan ini adalah inovasi pengolahan ampas jahe merah dan pemasaran yang dipilih dengan mempertimbangkan produksi dapat berjalan efektif, efisien, serta dapat diadopsi oleh banyak pihak tanpa hambatan teknis dan finansial yang besar.

4) Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi dilaksanakan untuk memantau seluruh tahapan produksi dari segi proses produksi, hasil produksi dan perbaikan berkelanjutan secara intens selama 1-2 bulan setelah pelatihan. Tim berkomunikasi kepada mitra untuk melakukan pendampingan serta mengatasi kendala atau hambatan yang muncul. Pada hasil produksi, Tim Pengabdian mengevaluasi daya saing produk di pasar melalui feedback dari konsumen terkait produk, identifikasi brand, desain dan kemasan produk. Feedback dilakukan menggunakan pendekatan kualitatif melalui observasi langsung dengan mengamati perilaku dan respons konsumen. Pendampingan dan evaluasi terhadap KWT Sekar Mewangi menggunakan angket yang disusun dan dikembangkan dari dua indikator yaitu peningkatan kemampuan mitra dalam pengetahuan dan keterampilan pengolahan cookies ampas jahe yang memiliki brand dan desain kemasan yang menarik.

5) Keberlanjutan Program

Keberlanjutan program merupakan hal yang sangat penting dalam kegiatan produksi. Hal tersebut untuk memastikan bahwa inovasi dan proses yang telah diterapkan dapat terus berjalan, berkembang, dan memberikan manfaat jangka panjang. Bentuk dari keberlanjutan tersebut adalah pendampingan pemasaran online yang dilakukan oleh Tim Pengabdian dari Universitas Dharma Wacana dan kolaborasi kemitraan selanjutnya baik itu pengembangan produk ataupun inovasi lainnya.

3. HASIL & PEMBAHASAN

Program pengabdian ini memiliki tujuan untuk mengolah limbah jahe merah menjadi pangan olahan berbentuk cookies. metode yang dilakukan pada pelaksanaan program ini mencakup tahapan sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi, monitoring dan evaluasi. setiap tahap kegiatan ini dilaksanakan dengan tujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota KWT Sekar Mewangi dalam mengolah limbah ampas jahe merah menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Sebelum diadakan sosialisasi, Tim Pengabdian mengadakan *Forum Grup Discussion* (FGD) dengan KWT Sekar Mewangi yang dimaksudkan sebagai bentuk silaturahmi dan pemberitahuan dari Tim yang akan mengadakan kegiatan. Kegiatan pengabdian terdiri dari beberapa tahapan, sebagai berikut:

3.1 Sosialisasi

Sosialisasi diadakan di rumah Ketua KWT, yaitu Ibu Fatonah. Kegiatan ini sekaligus sebagai kegiatan koordinasi serta penyerahan alat dan bahan guna kebutuhan kegiatan PBM, seperti yang dapat dilihat pada Gambar 3. Kegiatan ini juga memastikan alat dan bahan sudah siap, sehingga ketika kegiatan pelatihan dilakukan tidak terdapat kendala yang dapat mengganggu kegiatan. Sosialisasi ini berupa pemaparan materi dan diskusi dari Tim Pengabdian mengenai kegiatan Pengabdian yang akan dilaksanakan. Materi yang disampaikan adalah terkait proses pengolahan ampas jahe menjadi cookies, pengaplikasian teknologi tepat guna, branding, design kemasan, tujuan program, dan manfaatnya bagi KWT. Tampak antusiasme yang luar biasa dari KWT yang ditandai dengan kehadiran beberapa anggota sebagai perwakilan dari KWT Sekar Mewangi serta penyampaian pendapat dan pertanyaan.



Gambar 3. Tahapan Sosialisasi Tim PBM di KWT Sekar Mewangi

3.2 Pelatihan

Masing-masing anggota KWT diberikan panduan tertulis mengenai kegiatan pelatihan terkait pengolahan tersebut dalam bentuk prosedur pengolahan. Pada kegiatan ini antusiasme anggota KWT terlihat lebih besar dibandingkan dengan tahapan sebelumnya, terlihat pada Gambar 4 partisipasi aktif anggota KWT dalam

membantu setiap tahapan proses pengolahan cookies. Pelatihan ini merupakan implementasi dari kegiatan sebelumnya dan terdiri dari 2 sesi, yaitu:

1. Inovasi bidang produksi, membekali mitra dengan pengetahuan dan keterampilan cara pengolahan ampas jahe merah menjadi bubuk jahe sebagai bahan baku pembuatan cookies dan penerapan teknologi tepat guna dalam pengolahannya.
2. Inovasi bidang pemasaran, membekali mitra dengan pengetahuan dan keterampilan branding dan desain kemasan terhadap produk cookies.



