



Inovasi pembuatan sirup Jahe Merah sebagai minuman herbal kesehatan pada masa pandemi Covid-19 di Desa Pao Kecamatan Tombolopao Kabupaten Gowa

Nunik Lestari¹ , Ervi Novitasari¹, Khaidir Rahman¹, & Samsuar² 

¹Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar

²Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin

* nunik.lestari@unm.ac.id

Abstrak Desa Poa merupakan salah satu desa dimana jahe merah banyak dibudidayakan. Potensi olahan jahe merah dapat lebih dikembangkan lagi di Desa Pao, mengingat desa ini dekat dengan tempat wisata, dan juga didukung dengan tingginya permintaan produk jahe merah selama masa pandemi Covid-19. Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberi pelatihan inovasi pembuatan sirup jahe merah sebagai minuman herbal kesehatan pada masa pandemi Covid-19 di Desa Pao. Melalui kegiatan ini, masyarakat khususnya para ibu rumah tangga diharapkan dapat meningkatkan pengetahuannya sehingga kemudian dapat mengusahakan produk olahan sirup jahe merah untuk kebutuhannya sehari-hari, maupun yang berpotensi menjadi peluang usaha apabila dikembangkan dan ditekuni dengan baik. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan metode ceramah dan praktik secara langsung pembuatan sirup berbahan dasar jahe merah. Hasil kegiatan menunjukkan keberhasilan dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta. Tingkat keberhasilan ini diindikasikan dari peningkatan rerata nilai pretest yang semula adalah 50,26, kemudian meningkat menjadi 84,38 setelah peserta mengikuti kegiatan pengabdian. Tingkat keberhasilan juga terukur dari inisiatif mitra yang menjadikan olahan jahe merah sebagai kegiatan ekonomi kreatif di Desa Pao.

Abstract Poa village is one of the villages where red ginger is widely cultivated. Red ginger products have the potential to be further developed, considering that Pao village is close to tourist attractions, and is also supported by the high demand for red ginger products during the Covid-19 pandemic. The purpose of this community service activity is to provide training on innovation in making red ginger syrup as a health herbal drink during the Covid-19 pandemic in Pao Village. Through this activity, the community, especially housewives, are expected to increase their knowledge so that they can then make red ginger syrup for their daily needs, as well as potential business opportunities. This service activity is carried out using lecture methods and direct practice. The results showed success in increasing the knowledge and skills of the participants. This success rate is indicated by the increase in the average pretest score, which was originally 50.26, then increased to 84.38 in post-test. The success rate is also measured by the partner's initiative to make red ginger products a creative economic activity in Pao Village.

Keywords: herbs; ginger; healthy drink; pandemic; syrup

OPEN ACCESS

Citation: Lestari, N., E. Novitasari., K. Rahman., & Samsuar. (2022). Inovasi pembuatan sirup Jahe merah sebagai minuman herbal kesehatan pada masa pandemi Covid-19 di Desa Pao Kecamatan Tombolopao Kabupaten Gowa. Riau Journal of Empowerment, 5(1), 13-23. <https://doi.org/10.31258/raje.5.1.13-23>

Received: 2021-11-06 **Revised:** 2022-05-10
Accepted: 2022-05-24

Language: Bahasa Indonesia (id)

ISSN 2623-1549 (online), 2654-4520 (print)

©2022 Nunik Lestari, Ervi Novitasari, Khaidir Rahman, & Samsuar. Author(s) retains the copyright of article published in this journal, with first publication rights granted to Riau Journal of Empowerment. The article is licenced under [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/). This license permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author and source are credited.

PENDAHULUAN

Kecamatan Tombolopao merupakan salah satu kecamatan yang terletak di Kabupaten Gowa dengan potensi kekayaan alam yang sangat beragam dan melimpah. Kecamatan Tombolopao memiliki ekosistem kawasan hutan dengan beberapa air terjun yang menjadi potensi wisata disana. Kecamatan Tombolopao memiliki luas wilayah yang mencapai 251,82 km² dan merupakan kecamatan terluas di Kabupaten Gowa menurut hasil laporan RPI2-JM Kabupaten Gowa Tahun 2015-2019. Letak geografis Kecamatan Tombolopao tidak hanya mendukung dalam hal potensi wisata, tetapi juga sangat potensial untuk budidaya tanaman pangan dan obat-obatan herbal. Desa Pao merupakan salah satu desa di Kecamatan Tombolopao yang banyak mengembangkan tanaman obat herbal. Salah satu tanaman obat herbal yang banyak membudidayakan di desa tersebut adalah jahe merah.

