

Sosialisasi Pembuatan Jamu Jahe Merah Instan Dan Pengemasan Produk Sebagai Upaya Peningkatan Keterampilan Masyarakat Di Kampung Sungai Limau

Hania Safitri Ramadhani¹, Dwi Yuliana², Dinnie Azzahra Penulis³

Universitas Muhammadiyah Riau

Email : hanciasafitri.studentikasari@gmail.com

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Kampung Sungai Limau dalam memanfaatkan jahe merah menjadi produk jamu jahe merah instan serta meningkatkan pemahaman mengenai pengemasan dan pelabelan produk. Kegiatan dilaksanakan oleh Kelompok KKN 56 Universitas Muhammadiyah Riau melalui metode sosialisasi, demonstrasi, dan praktik langsung. Materi yang diberikan meliputi pemanfaatan jahe merah, tahapan pembuatan jamu jahe merah instan, kebersihan dalam proses pengolahan, serta teknik pengemasan dan pelabelan produk. Masyarakat terlibat secara langsung dalam proses demonstrasi dan praktik sehingga memperoleh pengalaman dalam mengolah jahe merah menjadi produk yang lebih praktis dan memiliki nilai tambah. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa sosialisasi dan praktik dapat memberikan pemahaman kepada masyarakat mengenai pengolahan serta pengemasan produk jahe merah instan. Kegiatan ini juga membuka peluang pemanfaatan jahe merah sebagai produk olahan rumah tangga yang berpotensi dikembangkan menjadi usaha berbasis potensi lokal.

Kata Kunci : Jahe Merah Jamu Instan Pengemasan Produk

ABSTRACT

This community service activity aimed to improve the knowledge and skills of the Kampung Sungai Limau community in processing red ginger into instant herbal drinks and to increase their understanding of product packaging and labeling. The activity was conducted by KKN Group 56 of Universitas Muhammadiyah Riau using socialization, demonstration, and hands-on practice methods. The materials covered the utilization of red ginger, the processing stages of instant red ginger herbal drinks, hygiene during the production process, as well as proper product packaging and labeling techniques. The community was directly involved in the demonstration and practice sessions, providing them with practical experience in processing red ginger into a more convenient and value-added product. The results showed that the socialization and practical activities provided the community with knowledge and skills related to the processing and packaging of instant red ginger products. This activity also encouraged the utilization of red ginger as a household-based processed product with potential for further development as a local entrepreneurship opportunity.

Article History

Received: September 2026

Reviewed: September 2026

Published: September 2026

Plagiarism Checker No

234.KK.44.893484

Copyright : Author

Publish by : Krepa



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

Keywords: <i>Red Ginger; Instant Herbal Drink; Product Packaging.</i>	
--	--

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki kekayaan tanaman herbal yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan maupun minuman kesehatan. Pemanfaatan tanaman herbal tidak hanya dapat memenuhi kebutuhan masyarakat, tetapi juga berpotensi dikembangkan menjadi produk bernilai ekonomi. Salah satu tanaman yang banyak dimanfaatkan adalah jahe merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*). Pemanfaatan jahe merah sebagai tanaman obat juga dapat dikembangkan melalui pemberdayaan masyarakat untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan peluang kewirausahaan berbasis bahan lokal (Subhaktiyasa et al., 2024).

Jahe merah memiliki karakteristik aroma dan rasa yang khas sehingga banyak digunakan sebagai bahan minuman tradisional. Selain digunakan dalam bentuk segar, jahe merah dapat diolah menjadi berbagai produk, salah satunya minuman instan. Pengolahan tersebut dapat memberikan nilai tambah karena menghasilkan produk yang lebih praktis dalam penyajian dan penyimpanan. Afdhaliah et al. (2024) menunjukkan bahwa serbuk minuman jahe merah instan dapat dikembangkan sebagai produk minuman dengan karakteristik yang mendukung penggunaannya sebagai minuman instan.