Gambar 4. Pelatihan Pembuatan Cookies dari Ampas Jahe

3.3 Penerapan Teknologi

Teknologi inovasi dan alat tersebut dipilih dengan mempertimbangkan produksi dapat berjalan efektif, efisien, serta dapat diadopsi oleh banyak pihak tanpa hambatan teknis dan finansial yang besar. Teknologi tersebut dipastikan dapat digunakan secara efisien tanpa memerlukan keterampilan khusus yang sulit diperoleh. Teknologi yang diterapkan dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut:

- a) Alat tepat guna, yaitu mesin penepung ampas jahe seperti yang dapat dilihat pada Gambar 5. Teknologi ini meningkatkan efisiensi waktu dan tenaga dalam prosesnya. Alat ini menghasilkan bubuk yang sangat halus dibandingkan dengan penghancur lain, seperti chooper pada blender ataupun di tumbuk manual.
- b) Inovasi Proses, inovasi tersebut berupa ampas jahe yang dimanfaatkan sebagai bahan baku untuk pembuatan cookies, sehingga ampas jahe tersebut memiliki nilai tambah. Bubuk ampas jahe merah dan produk cookies dapat dilihat pada Gambar 6.
- c) Inovasi Kemasan, inovasi lainnya adalah berupa kemasan produk yang memiliki branding dan kemasan yang menarik dan kompetitif di pasaran serta strategi pemasaran yang menarik minat konsumen.



Gambar 5. Pembuatan Bubuk Ampas Jahe Merah

Gambar 6. Bubuk Ampas Jahe Merah (kiri). Cookies Ampas Jahe yang Telah dikemas (kanan)

Hasil yang diperoleh akan dibahas berdasarkan penerapan teknologi pengolahan dalam proses produksi, serta strategi pemasaran yang diterapkan dalam branding dan desain kemasan produk. Selain itu, pembahasan juga mencakup dampak sosial dan ekonomi yang timbul sebagai akibat dari pengolahan limbah tersebut, yang diharapkan mampu meningkatkan pendapatan anggota KWT dan memperkuat ketahanan ekonomi masyarakat setempat.

Pengabdian yang dilakukan menghasilkan 3 produk, yaitu:

1) Bubuk ampas jahe

Bubuk ampas jahe merupakan produk pertama yang menjadi salah satu bahan baku dalam teknologi pengolahan cookies. Pada pembuatan bubuk ampas jahe ini selain teknologi pengolahannya terdapat juga teknologi tepat guna berupa mesin penepung. Alat ini menghasilkan bubuk yang sangat halus, sehingga serat dari ampas jahe tidak terlihat dan menghasilkan adonan cookies yang halus. Alat penepung juga dapat meningkatkan efisiensi kerja, produk yang lebih baik dan seragam, fleksibel dan meningkatkan nilai tambah [9]. Produk setengah jadi berupa bubuk memiliki masa simpan yang lama, karena memiliki kadar air yang rendah, terlebih jika dikemas dengan baik. Mengingat bahwa produksi jamu yang dilakukan secara *continue*, sehingga bubuk ampas jahe yang akan digunakan masih bisa tersimpan dengan baik. Selain itu, produk setengah jadi berbentuk bubuk praktis dan mudah untuk diaplikasikan pada produk apapun, misalnya cookies, bolu, brownies dan lain-lain.

2) Cookies

Cookies merupakan produk utama dari pengabdian ini. Cookies ini merupakan hasil dari teknologi inovasi pengolahan pangan yang memiliki rasa khas jahe, meskipun terbuat dari ampas jahe merah. Ampas yang digunakan dalam pengolahan ini merupakan ampas dari ekstrak pertama, sehingga aroma jahe masih terbilang kuat. Pemilihan pengolahan cookies ini adalah dengan mempertimbangkan masa simpan yang cukup lama untuk produk kering.