Jahe merah (*Zingiber officinale* Rosc. var. *rubrum*) merupakan salah satu jenis dari tanaman jahe yang biasanya digunakan sebagai rempah pelengkap masakan/minuman serta sebagai bahan pembuatan jamu (Sholehuddin *et al.*, 2018; Supandi *et al.*, 2017). Pemanfaatan jahe merah juga digunakan untuk menunjang kebutuhan industri makanan dan minuman, farmasi, obat herbal, serta kosmetik. Jahe merah memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi dan merupakan salah satu komoditas ekspor Indonesia yang potensial (Iswati *et al.*, 2017; Saputri *et al.*, 2018). Tanaman jahe merah dapat tumbuh dengan baik di kawasan yang bertanah subur dan banyak mengandung bahan organik, beriklim lembab, suhu tahunan lokasi tumbuh antara 25-50 °C, dan dengan sinar matahari yang cukup (Setyaningrum dan Saparinto, 2013), seperti kondisi budidaya jahe merah yang dilakukan di Desa Pao.

Sebagian masyarakat di Desa Pao menggantungkan nafkahnya dari budidaya tanaman jahe merah serta produk olahan jahe merah. Masyarakat di Desa Pao sendiri telah sejak lama memanfaatkan jahe merah sebagai obat tradisional. Saat ini permintaan produk segar jahe merah maupun produk olahan seperti serbuk jahe merah dari Desa Pao terus meningkat. Peningkatan permintaan ini terjadi setelah merebaknya pandemi Covid-19, dimana konsumsi herbal jahe merah telah menjadi salah satu alternatif masyarakat untuk menjaga vitalitas dan kesehatan tubuh.

Konsumsi jahe merah sebagai minuman herbal dipercaya dapat meningkatkan daya tahan tubuh agar senantiasa bugar dan tidak mudah sakit. Jahe merah diketahui mengandung gingerol dan shogaol yang merupakan immunomodulator, sehingga bermanfaat untuk peningkatan daya tahan tubuh (Srikandi *et al.*, 2020; Putra, 2020; Aryanta, 2019; Febriani *et al.*, 2018; Li *et al.*, 2016). Sebelum merebaknya pandemi Covid-19, jahe merah sendiri telah banyak dimanfaatkan untuk pengobatan berbagai gejala seperti sakit perut, radang dan gangguan lambung, flu, pilek, sakit kepala, serta mual (Andriani *et al.*, 2021; Sadikim *et al.*, 2018).

Tingginya permintaan produk jahe merah dari Desa Pao dapat mendorong tumbuhnya usaha rumah tangga olahan jahe merah. Potensi ini semakin menjanjikan mengingat pada kawasan sekitar terdapat tempat wisata, sehingga dapat meningkatkan jumlah penjualan melalui strategi olahan produk yang praktis dan dapat dijadikan oleh-oleh khas daerah setempat. Potensi dan permintaan produk jahe merah yang semakin besar tersebut juga memerlukan inovasi, untuk menghasilkan produk olahan jahe merah yang menarik dan dapat dipasarkan dengan cakupan wilayah pemasaran yang lebih luas. Untuk kebutuhan konsumsi sehari-hari, inovasi olahan jahe merah yang praktis juga dibutuhkan agar memudahkan

masyarakat Desa Pao dalam mengonsumsi dan mengambil manfaat dari jahe merah untuk menjaga kesehatan tubuh.