Pengolahan jahe merah menjadi jamu instan dapat menjadi salah satu alternatif pemanfaatan bahan herbal yang sederhana dan mudah diterapkan oleh masyarakat. Produk dalam bentuk serbuk memungkinkan masyarakat mengonsumsi minuman jahe dengan cara yang lebih praktis. Kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh Asvarhoza et al. (2023) menunjukkan bahwa pengolahan bubuk jahe merah dapat diperkenalkan kepada masyarakat melalui demonstrasi dan praktik langsung serta dapat dikembangkan sebagai salah satu ide usaha minuman instan.

Dalam pembuatan jamu jahe merah instan, masyarakat perlu memahami tahapan pengolahan secara tepat, mulai dari pemilihan dan pencucian bahan, penghalusan, penyaringan, pemasakan, hingga terbentuknya serbuk instan. Pengetahuan tersebut penting agar masyarakat dapat menghasilkan produk yang memiliki kualitas dan dapat dikonsumsi dengan baik. Melalui praktik langsung, peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan secara teori, tetapi juga mendapatkan pengalaman dalam mengolah jahe merah menjadi produk instan (Asvarhoza et al., 2023).

Selain proses pembuatan, pengemasan juga merupakan bagian penting dalam pengembangan produk jamu jahe merah instan. Kemasan berfungsi untuk melindungi produk sekaligus memberikan identitas dan meningkatkan daya tariknya. Pengemasan yang baik dapat membuat produk terlihat lebih higienis, praktis, dan menarik bagi konsumen. Ngatirah et al. (2023) menjelaskan bahwa pelatihan teknologi pengemasan jahe merah instan dapat membantu masyarakat meningkatkan pengetahuan mengenai kemasan dan mendukung pengembangan produk agar lebih layak dipasarkan.

Pengembangan kemasan juga dapat dilakukan melalui pemberian label yang memuat identitas dan informasi produk. Label yang baik dapat membantu konsumen mengenali produk serta memberikan

kesan yang lebih profesional. Fardiansyah et al. (2023) menunjukkan bahwa pengembangan label pada kemasan produk bubuk jahe merah merupakan salah satu bentuk inovasi yang dapat meningkatkan tampilan produk dan mendukung proses pemasaran.

Berdasarkan potensi tersebut, pemanfaatan jahe merah di masyarakat perlu didukung dengan pengetahuan mengenai pengolahan dan pengemasan. Kegiatan sosialisasi dan praktik menjadi salah satu cara yang dapat digunakan untuk memberikan keterampilan secara langsung kepada masyarakat. Melalui kegiatan tersebut, masyarakat diharapkan mampu memahami proses pengolahan jahe merah menjadi produk instan sekaligus mengetahui pentingnya pengemasan dalam meningkatkan nilai tambah produk (Subhaktiyasa et al., 2024).

Oleh karena itu, Kelompok KKN 56 Universitas Muhammadiyah Riau melaksanakan kegiatan sosialisasi pembuatan jamu jahe merah instan dan pengemasan produk di Kampung Sungai Limau. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan jahe merah menjadi produk yang praktis dan bernilai tambah. Selain itu, kegiatan ini diharapkan dapat memberikan pemahaman mengenai pengemasan produk yang higienis dan menarik serta membuka peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan jamu jahe merah instan sebagai produk rumah tangga yang berpotensi memiliki nilai ekonomi.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan oleh Kelompok KKN 56 Universitas Muhammadiyah Riau di Kampung Sungai Limau. Kegiatan berfokus pada sosialisasi dan praktik pembuatan jamu jahe merah instan serta pengemasan produk. Sasaran kegiatan adalah masyarakat Kampung Sungai Limau yang mengikuti kegiatan sosialisasi dan pelatihan. Pelaksanaan kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif, yaitu masyarakat diberikan pengetahuan melalui penyampaian materi dan dilibatkan secara langsung dalam proses pembuatan serta pengemasan produk.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu persiapan, sosialisasi, demonstrasi, praktik, pengemasan, dan evaluasi.