3) Kemasan dan Label

Cookies dikemas menggunakan toples plastik transparan kapasitas 150 mL agar konsumen dapat melihat bentuk cookies didalamnya. Kemasan diberi label yang dibuat semenarik mungkin disertai dengan “Brand”

yang mencirikan cookies ampas jahe. Label dibuat dengan tujuan agar informasi mengenai produk didalamnya dapat tersampaikan dengan baik pada konsumen [10]. Label produk sebagai label pada kemasan produk yang memberikan informasi tentang merek, nama produk, bahan baku, tanggal kadaluarsa, instruksi penggunaan, dan informasi lainnya yang diperlukan oleh konsumen.

Penerapan teknologi inovasi ini relevan dengan teori pemberdayaan perempuan, yang menekankan peningkatan kapasitas individu dan kelompok melalui penguatan pengetahuan, keterampilan, serta akses terhadap sumber daya produktif. Peningkatan kemampuan anggota KWT Sekar Mewangi dalam mengolah limbah ampas jahe menjadi cookies menunjukkan terjadinya proses empowerment, dimana perempuan tidak hanya berperan sebagai pelaksana produksi, tetapi juga sebagai pelaku utama dalam pengambilan keputusan usaha dan pengembangan ekonomi keluarga [11]. Pemanfaatan limbah ampas jahe merah sebagai bahan baku cookies menerapkan konsep circular economy, yaitu upaya mengurangi limbah dan memaksimalkan nilai guna sumber daya melalui inovasi daur ulang limbah [12]. Limbah yang sebelumnya tidak memiliki nilai ekonomi, diolah menjadi produk pangan yang memiliki nilai jual, sehingga mendukung prinsip produksi dan konsumsi berkelanjutan [13]. Kegiatan ini menunjukkan bahwa inovasi produk melalui pemanfaatan limbah dapat menjadi strategi efektif untuk meningkatkan nilai tambah, efisiensi sumber daya, serta daya saing usaha skala rumah tangga. Model ini relevan sebagai pendekatan pemberdayaan ekonomi lokal yang berorientasi pada keberlanjutan dan ramah lingkungan.

3.4 Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dilakukan selama proses tahapan kegiatan melalui pendampingan. Hasil monitoring disajikan pada Tabel 1, dapat disimpulkan bahwa proses produksi cookies ampas jahe merah berjalan efisien, ditunjukkan dengan pemanfaatan bahan baku yang optimal tanpa limbah, penggunaan tenaga kerja yang efektif, serta kualitas produk yang baik. Sedangkan pada monitoring hasil produksi menunjukkan bahwa konsumen memberikan tanggapan positif terhadap keseluruhan kualitas produk yang didukung dengan brand, label dan kemasan yang menarik bahkan mereka memberikan saran terhadap pengembangan varian rasa.

Tabel 1. Monitoring Proses Produksi Cookies Ampas Jahe

No.	Monitoring/Evaluasi	Ruang Lingkup	Capaian
1.	Proses Produksi	Efisiensi penggunaan bahan baku Efisiensi penggunaan tenaga kerja Kualitas produk	Penggunaan bahan baku termanfaatkan dan tidak terbuang; proporsi ampas jahe optimal tanpa menurunkan mutu produk. Tenaga kerja cukup efektif sesuai tahapan kerja; waktu produksi menjadi lebih singkat dibandingkan pada awal kegiatan. Cookies memiliki cita rasa khas jahe, tekstur renyah, dan warna seragam.
2.	Hasil Produksi	Feedback dari konsumen Identifikasi brand, desain dan kemasan produk	Konsumen memberikan tanggapan positif terhadap rasa dan aroma; terdapat saran pengembangan varian rasa. Produk telah memiliki brand dan label menarik, kemasan transparan 150 mL dengan informasi lengkap dan menarik minat pasar.

Tabel 2. Evaluasi Proses Produksi Cookies Ampas Jahe

No	Indikator Evaluasi	Aspek yang dinilai	Capaian Sebelum (%)	Capaian Sesudah (%)
1.	Peningkatan kemampuan mitra dalam pengetahuan dan keterampilan pengolahan cookies ampas jahe	Pemahaman bahan baku dan komposisi Kemampuan menggunakan alat (mixer, oven, mesin penepung) Keterampilan dalam proses pengolahan (pencampuran, pembentukan,	55% 50% 58%	80% 76% 84%

	pemanggangan)		
	Pemahaman standar mutu dan kebersihan produksi	55%	80%
Rata-rata capaian		54,5%	80%
2. Peningkatan kemampuan mitra dalam membuat produk cookies yang memiliki brand dan desain kemasan yang menarik	Pemahaman pentingnya branding dan desain kemasan	45%	84%
	Kemampuan membuat label dan menentukan brand produk	48%	78%
	Kreativitas dalam mendesain kemasan dan tampilan produk	50%	82%
	Pemahaman pemasaran online dan promosi produk	47%	85%
Rata-rata capaian		47,5%	82%
3. Peningkatan pendapatan mitra setelah menjalankan produksi cookies	Peningkatan pendapatan keseluruhan dari produksi jamu instan yang ditambah dengan pemanfaatan limbah ampas jahe menjadi cookies	±Rp. 300.000	Rp. 840.000-900.000