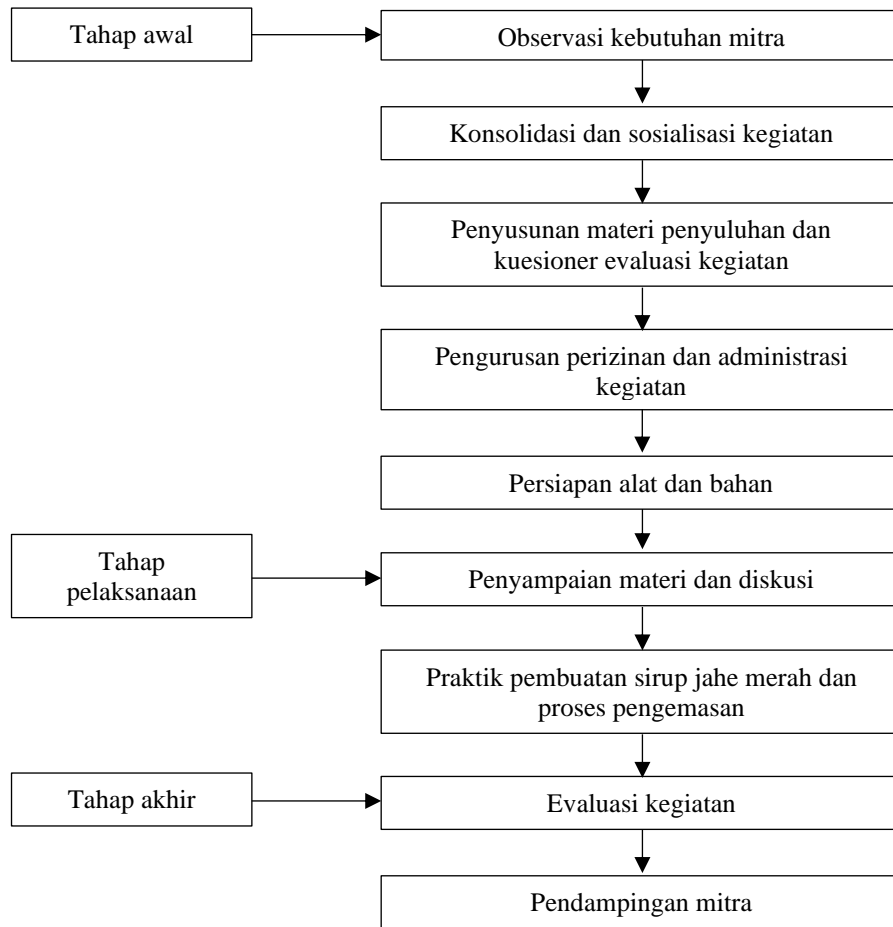
Lestari *et al.*

Berdasarkan uraian-uraian di atas, maka dilakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tujuan untuk memberi pelatihan inovasi pembuatan sirup jahe merah sebagai minuman herbal kesehatan pada masa pandemi Covid-19 di Desa Pao, Kecamatan Tombolopao, Kabupaten Gowa. Melalui kegiatan tersebut, masyarakat di Desa Pao khususnya para ibu rumah tangga diharapkan dapat meningkatkan pengetahuannya sehingga kemudian dapat mengusahakan produk olahan sirup jahe merah untuk kebutuhannya sehari-hari, maupun yang berpotensi menjadi peluang usaha apabila dikembangkan dan ditekuni dengan baik.

15

METODE PENERAPAN

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan pada bulan Juli 2021 yang bertempat di Kantor Desa Pao, Kecamatan Tombolopao, Kabupaten Gowa. Peserta pelatihan merupakan kelompok ibu rumah tangga dari Desa Pao. Pemateri atau narasumber merupakan tim pengabdian dengan latar belakang ilmu di bidang ilmu pangan dan teknologi pertanian. Pelaksanaan kegiatan ini mengadaptasi metode PLA (*participatory learning and action*), dimana peserta melakukan proses belajar dan praktik secara partisipatif dalam pembuatan sirup berbahan dasar jahe merah. Untuk mengukur capaian pengetahuan dan keterampilan mitra, serta keberhasilan capaian tujuan kegiatan, maka dilakukan proses evaluasi sebelum dan sesudah kegiatan. Proses evaluasi dilakukan dengan menggunakan alat ukur ketercapaian berupa kuesioner, serta melakukan pendampingan berkelanjutan terhadap mitra di Desa Pao. Adapun langkah-langkah pelaksanaan kegiatan diuraikan sebagai berikut, sedangkan alur metode yang digunakan pada kegiatan ini ditampilkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Alur pelaksanaan kegiatan