Tahap Persiapan

Tahap persiapan diawali dengan melakukan koordinasi dan observasi untuk mengetahui kondisi serta kebutuhan masyarakat terkait pemanfaatan bahan herbal yang dapat dikembangkan menjadi produk olahan bernilai tambah. Selanjutnya, Kelompok KKN 56 Universitas Muhammadiyah Riau mempersiapkan materi sosialisasi, bahan baku, peralatan pembuatan jamu jahe merah instan, serta perlengkapan pengemasan produk.

Bahan yang digunakan dalam kegiatan terdiri atas jahe merah sebanyak 250 gram, air sebanyak 250 ml, gula pasir putih sebanyak 500 gram, dan serai sebanyak dua ruas. Sementara itu, peralatan yang

digunakan meliputi alat pencucian, pisau, blender, saringan, wadah, wajan, alat pengaduk, kompor, serta kemasan produk. Persiapan dilakukan untuk memastikan seluruh kebutuhan kegiatan tersedia sebelum pelaksanaan sosialisasi dan praktik pembuatan jamu jahe merah instan..

Alat dan Bahan

Kegiatan pembuatan jamu jahe merah instan menggunakan bahan utama berupa jahe merah sebanyak 250 gram, air sebanyak 250 ml, gula pasir putih sebanyak 500 gram, dan serai sebanyak dua ruas. Pemilihan bahan dilakukan dengan memperhatikan kondisi bahan yang masih layak digunakan agar dapat menghasilkan produk jamu instan yang baik.

Peralatan yang digunakan dalam kegiatan meliputi baskom atau wadah pencucian, pisau, talenan, blender, saringan, wadah penampung, wajan, spatula atau alat pengaduk, kompor gas, gelas ukur, serta wadah dan kemasan produk. Selain itu, digunakan pula ayakan untuk membantu memperoleh ukuran serbuk yang lebih merata sebelum produk dikemas.

Formulasi dan Prosedur Pembuatan Jamu Jahe Merah Instan

Pembuatan jamu jahe merah instan diawali dengan menyiapkan bahan utama berupa jahe merah sebanyak 250 gram dan serai sebanyak dua ruas. Jahe merah terlebih dahulu dicuci menggunakan air bersih untuk menghilangkan kotoran yang masih menempel, kemudian dipotong menjadi bagian-bagian kecil agar lebih mudah dihaluskan.

Selanjutnya, jahe merah yang telah dipotong dihaluskan menggunakan blender dengan penambahan air sebanyak 250 ml. Hasil penghalusan kemudian disaring untuk memperoleh sari jahe dan memisahkan ampas dari ekstrak yang dihasilkan. Sari jahe yang telah diperoleh selanjutnya digunakan sebagai bahan utama dalam proses pembuatan jamu instan.

Sari jahe kemudian dimasukkan ke dalam wajan bersama dengan serai dan gula pasir putih sebanyak 500 gram. Campuran tersebut dimasak menggunakan api yang sesuai sambil terus diaduk. Proses pengadukan dilakukan secara terus-menerus untuk mencegah bahan menempel atau mengalami gosong pada bagian dasar wajan.

Proses pemasakan dilanjutkan hingga campuran mengalami perubahan konsistensi, dari bentuk cair menjadi semakin mengental dan secara bertahap membentuk butiran atau kristal. Pengadukan tetap dilakukan hingga diperoleh serbuk atau kristal jamu jahe merah instan.

Produk yang telah terbentuk kemudian didinginkan pada suhu ruang. Setelah itu, serbuk dapat diayak untuk memperoleh ukuran yang lebih seragam sebelum dimasukkan ke dalam kemasan. Tahap akhir dilakukan dengan mengemas produk menggunakan kemasan yang bersih dan tertutup untuk menjaga kebersihan serta memudahkan penyimpanan produk.

