Vol 5 No.2 (2026) - Mei, pp 1896-1900 https://doi.org/10.59025/0cnrez56

Jurnal Masyarakat Madani Indonesia
e-ISSN: 2829-6702
https://syadani.onlinelibrary.id/

Pengenalan Sirup Jahe dan Permen Kunyit kepada Siswa Pondok Pesantren Al Amalul Khoir-Palembang

Astri Febrianni[1], Stenia Ruski Yusticia[1], Hegar Nurjannah[1], Agustina Elizabeth Sihotang[1], Hildayanti[1], Repa Gusti Ayu[1]

[1] *Politeknik Negeri Sriwijaya*

INFO ARTIKEL

Diserahkan: 14/04/2026
Direvisi: 12/05/2026
Diterima: 20/05/2025
Diterbitkan: 27/05/2026

***Kata Kunci*:**

Jahe,
Kunyit,
Sirup Jahe,
Permen Jeli Kunyit,
Diversifikasi Pangan

ABSTRAK

Jahe dan Kunyit merupakan tanaman herbal yang banyak di tanam di Indonesia. Namun penggunaannya masih sebatas sebagai bumbu dapur dan jamu-jamuan yang terkesan kurang modern serta kurang diminati anak muda. Untuk itu kami memperkenalkan sirup jahe dan permen kunyit sebagai salah satu alternatif diverisifikasi pangan, yang lebih praktis. Peserta kegiatan ini adalah siswa dan siswi Pondok Pesantren Al Amalul Khoir, Palembang.Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah demonstrasi cara pembuatan sirup jahe dan permen kunyit, secara praktis dan mudah dipahami oleh siswa. Kegiatan ini bertujuan memperkenalkan olahan jahe dan kunyit yang mudah dilakukan di rumah, serta bisa jadi ide bisnis nantinya. Hasil kegiatan ini peserta dapat membuat sendiri sirup jahe dan permen kunyit, dengan bahan yang mudah didapatkan, dan dengan peralatan yang ada.

Corresponding author email: astrifebriani@polsri.ac.id

Copyright@ Author (2026). Published by Alesha Media Digital. This is an open access article under the CC BY SA license. All writings published in this journal are personal views of the author and do not represent the views of this journal and the author's affiliated institutions.

1. PENDAHULUAN

Kunyit (*Curcuma longa*) adalah rempah-rempah dan tanaman obat tradisional yang sudah sangat dikenal, baik di Indonesia maupun di dunia internasional. Termasuk dalam famili *Zingiberaceae*, kunyit memiliki ciri khas rimpang berwarna kuning-oranye cerah yang mengandung kurkumin—sebuah senyawa alami dengan khasiat antioksidan dan anti-inflamasi yang kuat.

Kunyit tidak hanya berfungsi untuk keperluan kuliner sebagai bumbu masak, tetapi juga memainkan peran penting dalam pengobatan tradisional, industri kosmetik, dan aplikasi farmasi. Di tengah meningkatnya kesadaran masyarakat akan obat herbal dan produk alami, kunyit muncul sebagai komoditas berharga dengan potensi pengembangan agribisnis yang signifikan.

Jahe (*Zingiber officinale Rosc*.) merupakan komoditas rempah dengan nilai ekonomi tinggi dan manfaat kesehatan yang signifikan. Senyawa bioaktif seperti gingerol, shogaol, dan zingerone berkontribusi pada sifat antioksidan, anti-inflamasi, dan anti-mikrobanya. Di Indonesia, terdapat tiga kultivar jahe yang umum dibudidayakan, yakni jahe gajah, jahe emprit (jahe putih kecil), dan jahe merah. Jahe merah mengandung kadar

minyak atsiri dan oleoresin tertinggi, sehingga sangat berharga bagi industri herbal dan farmasi.