Persiapan awal

Tahap persiapan awal meliputi kegiatan observasi kebutuhan mitra untuk menyesuaikan kegiatan pelatihan yang akan dilaksanakan berdasarkan kebutuhan mitra. Kegiatan observasi ini dilakukan dengan melihat secara langsung kondisi serta potensi Desa Pao, serta melalui diskusi langsung dengan mitra. Setelah itu tahapan dilanjutkan dengan konsolidasi dan sosialisasi kegiatan guna memberikan pemahaman kepada mitra terhadap program yang akan dilakukan, serta pendataan jumlah peserta yang akan mengikuti kegiatan pelatihan. Selanjutnya tim pengabdian menyusun materi yang akan disampaikan dalam kegiatan beserta kuesioner yang akan dijadikan sebagai alat evaluasi kegiatan. Sebelum pelaksanaan kegiatan dilakukan, maka tim pengabdian mengurus perizinan dan administrasi kegiatan baik dari pihak kampus maupun Kantor Desa Pao. Tahap persiapan awal diakhiri dengan persiapan alat dan bahan yang akan digunakan untuk kegiatan demonstrasi dan praktik saat pelaksanaan kegiatan pelatihan.

Penyampaian materi kegiatan

Tahap pelaksanaan kegiatan diawali dengan penyampaian materi kegiatan yang dilakukan dengan metode ceramah. Tahap ini dilaksanakan dengan cara mengumpulkan mitra dan selanjutnya memberikan penjelasan mengenai materi kegiatan, berbagi pengetahuan/informasi terkait pemberdayaan masyarakat, serta melakukan diskusi dengan mitra. Adapun materi yang

disampaikan kepada mitra adalah materi-materi yang berkaitan dengan tema kegiatan, seperti manfaat dan khasiat jahe merah dan produk turunannya, potensi pengembangan produk jahe merah untuk memulai usaha ataupun pengembangan usaha, tata cara pengolahan bahan herbal agar tidak menghilangkan kandungan bahan aktif yang terkandung didalamnya, cara pembuatan sirup jahe merah, pengemasan produk yang baik dan menarik, serta strategi pemasaran produk.

Praktik pembuatan sirup Jahe Merah

Pada tahapan ini dilaksanakan praktik pembuatan sirup jahe merah yang melibatkan partisipasi mitra secara langsung. Melalui demonstrasi pembuatan sirup jahe merah ini, diharapkan dapat memberikan mitra pengalaman dan gambaran secara realistis dalam mengolah sirup jahe merah. Adapun langkah-langkah pembuatan sirup jahe merah yang dilakukan dalam kegiatan praktik ini adalah dengan menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan, yaitu berupa *blender*, pisau, saringan, panci, pengaduk, botol kemasan, jahe merah, serai, kayu manis, kayu secang, air, dan gula. Pembuatan sirup jahe merah dimulai dengan menimbang jahe merah sebanyak 1,25 kg. Jahe merah yang akan digunakan tidak perlu dikupas terlebih dahulu, namun cukup dicuci hingga bersih seperti ditampilkan pada Gambar 2. Selain jahe merah, bahan-bahan lainnya juga dicuci terlebih dahulu. Setelah itu jahe merah dihaluskan dengan menggunakan *blender*. Jumlah air yang digunakan untuk proses *blender* dan tambahan pada saat memasak adalah sebanyak 1,5 liter. Sari jahe yang telah ditambahkan air tersebut kemudian dimasukkan ke dalam panci dan dimasak hingga mendidih. Setelah mendidih, kompor dimatikan dan selanjutnya rebusan jahe tadi dидiamkan selama 1 jam untuk memaksimalkan keluarnya sari-sari jahe. Setelah 1 jam, ampas jahe disaring, lalu air jahe dimasak kembali dengan menambahkan kayu secang, kayu manis, serai, serta gula pasir sebanyak 1 kg. Sirup jahe merah dimasak hingga mendapatkan kekentalan yang diinginkan. Setelah proses masak selesai, selanjutnya sirup jahe merah didinginkan. Sirup jahe merah yang telah dingin kemudian dapat dikemas ke dalam botol-botol kemasan yang telah disediakan.



Gambar 2. Jahe merah yang siap untuk diolah

Evaluasi

Proses evaluasi dan pendampingan merupakan tahapan akhir dari rangkaian kegiatan yang dilaksanakan. Ketercapaian tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diukur dengan pretest dan post-test. Ukuran ketercapaian dari kegiatan ini adalah adanya peningkatan pengetahuan terkait tema kegiatan dan keterampilan peserta tentang pembuatan sirup jahe merah. Untuk menentukan tingkat ketercapaian, maka hasil dari pretest dan post-test kemudian

dibandingkan. Selain dari hasil pretest dan post-test, keberhasilan dari kegiatan ini juga diukur dari keberlanjutan kegiatan pada mitra secara mandiri.