Tahap Sosialisasi

Pada tahap ini, peserta diberikan materi mengenai pengenalan jahe merah, pemanfaatannya sebagai bahan minuman herbal, manfaat pengolahan menjadi produk instan, serta pentingnya menjaga kebersihan selama proses produksi. Selain itu, peserta diberikan penjelasan mengenai pengemasan produk yang baik dan menarik agar produk memiliki tampilan yang lebih layak untuk dikonsumsi maupun dikembangkan sebagai produk usaha.

Tahap Demonstrasi dan Praktik Pembuatan

Setelah penyampaian materi, tim KKN melakukan demonstrasi pembuatan jamu jahe merah instan secara langsung. Proses dimulai dari pemilihan dan pencucian jahe merah, penghalusan, penyaringan, pemasakan, hingga terbentuknya serbuk atau kristal jahe instan. Setelah demonstrasi selesai, peserta diberikan kesempatan untuk mengikuti dan mempraktikkan tahapan pembuatan secara langsung dengan didampingi oleh anggota Kelompok KKN 56.

Tahap Pengemasan Produk

Produk jamu jahe merah instan yang telah selesai dibuat kemudian didinginkan sebelum dilakukan pengemasan. Peserta diberikan penjelasan mengenai pentingnya penggunaan kemasan yang bersih dan sesuai untuk produk pangan. Selanjutnya, produk dimasukkan ke dalam kemasan dan diberikan label sebagai identitas produk. Tahap ini bertujuan agar masyarakat memahami bahwa pengemasan tidak hanya berfungsi melindungi produk, tetapi juga dapat meningkatkan daya tarik dan nilai jual produk.

Tahap Evaluasi

Evaluasi dilakukan secara sederhana melalui observasi, diskusi, dan tanya jawab dengan peserta selama dan setelah kegiatan. Evaluasi bertujuan untuk mengetahui pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan serta kemampuan mereka dalam mengikuti proses pembuatan dan pengemasan jamu jahe merah instan. Keberhasilan kegiatan juga dilihat dari keterlibatan dan antusiasme peserta selama proses sosialisasi dan praktik berlangsung.

Secara keseluruhan, metode pelaksanaan kegiatan dirancang agar masyarakat tidak hanya memperoleh pengetahuan secara teoritis, tetapi juga mendapatkan pengalaman langsung dalam mengolah jahe merah menjadi produk instan dan melakukan pengemasan. Dengan pendekatan tersebut, keterampilan yang diperoleh diharapkan dapat diterapkan secara mandiri dan dikembangkan menjadi produk yang memiliki nilai tambah bagi masyarakat Kampung Sungai Limau.

Konsep dan Parameter CEA dalam Terapi Antidiabetes

Cost-Effectiveness Analysis (CEA) merupakan metode evaluasi ekonomi kesehatan yang digunakan untuk membandingkan biaya dan hasil dari dua atau lebih alternatif terapi dengan outcome yang diukur dalam satuan klinis atau kesehatan. Dalam terapi antidiabetes, CEA bertujuan untuk menilai terapi mana yang memberikan manfaat klinis terbaik dengan biaya yang paling efisien. Outcome yang umum digunakan dalam CEA antidiabetes meliputi penurunan kadar glukosa darah puasa, penurunan HbA1c, life years

(LY), serta quality-adjusted life years (QALY). HbA1c sering digunakan dalam studi berbasis rumah sakit karena mencerminkan kontrol glikemik jangka menengah, sedangkan QALY dan LY lebih banyak digunakan dalam studi berbasis model untuk menggambarkan manfaat jangka panjang terapi terhadap kualitas dan harapan hidup pasien diabetes mellitus (Fitria et al., 2023).