Salah satu tantangan utama di kalangan anak muda adalah kurangnya inovasi dalam pengolahan dan pengembangan produk herbal, Banyak orang belum menyadari potensi transformasi rimpang-rimpang ini menjadi produk fungsional yang menarik, yang dapat meningkatkan kesehatan sekaligus taraf hidup. Oleh karena itu, inisiatif pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mengembangkan dan memperkenalkan produk bernilai tambah yang berasal dari kunyit dan jahe seperti sirup herbal dan permen jeli sebagai sarana untuk meningkatkan pemanfaatannya, tidak sekedar sebagai bumbu dapur dan jamu saja, tapi juga bisa dinikmati dengan cara yang lebih modern. Untuk itu kami memilih Pondok Pesantren Al Amalul Khoir-Palembang sebagai mitra, karena banyak anak muda yang menuntut ilmu di Pondok Pesantren ini sehingga pengenalan pembuatan produk herbal yang relatif modern lebih mudah dilakukan.

2. METODE PELAKSANAAN

Program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 18 November 2025 bertempat di Pondok Pesantren Al Amalul Khoir, Palembang. Dilaksanakan melalui presentasi interaktif dan demonstrasi praktis. Kegiatan akan difokuskan pada:

- Memberikan edukasi kepada peserta mengenai manfaat kesehatan dari kunyit dan jahe.
- Mengajarkan metode praktis untuk mengolah tanaman tersebut menjadi produk bernilai tambah.
- Mendemonstrasikan cara membuat Permen Jeli Kunyit dan Sirup Jahe sebagai contoh produk herbal sederhana yang memiliki daya jual.

2.1 Cara Membuat Permen Jeli Kunyit

Bahan-bahan:

- 1 bungkus bubuk jeli
- 50 gram kunyit segar
- 3 sendok makan asam jawa
- 100 gram gula pasir
- 200 ml air

Cara Pembuatan :

1. Tuangkan air ke dalam panci.
2. Tambahkan gula dan panaskan di atas api sedang.
3. Masukkan irisan tipis kunyit dan asam jawa.
4. Setelah cairan sedikit menyusut, matikan api dan saring campurannya.
5. Larutkan bubuk jeli dengan sedikit air dalam wadah terpisah.
6. Campurkan larutan jeli ke dalam air sari kunyit.
7. Aduk hingga mengental.
8. Tuangkan ke dalam nampan datar.
9. Jemur di bawah sinar matahari.
10. Iris tipis memanjang lalu gulung.
11. Cara Membuat Sirup Jahe

Bahan-bahan:

- 75 gram jahe
- 2 lembar daun pandan
- 2 batang kayu manis
- 250 ml air

- 250 gram gula pasir
- 50 gram gula aren

Cara Pembuatan:

1. Blender jahe dengan air hingga halus.
2. Saring campurannya.
3. Diamkan selama 10 menit agar endapannya mengendap di bawah.
4. Pindahkan ekstrak jahe (bening) ke dalam panci. Tambahkan kayu manis, gula pasir, gula aren, dan daun pandan.
5. Masak di atas api kecil sambil diaduk hingga teksturnya mengental.
6. Setelah mengental, matikan api, biarkan dingin, lalu saring kembali..

Setelah demonstrasi, diadakan pula tes rasa atau pencicipan. Hasilnya peserta memberikan respon yang positif, dan akan mencoba untuk membuat kembali (*recook*). Serta diadakan pula sesi tanya tawab yang berlangsung cukup antusias dari para peserta.

3. HASIL & PEMBAHASAN

Pada tanggal 18 November 2025, Tim Pengabdian Kepada Masyarakat dari Politeknik Negeri Sriwijaya (Polsri) telah melaksanakan kegiatan sosialisasi dan pelatihan mengenai Introduksi Pembuatan Sirup Jahe dan Permen Jelly Kunyit. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai pengolahan tanaman obat keluarga menjadi produk bernilai ekonomi. Tim menyampaikan materi komprehensif yang mencakup:

- Manfaat Tanaman Fungsional: Edukasi mengenai khasiat jahe dan kunyit bagi kesehatan keluarga.
- Peluang Usaha: Analisis potensi produk berbasis herbal dalam meningkatkan ekonomi kreatif skala rumah tangga.
- Teknik Produksi: Penjelasan mengenai prosedur pembuatan sirup jahe dan permen jelly kunyit yang sederhana, praktis, namun tetap memperhatikan aspek keamanan pangan.