Pendampingan

Kegiatan pendampingan dilakukan untuk memberikan petunjuk dan konsultasi kepada mitra terkait dengan tema kegiatan. Proses pendampingan dilakukan setelah selesai pelaksanaan kegiatan pelatihan.

HASIL DAN KETERCAPAIAN SASARAN

Pelaksanaan kegiatan pelatihan

Kegiatan pelatihan pembuatan sirup berbahan dasar jahe merah ini telah dilaksanakan dan mendapatkan respon yang positif dari peserta pelatihan serta Kepala Desa Pao yang juga turut hadir saat pelaksanaan kegiatan, seperti ditampilkan pada Gambar 3. Kegiatan ini dilaksanakan di Kantor Desa Pao Jl. Poros Desa Pao No. 1, Kecamatan Tombolopao, Kabupaten Gowa. Peserta pelatihan merupakan kelompok ibu rumah tangga Desa Pao dengan jumlah sebanyak 16 orang peserta.



Gambar 3. Tim pengabdian beserta Kepala Desa Pao dan sebagian peserta pelatihan

Sebelum kegiatan dimulai, terlebih dahulu tim pengabdian menggali informasi mengenai tingkat pengetahuan awal peserta terkait tema pelatihan melalui pengisian kuesioner. Pengisian kuesioner dilakukan dengan cara mewawancarai peserta pelatihan tentang pertanyaan-pertanyaan yang terdapat pada kuesioner tersebut. Metode pengisian kuesioner melalui tanya jawab secara langsung ini juga bertujuan untuk membangun kedekatan antara tim pengabdian dengan para peserta pelatihan, sekaligus membantu peserta agar lebih memahami maksud dari pertanyaan yang tertulis pada kuesioner.

Dari hasil respon awal pengetahuan peserta yang diukur melalui kuesioner, diketahui bahwa sebanyak 56.25% peserta telah memahami manfaat dan khasiat jahe merah serta produk turunannya. Namun pengetahuan yang dipahami peserta tersebut masih sebatas pada pengetahuan umum yang banyak berkembang di masyarakat, seperti manfaat jahe merah yang dapat mencegah masuk angin ataupun perut kembung. Pemahaman ini masih dapat ditingkatkan lagi, terlebih dalam kondisi pandemi Covid-19 dimana pemanfaatan bahan herbal juga memainkan peranan penting untuk menjaga daya tahan dan kesehatan tubuh (BPOM, 2020). Sedangkan untuk pengetahuan mengenai potensi pengembangan produk jahe merah untuk memulai usaha ataupun pengembangan usaha, tata cara pengolahan bahan herbal agar

tidak menghilangkan kandungan bahan aktif yang terkandung didalamnya, cara pembuatan sirup jahe merah, pengemasan produk yang baik dan menarik, serta strategi pemasaran produk masih terbilang cukup awam bagi peserta pelatihan, dengan rata-rata persentase peserta yang telah memahami kurang dari 40%.

Setelah kegiatan *pretest* peserta selesai dilakukan, maka kegiatan pelatihan dimulai dengan terlebih dahulu memaparkan materi pelatihan serta menjelaskan alat dan bahan yang akan digunakan pada kegiatan praktik (Gambar 4). Pada saat penyampaian materi juga diperlihatkan beberapa sampel produk olahan jahe merah yang dapat juga dikembangkan oleh mitra/peserta pelatihan. Salah satu contoh sampel tersebut adalah sirup jahe merah kental dan sirup jahe merah siap minum yang nantinya akan dibuat oleh peserta pelatihan. Terdapat juga beberapa contoh kemasan dan label produk yang dijadikan contoh untuk mitra. Dalam proses penyampaian materi, para peserta pelatihan menunjukkan antusiasme serta terlibat aktif dalam proses diskusi dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan terkait materi yang disampaikan.