Parameter utama dalam CEA adalah Incremental Cost-Effectiveness Ratio (ICER), yang menggambarkan tambahan biaya yang diperlukan untuk memperoleh tambahan satu unit outcome kesehatan dari suatu terapi dibandingkan alternatif lainnya. Selain ICER, CEA juga mempertimbangkan time horizon, yaitu rentang waktu analisis yang digunakan untuk menangkap seluruh biaya dan manfaat terapi, yang dapat bersifat jangka pendek maupun jangka panjang tergantung tujuan studi. Dalam analisis jangka panjang, penerapan discount rate menjadi penting untuk menyesuaikan nilai biaya dan manfaat di masa depan ke nilai saat ini. Penggunaan discount rate bertujuan untuk mencerminkan nilai waktu terhadap uang dan outcome kesehatan, sehingga hasil CEA menjadi lebih realistis dan relevan dalam pengambilan keputusan klinis maupun kebijakan kesehatan (Tetuko & Nugraheni, 2021).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi pembuatan jamu jahe merah instan dan pengemasan produk dilaksanakan oleh Kelompok KKN 56 Universitas Muhammadiyah Riau di Kampung Sungai Limau. Kegiatan diawali dengan pemberian materi mengenai pemanfaatan jahe merah sebagai bahan dasar minuman herbal yang dapat diolah menjadi produk instan. Masyarakat diberikan penjelasan mengenai manfaat pengolahan jahe merah, tahapan pembuatan produk, pentingnya menjaga kebersihan selama proses produksi, serta cara pengemasan yang tepat. Penyampaian materi dilakukan secara sederhana agar mudah dipahami oleh masyarakat. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat bahwa jahe merah tidak hanya dapat digunakan dalam bentuk segar, tetapi juga dapat diolah menjadi produk yang lebih praktis dan memiliki nilai tambah. Hal ini sejalan dengan Subhaktiyasa et al. (2024) yang menyatakan bahwa pemanfaatan jahe merah dapat dikembangkan sebagai bagian dari pemberdayaan masyarakat dan peluang kewirausahaan berbasis potensi lokal.

Selanjutnya, dilakukan demonstrasi pembuatan jamu jahe merah instan secara langsung. Tahapan yang diperagakan meliputi pemilihan jahe merah, pencucian, penghalusan, penyaringan, pemasakan, hingga proses pembentukan serbuk atau kristal instan. Setiap tahapan dijelaskan kepada masyarakat agar mereka dapat memahami proses pengolahan dengan baik dan mampu mempraktikkannya kembali secara mandiri. Setelah demonstrasi, masyarakat diberikan kesempatan untuk mengikuti praktik pembuatan sehingga kegiatan tidak hanya bersifat penyampaian materi, tetapi juga memberikan pengalaman secara langsung. Pengolahan jahe merah menjadi bentuk instan dinilai lebih praktis karena produk dapat disimpan dan dikonsumsi dengan lebih mudah. Asvarhoza et al. (2023) juga menunjukkan bahwa demonstrasi pengolahan bubuk jahe merah dapat menjadi media untuk meningkatkan keterampilan masyarakat sekaligus memperkenalkan peluang usaha melalui produk minuman instan. Selain itu, Afdhaliah et al. (2024) menunjukkan bahwa jahe merah dapat dikembangkan menjadi serbuk minuman instan yang dapat digunakan sebagai produk minuman.

Selain proses pembuatan, kegiatan juga memberikan perhatian pada aspek pengemasan dan pelabelan produk. Masyarakat diberikan pemahaman bahwa kemasan memiliki fungsi untuk melindungi produk dari kotoran, kelembapan, dan faktor lain yang dapat memengaruhi kualitas produk. Kemasan yang bersih, praktis, dan menarik juga dapat memberikan kesan yang lebih baik kepada konsumen. Dalam kegiatan ini, masyarakat diperkenalkan dengan pentingnya pemberian label sebagai identitas produk yang dapat memuat nama produk, komposisi, serta informasi pendukung lainnya. Pengemasan dan pelabelan menjadi bagian penting apabila produk akan dikembangkan sebagai usaha karena dapat meningkatkan tampilan dan nilai jual produk. Ngatirah et al. (2023) menunjukkan bahwa pelatihan teknologi pengemasan jahe merah instan dapat membantu masyarakat dalam meningkatkan kualitas pengemasan produk, sedangkan Fardiansyah et al. (2023) menjelaskan bahwa pengembangan label pada produk bubuk jahe merah dapat memberikan identitas dan meningkatkan daya tarik produk.