Tabel 2 menjelaskan, bahwa hasil evaluasi terhadap koresponden menunjukkan kegiatan Pengabdian ini memberikan efek positif terhadap aspek yang dinilai. Terlihat bahwa kegiatan yang dilaksanakan memberikan efek positif dan terukur terhadap peningkatan kapasitas mitra, baik dari aspek teknis produksi, penguatan nilai tambah produk, maupun aspek ekonomi. Pada indikator peningkatan kemampuan mitra dalam pengetahuan dan keterampilan pengolahan cookies ampas jahe, rata-rata capaian meningkat dari 54,5% sebelum kegiatan menjadi 80% setelah kegiatan. Peningkatan ini menunjukkan bahwa kegiatan ini mampu memperkuat kompetensi mitra dalam memahami bahan baku, mengoperasikan peralatan produksi, menerapkan tahapan pengolahan yang benar, serta memenuhi standar mutu dan kebersihan produksi pangan.

Pada indikator penguatan produk melalui branding dan desain kemasan, rata-rata capaian meningkat dari 47,5% menjadi 82%. Hal ini mencerminkan adanya pergeseran paradigma mitra dari orientasi produksi menuju orientasi pasar dan nilai tambah. Mitra tidak hanya memahami pentingnya identitas produk dan kemasan yang menarik, tetapi juga mulai mampu merancang label, menentukan brand, serta memanfaatkan pemasaran digital sebagai sarana promosi.

Dari sisi dampak ekonomi, peningkatan capaian pendapatan mitra dari yang tadinya hanya menjual jamu instan dengan omzet pendapatan Rp. 300.000/bulan menjadi Rp. 840.000-900.000/bulan. Hal tersebut menunjukkan bahwa program pengabdian mulai memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan kesejahteraan mitra. Pemanfaatan limbah ampas jahe menjadi produk cookies tidak hanya mengurangi limbah produksi jamu instan, tetapi juga membuka peluang inovasi produk dan sumber pendapatan baru. Manfaat dari peningkatan, mulai dari peningkatan pengetahuan mitra mengenai pengelolaan limbah, yang memungkinkan mereka untuk menerapkan teknologi ini secara lebih efektif, hingga peningkatan kesadaran akan pentingnya pengelolaan lingkungan yang berkelanjutan [14].

Selama pelaksanaan kegiatan pengabdian, terdapat beberapa hambatan dan tantangan yang dihadapi. Hambatan utama pada tahap awal adalah keterbatasan pengetahuan dan keterampilan anggota KWT dalam mengolah limbah ampas jahe menjadi produk pangan, karena selama ini limbah tersebut dianggap tidak bernilai dan hanya dibuang sebagaimana banyak ditemukan pada kelompok usaha berbasis rumah tangga yang belum memiliki literasi tentang pengolahan limbah pangan [15]. Sedangkan tantangan yang ada yaitu Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), yaitu alat produksi termasuk penggunaan teknologi tepat guna, sanitasi, proses produksi, pengemasan dan pelabelan. CPPOB merupakan aspek utama pada industri makanan dan minuman agar produk yang dihasilkan aman, bermutu dan layak edar [16]. Tantangan lainnya adalah promosi persaingan produk olahan dalam memperluas jangkauan pasar. Hambatan dan tantangan tersebut dapat diatasi melalui pendekatan partisipatif, pendampingan berkelanjutan, serta penyusunan panduan produksi dan pemasaran sederhana, sehingga mitra mampu beradaptasi dan meningkatkan kemandirian usaha.