Gambar 4. Penjelasan awal sebelum memulai praktik pembuatan sirup jahe merah

Setelah penyampaian materi selesai, maka tahap selanjutnya adalah demonstrasi pembuatan sirup jahe merah. Untuk kegiatan pembuatan sirup jahe merah dilakukan secara bersama antara tim pengabdian dan peserta pelatihan. Hal ini bertujuan agar peserta pelatihan terlibat aktif dalam proses kegiatan dan memiliki pengalaman langsung dalam pengolahan sirup jahe merah. Hal ini juga secara tidak langsung dapat merangsang ide kreatif mitra sebagai peserta pelatihan, dan diharapkan nantinya dapat memberikan inovasinya sendiri berdasarkan pengetahuan dasar pengolahan sirup jahe merah yang telah diberikan saat pelatihan. Dokumentasi kegiatan demonstrasi pembuatan sirup jahe merah dan proses pengemasan produk akhir sirup jahe merah ditampilkan pada Gambar 5 dan 6.

Dalam pelatihan ini, inovasi dalam pembuatan sirup jahe merah yang tim pengabdian demonstrasikan kepada mitra adalah dengan menambahkan beberapa bahan herbal lainnya seperti kayu secang dan kayu manis. Sirup yang dibuat juga tersedia dalam 2 pilihan, yaitu sirup jahe kental dan sirup jahe siap minum. Penambahan kayu secang dan kayu manis pada inovasi pembuatan sirup jahe merah ini bertujuan untuk meningkatkan khasiat dan manfaat dari sirup jahe merah. Penambahan kayu secang pada sirup jahe merah tidak hanya memberikan tampilan warna pada sirup yang berbeda dan menjadi lebih menarik dari biasanya, namun juga memberikan khasiat sebagai antioksidan kuat yang mampu meredam bahaya radikal bebas penyebab penyakit kronis seperti jantung koroner, kanker, diabetes, dan hipertensi. Sumber lainnya juga menyatakan penambahan kayu secang dalam minuman untuk pengobatan tradisional berkhasiat mengurangi batuk, diare, penawar racun, katarak, maag, obat luka dalam dan luka luar, pengobatan sesudah persalinan, disentri, rematik, masuk angin,

dan kelelahan (Suprianni, 2019). Selain kayu secang, manfaat antioksidan kuat juga dapat diperoleh dari kayu manis (Anjani *et al.*, 2015), dimana tim pengabdian juga menambahkannya dalam inovasi pembuatan sirup jahe merah ini.

20



Gambar 5. Demonstrasi pembuatan sirup jahe merah



Gambar 6. Proses pengemasan sirup jahe merah

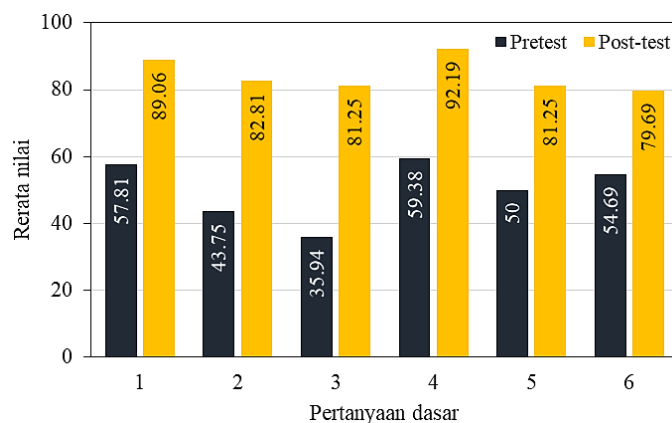
Sirup jahe merah hasil kreasi peserta pelatihan selanjutnya dikemas menggunakan kemasan botol plastik, seperti ditampilkan pada Gambar 7. Tim pengabdian juga telah menyiapkan contoh label kemasan yang nantinya dapat digunakan oleh mitra untuk pengembangan usaha pembuatan sirup jahe merah, dengan nama SIRAJA (Sirup Herbal Jahe). Label nama produk dicetak dalam jumlah yang cukup banyak dan dibuat dengan menunjukkan identitas mitra, agar nantinya dapat digunakan untuk komersialisasi sirup jahe merah yang diproduksi oleh mitra.



Gambar 7. Sirup jahe merah yang dibuat oleh peserta pelatihan

Evaluasi kegiatan

Setelah kegiatan penyampaian materi dan demonstrasi pembuatan sirup jahe merah selesai, maka tahap selanjutnya adalah mengevaluasi jalannya pelaksanaan kegiatan serta tingkat pengetahuan dan keterampilan peserta mengenai tema kegiatan. Evaluasi tersebut dilakukan melalui pengisian kuesioner atau post-test. Hasil evaluasi ini kemudian dibandingkan dengan hasil observasi awal (pretest), lalu dianalisis untuk melihat peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta. Jika peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta berdasarkan nilai post-test telah mencapai minimal nilai 70, maka kegiatan pelatihan yang dilaksanakan dapat dikategorikan berhasil dengan baik. Perbandingan rerata nilai pretest dan post-test peserta pelatihan ditampilkan pada Gambar 8 sebagai berikut.