Proses Pembuatan dan Hasil Produk Jamu Jahe Merah Instan

Pelaksanaan praktik pembuatan jamu jahe merah instan dilakukan secara langsung dengan melibatkan masyarakat sebagai peserta kegiatan. Setelah penyampaian materi mengenai pemanfaatan jahe merah, peserta diberikan kesempatan untuk mengamati dan mengikuti setiap tahapan pembuatan produk. Proses dimulai dari persiapan bahan, penghalusan jahe merah, penyaringan untuk memperoleh sari jahe, hingga proses pemasakan bersama gula dan serai.

Selama proses pemasakan, campuran bahan terus diaduk hingga mengalami perubahan konsistensi dan membentuk serbuk atau kristal. Kegiatan praktik memberikan kesempatan kepada peserta untuk memahami secara langsung tahapan pengolahan bahan herbal menjadi produk yang lebih praktis. Keterlibatan peserta dalam kegiatan juga menunjukkan adanya proses pembelajaran secara partisipatif, karena masyarakat tidak hanya menerima penjelasan secara teoritis tetapi turut terlibat dalam proses pembuatan produk.

Produk akhir yang dihasilkan berupa jamu jahe merah instan dalam bentuk serbuk atau kristal. Produk kemudian didinginkan dan dimasukkan ke dalam kemasan yang telah disiapkan. Pengemasan dilakukan untuk menjaga produk tetap bersih, memudahkan penyimpanan, serta memberikan tampilan yang lebih praktis. Produk yang telah dikemas dapat digunakan sebagai minuman instan dengan cara diseduh menggunakan air hangat.

Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui observasi terhadap keterlibatan peserta selama pelaksanaan sosialisasi dan praktik, serta melalui diskusi dan tanya jawab setelah kegiatan berlangsung. Berdasarkan hasil pengamatan selama kegiatan, peserta menunjukkan keterlibatan dalam mengikuti tahapan pembuatan jamu jahe merah instan, mulai dari persiapan bahan hingga proses pengemasan produk.

Peserta tidak hanya memperhatikan demonstrasi yang dilakukan oleh tim KKN, tetapi juga memperoleh kesempatan untuk mengikuti proses praktik secara langsung. Keterlibatan tersebut

memberikan pengalaman kepada peserta mengenai cara mengolah jahe merah menjadi produk instan yang lebih praktis dan memiliki nilai tambah.

Secara keseluruhan, kegiatan sosialisasi dan praktik pembuatan jamu jahe merah instan memberikan pengetahuan dan pengalaman baru kepada masyarakat Kampung Sungai Limau mengenai pengolahan serta pengemasan produk berbahan dasar jahe merah. Keterlibatan masyarakat dalam proses demonstrasi dan praktik menjadi salah satu indikator bahwa kegiatan dapat dilakukan secara partisipatif, sehingga masyarakat tidak hanya menerima informasi, tetapi juga memperoleh keterampilan yang dapat diterapkan kembali. Produk jahe merah instan yang dihasilkan juga memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk rumah tangga maupun usaha sederhana dengan memperhatikan kualitas bahan, kebersihan proses, kemasan, dan pelabelan. Dengan adanya kegiatan ini, pemanfaatan jahe merah diharapkan tidak berhenti pada penggunaan sebagai bahan konsumsi, tetapi dapat dikembangkan menjadi produk bernilai tambah yang mendukung kreativitas dan potensi kewirausahaan masyarakat. Hal tersebut sejalan dengan Nasution et al. (2024) yang menekankan bahwa sosialisasi pemanfaatan jahe merah dapat menjadi salah satu bentuk pemberdayaan masyarakat dalam meningkatkan pengetahuan mengenai pemanfaatan tanaman herbal.