Kegiatan ini dihadiri oleh kurang lebih 15 orang peserta. Antusiasme peserta terlihat sangat tinggi, yang ditunjukkan melalui diskusi aktif dan banyaknya pertanyaan mengenai proses produksi, spesifikasi peralatan yang dibutuhkan, hingga strategi pengembangan bisnis ke depannya. Hasil dari pelatihan ini menunjukkan produk yang memenuhi standar organoleptik yang diharapkan:

- Permen Jelly Kunyit: Memiliki tekstur kenyal yang pas, tidak mudah hancur, serta warna dan aroma khas kunyit yang terjaga.
- Sirup Jahe: Menghasilkan perpaduan rasa manis dan pedas yang stabil dengan aroma jahe yang segar.



Gambar 1. Tim Pengabdian Masyarakat menyampaikan presentasi

Pendekatan berbasis demonstrasi terbukti jauh lebih efektif dibandingkan dengan metode ceramah saja. Melalui praktik langsung (hands-on practice), para peserta mampu memahami teknik memasak dan pengentalan secara tepat, sehingga dapat menghindari kesalahan umum seperti tekstur permen yang terlalu keras atau sirup yang terlalu encer.

Selain itu, keterlibatan aktif dalam praktik ini mendorong peserta untuk mulai mengembangkan ide-ide kreatif terkait variasi rasa. Adanya interaksi dua arah selama demonstrasi berlangsung tidak hanya meningkatkan keterlibatan peserta, tetapi juga mempercepat pemahaman mereka terhadap materi yang disampaikan.



Gambar 2. Demonstrasi Pembuatan

Kegiatan sosialisasi ini memberikan dampak positif yang signifikan, di antaranya adalah meningkatnya literasi masyarakat mengenai pangan fungsional, optimalisasi pemanfaatan tanaman rimpang lokal, serta munculnya peluang usaha baru berbasis bahan alami. Selain itu, program ini berhasil mendorong partisipasi aktif siswa dalam melakukan inovasi produk pangan.

Secara keseluruhan, program pengabdian ini telah berhasil menumbuhkan kesadaran bahwa pengolahan jahe dan kunyit tidak hanya bermanfaat bagi kesehatan, tetapi juga berpotensi besar untuk dikembangkan sebagai sumber pendapatan tambahan

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui introduksi produk Sirup Jahe dan Permen Jelly Kunyit telah berhasil meningkatkan pengetahuan serta keterampilan siswa dalam mengolah tanaman rimpang, khususnya kunyit dan jahe, menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Melalui metode penyuluhan dan demonstrasi praktik langsung (*hands-on demonstration*), peserta memperoleh pemahaman mengenai manfaat kesehatan jahe dan kunyit, prosedur pengolahan yang tepat, serta peluang usaha berbasis bahan alami.

Antusiasme peserta tercermin dari partisipasi aktif dan keinginan tinggi untuk berdiskusi selama kegiatan berlangsung. Produk-produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dan sesuai dengan karakteristik bahan bakunya. Program ini memberikan berbagai dampak positif, antara lain meningkatnya literasi mengenai pangan fungsional, optimalisasi pemanfaatan tanaman lokal, serta terbukanya peluang usaha rumah tangga berbasis produk herbal. Secara keseluruhan, kegiatan ini berpotensi mendorong inovasi, memberdayakan masyarakat, dan meningkatkan kesejahteraan melalui pengembangan produk pangan alami.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kami ucapkan kepana Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Politeknik Negeri

Sriwijaya, yang telah memberikan pendanaan sehingga kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini terlaksana. Juga kepada Pondok Pesantren Al Amalul Khoir, Palembang, sebagai mitra pelaksanaan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

[1] S. Amanah and K. Harismah, "Olahan Kunyit Asam menjadi Minuman Herbal Sinom untuk Meningkatkan Perekonomian Desa Kajuana Galis Bangkalan," Dharma: Jurnal Pengabdian Masyarakat, vol. 1, no. 1, 2016. doi: 10.35308/jpm.v1i1.233.