Gambar 8. Perbandingan rerata nilai *pretest* dan *post-test*

Peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta yang ditampilkan pada Gambar 7 terlihat sangat signifikan setelah mengikuti kegiatan pelatihan. Jika dirata-ratakan, maka rerata nilai *pretest* yang semula adalah 50,26, kemudian meningkat menjadi 84,38 setelah peserta mengikuti kegiatan pelatihan. Hasil ini terbilang sangat memuaskan karena rerata nilai *post-test* telah mencapai lebih dari 70. Dengan demikian, dari indikator evaluasi *pretest* dan *post-test* maka dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan ini telah berhasil dengan baik.

Jika dianalisis per pertanyaan dasar, maka untuk pengetahuan mengenai manfaat/khasiat jahe merah dan produk turunannya (pertanyaan dasar 1) meningkat dari semula nilai *pretest* sebesar 57,81 kemudian nilai *post-test* naik menjadi 89,06. Pengetahuan mengenai potensi pengembangan produk jahe merah untuk memulai usaha ataupun pengembangan usaha (pertanyaan dasar 2) meningkat dari semula nilai *pretest* sebesar 43,75 kemudian nilai *post-test* naik menjadi 82,81. Pengetahuan dan keterampilan mengenai tata cara pengolahan bahan herbal agar tidak menghilangkan kandungan bahan aktif yang terkandung didalamnya (pertanyaan dasar 3) meningkat dari semula nilai *pretest* sebesar 35,94 kemudian nilai *post-test* naik menjadi 81,25. Pengetahuan dan keterampilan mengenai cara pembuatan sirup jahe merah (pertanyaan dasar 4) meningkat dari semula nilai *pretest* sebesar 59,38 kemudian nilai *post-test* naik menjadi 92,19. Pengetahuan dan keterampilan mengenai cara pengemasan produk yang baik dan menarik (pertanyaan dasar 5) meningkat dari semula nilai *pretest* sebesar 50 kemudian nilai *post-test* naik menjadi 81,25. Pengetahuan mengenai strategi pemasaran produk (pertanyaan dasar 6) meningkat dari semula nilai *pretest* sebesar 54,69 kemudian nilai *post-test* naik menjadi 79,69.

Pendampingan

Kegiatan pendampingan dilakukan setelah kegiatan pelatihan berakhir, yang bertujuan untuk memberikan layanan konsultasi dan diskusi bagi mitra. Konsultasi yang dilakukan tim pengabdian dengan mitra terjalin dengan memanfaatkan aplikasi pesan *Whatsapp*. Selain dari hasil evaluasi *pretest* dan *post-test*, indikator keberhasilan kegiatan juga diukur dari keberlangsungan program yang dijalankan oleh mitra. Hal ini akan terlihat pada saat proses pendampingan mitra setelah kegiatan pelatihan berakhir. Dari hasil kegiatan pendampingan, mitra yang diwakili oleh Kepala Desa Pao menyampaikan bahwa kegiatan pelatihan dan produk sirup jahe merah telah juga mereka laporkan kepada Dinas Pariwisata setempat, dan telah mendapatkan respon positif untuk menjadikan olahan jahe merah sebagai kegiatan ekonomi kreatif dari Desa Pao.

KESIMPULAN

Kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan inovasi pembuatan sirup jahe merah sebagai minuman herbal kesehatan pada masa pandemi Covid-19 di Desa Pao, Kecamatan Tombolopao, Kabupaten Gowa telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta. Tingkat keberhasilan ini diindikasikan dari peningkatan rerata nilai *pretest* yang semula adalah 50,26, kemudian meningkat menjadi 84,38 setelah peserta mengikuti kegiatan pengabdian. Selain itu, keberhasilan kegiatan ini juga terukur dari inisiatif mitra yang menjadikan olahan jahe merah sebagai kegiatan ekonomi kreatif di Desa Pao.