Gambar 1. Proses demonstrasi pembuatan jamu jahe merah instan



Gambar 2. Dokumentasi bersama setelah kegiatan dan menunjukkan produk



Gambar 3. Produk Jamu Jahe Merah yang Telah Dikemas

KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi pembuatan jamu jahe merah instan dan pengemasan produk yang dilaksanakan oleh Kelompok KKN 56 Universitas Muhammadiyah Riau di Kampung Sungai Limau telah memberikan pengetahuan dan pengalaman praktis kepada masyarakat mengenai pemanfaatan jahe merah menjadi produk yang lebih praktis dan bernilai tambah. Melalui penyampaian materi, demonstrasi, dan praktik langsung, masyarakat memperoleh pemahaman mengenai tahapan pengolahan jahe merah instan mulai dari pemilihan bahan, pencucian, penghalusan, penyaringan, pemasakan, hingga pembentukan serbuk atau kristal instan. Kegiatan juga memperkenalkan pentingnya menjaga kebersihan selama proses pengolahan agar produk yang dihasilkan lebih baik dan layak dikonsumsi.

Selain keterampilan dalam proses pembuatan, masyarakat juga memperoleh pemahaman mengenai pentingnya pengemasan dan pelabelan sebagai bagian dari pengembangan produk. Kemasan yang bersih, praktis, dan menarik dapat membantu melindungi produk sekaligus meningkatkan daya tariknya, sedangkan label dapat memberikan identitas dan informasi mengenai produk. Dengan adanya kegiatan ini, jahe merah yang tersedia di lingkungan masyarakat memiliki peluang untuk dikembangkan menjadi produk olahan rumah tangga yang memiliki nilai tambah dan berpotensi mendukung kegiatan kewirausahaan masyarakat. Kegiatan serupa diharapkan dapat terus dikembangkan melalui peningkatan kualitas produk, desain kemasan, serta pemasaran agar potensi jahe merah di Kampung Sungai Limau dapat dimanfaatkan secara lebih optimal.

DAFTAR PUSTAKA

Afdhaliah, N., Kusumaningrum, I., & Zuraida, I. (2024). KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA SERBUK MINUMAN JAHE MERAH INSTAN DENGAN PENAMBAHAN RUMPUT LAUT (*Kappaphycus alvarezii*). Indonesian Fisheries Processing Journal/Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 27(3), 252.

- Asvarhoza, G., Halim, M., Sarmila, S., Putra, A. N., Annisa, A. M., Winarti, N., ... & Ambarsari, L. (2023). Demonstrasi Pengolahan Bubuk Jahe Merah sebagai Ide Wirausaha Minuman Instan Berkhasiat di Desa Batu Busuk. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 5(1), 68-76.
- Fardiansyah, M. I., Sari, D. A., Firdaus, M. A., & Ulfa, V. S. (2023). Pengembangan label kemasan botol pada produk bubuk jahe merah. *Martabe: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(9), 3033-3038.
- Fatmawaty, A. S., Bijaksana, A. M. A., & Rasnawati, R. (2025). PENINGKATAN USAHA PENGOLAHAN JAHE MERAH SARABBA BUBUK: INOVASI TEKNIK PENGOLAHAN PRODUK TRADISIONAL. *Wiratani: Jurnal Ilmiah Agribisnis*, 8(1), 71-81.
- Nasution, J., Rahmiati, R., & Siregar, M. Y. (2024). Pemberdayaan masyarakat Desa Patumbak I melalui sosialisasi pemanfaatan jahe merah sebagai tanaman obat. *PaKMas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 561-567.
- Ngatirah, N., Nurjanah, D., & Dharmawati, N. D. (2023). PELATIHAN TEKNOLOGI PENGEMASAN JAHE MERAH INSTAN DI KELOMPOK WANITA TANI SRIKANDI. *Reswara: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 732-740.
- Subhaktiyasa, P. G., Andini, N. K. S., Citrawati, N. K., & Candrawati, S. A. K. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Tanaman Obat Keluarga Jahe Merah: Potensi Kewirausahaan Dan Kemandirian Kesehatan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JPKM) TABIKPUN*, 5(2), 113-120.