3.5 Keberlanjutan Program

Inovasi pada PBM ini relevan dengan kebutuhan KWT, karena dapat membantu meningkatkan nilai ekonomi hasil olahan jahe dan mengurangi limbah produksi. Sejalan dengan meningkatnya perhatian terhadap pengembangan pangan fungsional yang bermanfaat bagi kesehatan [14], cookies ampas jahe merah merupakan alternatif produk pangan yang berpotensi dikembangkan dan dipasarkan secara berkelanjutan. Keterlibatan anggota KWT pada setiap tahapan mengakibatkan teknologi dan inovasi yang diterapkan tidak hanya bermanfaat secara praktis, tetapi juga berkelanjutan dikarenakan KWT telah memiliki keterampilan dan pengetahuan untuk mengembangkannya secara mandiri. Keberlanjutan proogram dapat dipastikan dengan beberapa cara, yaitu:

- Membuat dokumentasi berupa panduan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dalam pengolahan cookies ampas jahe merah untuk mempertahankan kualitas produk, seperti resep dan video pengolahan sebagai acuan standar produksi untuk menjaga konsistensi mutu produk.
- Optimalisasi pemasaran digital sederhana dengan memanfaatkan media sosial seperti WhatsApp, Instagram, dan Facebook secara rutin untuk promosi produk, testimoni konsumen, dan komunikasi pasar, seperti yang dilihat pada Gambar 7.
- Kerjasama yang berkelanjutan antara Tim Pengabdian dan Mitra agar dapat berkolaborasi kembali dalam pengembangan produk dan legalitas, seperti PIRT dan label halal sebagai penguatan produk [17].



Gambar 7. Pemasaran Online

4. KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Berbasis Masyarakat dalam pemberdayaan KWT Sekar Mewangi melalui pemanfaatan limbah ampas jahe merah menjadi pangan olahan berupa cookies telah dilaksanakan dengan capaian yang sangat baik. Penerapan inovasi produksi, teknologi tepat guna dan pemasaran mampu meningkatkan efektivitas produksi, penguatan branding dan desain kemasan, meningkatkan daya tarik produksi, serta memperluas jangkauan pasar. Sinergi antara inovasi tersebut tidak hanya mendorong peningkatan pendapatan mitra, tetapi juga dapat memperkuat kemandirian usahha, daya saing produk lokal dan

berkelanjutan usaha pangan berbasis pemberdayaan perempuan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Tim Pengabdian dan LPPM Universitas Dharma Wacana atas dukungannya serta kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (DPPM) yang telah memberikan pendanaan Pengabdian Kepada Masyarakat Kompetitif Nasional Skema Pengabdian Masyarakat Pemula Tahun 2024. Ucapan terimakasih juga kepada Kelompok Wanita Tani Sekar Mewangi yang telah berpartisipasi aktif selama kegiatan pengabdian. Semoga dapat terus berkolaborasi dalam penelitian, inovasi dan pengembangan produk untuk kedepannya.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] D. A. Sandrasari, N. Andarwulan, D. N. Faridah, and F. N. A. Dewi, "Identifikasi Komponen Aktif Jahe Merah (*Zingiber officinale* Roscoe var. *Rubrum*) sebagai Sumber Antioksidan dengan Pendekatan Metabolomik Berbasis HPLC," *ALCHEMY J. Penelit. Kim.*, vol. 19, no. 1, pp. 32–43, 2023, doi: 10.20961/alchemy.19.1.64737.32-43.
- [2] T. Saras, *Jahe Merah: Manfaat, Khasiat, dan Penggunaannya*. Semarang: Tiram Media, 2023. [Online]. Available: https://www.google.co.id/books/edition/Jahe_Merah_Manfaat_Khasiat_dan_Pengguna/zG-9EAAQBAJ?hl=id&gbpv=1
- [3] tanti tatang Irianti, Kuswandi, S. Nuranto, and Purwanto, *Antioksidan dan Kesehatan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press, 2021.
- [4] A. N. Amir and P. F. Lestari, "Pengambilan Oleoresin Dari Limbah Ampas Jahe Industri Jamu (Pt. Sido Muncul) Dengan Metode," *J. Teknol. Kim. dan Ind.*, vol. 2, no. 3, pp. 88–95, 2013, [Online]. Available: <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jtki>
- [5] N. Wakhidah, G. J. M., and R. Utami, "Yoghurt Susu Sapi Segar dengan Penambahan Ekstrak Ampas Jahe dari Destilasi Minyak Atsiri," *Proceeding Biol. Educ. Conf.*, vol. 14, no. 1, pp. 278–284, 2017.
- [6] A. Rahmiati, Y. H. Hamid, and L. Suhairi, "Pengaruh Penambahan Ampas Jahe (*Zingiber officinale* rosc.) Terhadap Karakteristik Organoleptik Kue bangkit," *J. Ilm. Mhs. Pendidik. Kesejaht. Kel.*, vol. 5, no. 1, pp. 81–86, 2021, [Online]. Available: <http://www.jim.unsyiah.ac.id/pkk/issue/view/>
- [7] I. Welerubun and A. Sairudy, "Jurnal Masyarakat Madani Indonesia Pemberdayaan Perempuan Melalui Pembuatan Kompos Dari Kotoran Ternak," *Masy. Madani Indones. Indones.*, vol. 2, no. 2, pp. 1–7, 2023, doi: <https://doi.org/10.59025/js.v2i2.135>.
- [8] A. S. Afianti et al., "Pemanfaatan Batang Pisang Sebagai Bahan Baku Alternatif dalam Pembuatan Kertas Ramah Lingkungan," *Masy. Madani Indones.*, vol. 4, no. 3, pp. 264–271, 2025, doi: <http://doi.org/10.59025/4c5n3y82>.
- [9] A. Widyianto, O. A. Hidayat, and R. R. L. R. N. P. Maira, "Peningkatan Produktivitas dan Efisiensi UMKM Kelorida Melalui Penggunaan Mesin Penepung Daun Kelor," *BERNAS J. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 6, no. 1, pp. 500–509, 2025.
- [10] Rinaldi Dwi Imani, H. Sucipto, Nur Afridah, Muhammad Syaifulloh, and Slamet bambang Riono, "Penyuluhan Pentingnya Label Pada Kemasan Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Desa Randusanga Wetan," *CITAKARYA J. Pengabd. Masy.*, vol. 01, no. 01, pp. 43–55, 2023, doi: 10.63922/citakarya.v2i02.235.
- [11] S. K. Sen, P. Karmakar, and S. Adhikari, "Empowerment and Women ' s Empowerment – A Theoretical Basis," *Int. J. Multidiscip. Res.*, vol. 5, no. 3, pp. 1–6, 2023.
- [12] M. Geissdoerfer, P. Savaget, N. M. P. Bocken, and E. Jan, "The Circular Economy e A new sustainability paradigm ?," *J. Clean. Prod.*, vol. 143, pp. 757–768, 2017, doi: 10.1016/j.jclepro.2016.12.048.