DAFTAR PUSTAKA

1. Andriani, D., Hartinah, D., & Prabandari, D. W. (2021). Pengaruh pemberian jahe merah terhadap perubahan nyeri disminorhea. *Jurnal Ilmu Keperawatan dan Kebidanan*, 12(1), 171-178. <http://dx.doi.org/10.26751/jikk.v12i1.920>
2. Anjani, P. P., Andrianty, S., & Widyaningsih, T. D. (2015). Pengaruh penambahan pandan wangi dan kayu manis pada teh herbal kulit salak bagi penderita diabetes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 203-214. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/125>

3. Aryanta, I. W. R. (2019). Manfaat jahe untuk kesehatan. *Widya Kesehatan*, 1(2), 39-43. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v1i2.463>
4. Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM). (2020). Pedoman Penggunaan Herbal dan Suplemen Kesehatan dalam Menghadapi COVID-19 di Indonesia. *Jakarta: BPOM RI*.
5. Febriani, Y., Riasari, H., Winingsih, W., Aulifa, D. L., & Permatasari, A. (2018). The potential use of red ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) dregs as analgesic. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, 1(1), 57-64. <https://doi.org/10.24198/ijpst.v1i1.16126>
6. Iswati, S., Purwanto, D. A., & Iswajuni, I. (2017). Pengembangan produk jahe merah instant dengan technology spray drying di kab. Banyuwangi untuk kualitas ekspor. *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Services)*, 1(2), 83-88. <http://dx.doi.org/10.20473/jlm.v1i2.2017.83-88>
7. Li, Y., Hong, Y., Han, Y., Wang, Y., & Xia, L. (2016). Chemical characterization and antioxidants activities comparison in fresh, dried, stir-frying and carbonized ginger. *Journal of Chromatography B*, 1011, 223-232. <https://doi.org/10.1016/j.jchromb.2016.01.009>
8. Putra, M. Y. (2020, March 17). *Meluruskan Informasi Khasiat Jahe Merah*. <http://lipi.go.id/berita/Meluruskan-Informasi-Khasiat-Jahe-Merah/21972>
9. Sadikim R. Y., Sandhika, W., & Saputro, I. D. (2018). Pengaruh pemberian ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) terhadap jumlah sel makrofag darah pada luka bersih mencit (*Mus musculus*) jantan (penelitian eksperimental pada hewan coba). *Berkala Ilmu Kesehatan Kulit dan Kelamin*, 30(2), 121-127. <http://dx.doi.org/10.20473/bikk.V30.2.2018.121-127>
10. Setyaningrum, H. D., & Saparinto, C. (2013). *Jahe*. *Jakarta: Penebar Swadaya Grup*.
11. Saputri, L., Hastuti, E. D., & Hastuti, R. B. (2018). Respon pemberian pupuk urea dan pupuk kandang sapi terhadap pertumbuhan dan kandungan minyak atsiri tanaman jahe merah [*Zingiber officinale* (L.) Rosc var. *Rubrum*]. *Jurnal Akademika Biologi*, 7(1), 1-7. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/biologi/article/view/19615>
12. Sholehuddin, M., Santoso, H., & Syauqi, A. (2018). Rebusan Jahe Merah (*Zingiber officinale* Rosc. var *Rubrum*)–Kunyit Putih (*Curcuma zedoaria* Rosc.) sebagai Jamu Peluruh Urin. *Jurnal SAINS ALAMI (Known Nature)*, 1(1), 57-64. <http://dx.doi.org/10.33474/j.sa.v1i1.1421>
13. Srikandi, S., Humaeroh, M., & Sutamihardja, R. T. M. (2020). Kandungan gingerol dan shogaol dari ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale* roscoe) dengan metode maserasi bertingkat. *al-Kimiya: Jurnal Ilmu Kimia dan Terapan*, 7(2), 75-81. <https://doi.org/10.15575/ak.v7i2.6545>
14. Supandi, M., Nuryati, N., & Amalia, R. (2017). Pemanfaatan temulawak, jahe merah, kunyit putih, kapulaga, bunga lawang, daun salam sebagai bahan tambahan pembuatan jamu. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 3(2), 15-22. <https://doi.org/10.34128/jtai.v3i2.3>
15. Supriani, A. (2019). Peranan minuman dari ekstrak jahecang untuk meningkatkan kesehatan masyarakat. *Jurnal SainHealth*, 3(1), 30-39. <http://dx.doi.org/10.51804/jsh.v3i1.370.30-39>