[2] S. Fitriani et al., "Physiochemical and Sensory Properties of a Turmeric, Ginger, and Pineapple Functional Beverage with Effects of Pulp Content," Foods, vol. 13, no. 5, p. 718, 2024. doi: 10.3390/foods13050718.

[3] J. Guo et al., "Synergistic Anti-Inflammatory Activity of Ginger and Turmeric Extracts in Inhibiting Lipopolysaccharide and Interferon-γ-Induced Proinflammatory Mediators," Molecules, vol. 27, no. 13, p. 4244, 2022. doi: 10.3390/molecules27134244.

[4] M. R. Kusumah et al., "Formulation and characteristics of bioactive compounds and antioxidant activity of moringa leaf herbal tea enriched with ginger (Zingiber officinale) and Javanese turmeric (Curcuma xanthorrhiza)," Italian Journal of Food Science, vol. 38, no. 1, 2026. doi: 10.15586/ijfs.v38i1.3280.

[5] Q. Q. Mao et al., "Bioactive Compounds and Bioactivities of Ginger (Zingiber officinale Roscoe)," Foods, vol. 8, no. 6, p. 185, 2019. doi: 10.3390/foods8060185.

[6] G. S. Prasath et al., "Exploring the biochemical and antioxidant potential of ginger (Adric) and turmeric (Haldi)," International Journal of Food Properties, vol. 22, no. 1, pp. 1541-1552, 2019. doi: 10.1080/10942912.2019.1666138.

[7] A. S. Pratama et al., "Pendampingan Pemanfaatan Jahe (Zingiber officinale) Sebagai Bahan Rempah Dalam Pembuatan Inovasi Makanan (Puding Jahe)," Jurnal Bakti Saintek, vol. 6, no. 2, pp. 31-37, 2022. doi: 10.14421/jbs.2022.62-05.

[8] A. Riaminanti et al., "Sinergisme Aktivitas Antioksidan Campuran Ekstrak Kunyit (Curcuma domestica Val.) dan Asam Jawa (Tamarindus indica L.)," Jurnal Itekima, vol. 1, no. 1, 2016. doi: 10.37367/itk.v1i1.23.

[9] S. Sutardi, "Pangan fungsional dari bahan pangan tradisional: tinjauan pustaka (Kunyit dan Jahe)," Jurnal Teknologi Pangan, vol. 18, no. 2, 2024. doi: 10.33005/jtp.v18i2.4834.

[10] K. Tanuwiria et al., "Assessing Sensory Acceptability of Ginger-Turmeric based Functional Beverage by Fuzzy Logic Approach," European Journal of Nutrition & Food Safety, vol. 16, no. 9, pp. 17-28, 2024. doi: 10.9734/ejnfs/2024/v16i91515.

[11] R. Handrianto, "Aktivitas farmakologis jahe sebagai antiinflamasi dan antibakteri," Jurnal Farmasi Indonesia, vol. 8, no. 1, pp. 12–20, 2016.

[12] M. N. Rohmah, "Pemanfaatan dan kandungan kunyit (Curcuma domestica) sebagai obat dalam perspektif Islam," 2024.

[13] R. Rukmana, Usaha Tani Jahe. Yogyakarta: Kanisius, 2000.

[14] E. Septiana and P. Simanjuntak, "Aktivitas antimikroba dan antioksidan ekstrak beberapa bagian tanaman kunyit (Curcuma longa)," Fitofarmaka, vol. 5, no. 1, pp. 31–8, 2015.

[15] T. Suprihatin, S. Rahayu, M. Rifa'i, and S. Widyarti, "Senyawa pada serbuk rimpang kunyit (Curcuma longa L.) yang berpotensi sebagai antioksidan," Buletin Anatomi dan Fisiologi, 2020.