- [13] M. Carlo, “Trends in Food Science & Technology Monte Carlo : A flexible and accurate technique for modeling light transport in food and agricultural,” *Trends Food Sci. Technol.*, no. May, pp. 1–11, 2020, doi: 10.1016/j.tifs.2020.05.006.
- [14] F. Khasbullah, Priyadi, W. Mangiring, and N. Kurniawati, “Pelatihan Pembuatan Virgin Coconut Oil dengan Metode Pelatihan Pembuatan Virgin Coconut Oil dengan Metode Fermentasi Alami Termodifikasi untuk Peningkatan Pendapatan Kelompok Wanita Tani Gedong Tataan, Kabupaten Pesawaran,” *Seandanan J. Pengabdi. Pada Masy.*, vol. 1, no. 2, pp. 62–69, 2021.
- [15] R. Nadia, S. Gurning, S. H. Puarada, and M. Fuadi, “Pemanfaatan Limbah Buah Pisang Menjadi Selai Kulit Pisang sebagai Peningkatan Nilai Guna Pisang,” *E-DIMASJurnal Pengabdi. Kpd. Masy.*, vol. 12, no. 1, pp. 106–111, 2021.
- [16] S. Kusumahati, S. Rachmania, J. Nuniek, H. Raden, and D. Yeni, “Sertifikasi CPPOB dan Halal pada Produk Makanan Minuman : Upaya Meningkatkan Keunggulan Ekonomi Suatu Produk,” *SEWAGATI, J. Pengabdi. Kpd. Masy.*, vol. 7, no. 1, pp. 39–46, 2025, doi: DOI: <https://doi.org/10.12962/j26139960.v7i1.145>.
- [17] F. M. Ariska, F. Khasbullah, N. Kurniawati, A. Mardliyah, and W. Mangiring, “Pendampingan Izin PIRT sebagai Penguatan Produk dan Perluasan Pasar bagi Produk Limbah Lokal KWT Sekar Mewangi di Desa Untoro ,” *Mitrawarga*, vol. 2, no. 2, pp. 34–39, 2023, doi: DOI : 10.23960/jmw.v2i1.23 Pendampingan.