



Edukasi Ekonomi Kreatif Jahe Celup Desa Grogolan

Aprillia Findayani^{1✉}, Findhi Astuti², Amanda Salsabila³

¹Pendidikan Geografi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Negeri Semarang

²Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Negeri Semarang

³Pendidikan Bahasa Inggris, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Semarang

aprilliafinda@mail.unnes.ac.id

Abstrak. Penghasilan masyarakat Desa Grogolan hanya menggantungkan dari hasil bumi persawahan, maka dari itu masyarakat perlu untuk berinovasi agar desa mengalami perubahan. Tim Giat 9 UNNES mengangkat jahe yang akan dijadikan jahe celup yang dikreasikan dari kemasan dan penyajiannya dengan memperhatikan prinsip ekonomi kreatif, untuk meningkatkan taraf ekonomi kehidupan Desa Grogolan. Tim Giat 9 UNNES menggandeng ibu kader setiap dusun Desa Grogolan dalam program jahe celup, agar seluruh ibu kader yang hadir mampu menjadi juru bicara untuk masyarakat Desa Grogolan. Bahan yang diperlukan untuk membuat jahe celup sangat mudah ditemukan dimasyarakat yaitu, jahe sebagai komponen utama, kayu manis dan serai. Alat yang diperlukan berupa chopper atau blender, kantong teh, plastik ziplock dan stiker brand. Tahapan pembuatan jahe celup, melalui proses pemilihan, pengupasan, pencucian, pemotongan, serta penjemuran dibawah sinar matahari. Tim Giat 9 UNNES melakukan pemaparan, sosialisasi, dan pendampingan kepada ibu kader untuk tahap pembuatan jahe celup, tim juga berupaya melakukan perencanaan semaksimal dan sepraktis mungkin agar masyarakat dapat mengaplikasikan dengan baik.

Kata Kunci: Jahe Celup, Ekonomi Kreatif, Sosialisasi

Abstract. The income of the people of Grogolan Village only depends on rice crops, therefore the community needs to innovate so that the village changes. The Giat 9 UNNES team raised ginger to be made into dipped ginger that is created from packaging and presentation by paying attention to the principles of creative economy, to improve the economic standard of life in Grogolan Village. The Giat 9 UNNES team collaborated with the cadre mothers of each hamlet of Grogolan Village in the ginger dipping program, so that all cadre mothers present were able to become spokespersons for the Grogolan Village community. The ingredients needed to make ginger dipping are very easy to find in the community, namely, ginger as the main component, cinnamon and lemongrass. The tools needed are a chopper or blender, tea bags, ziplock plastic and brand stickers. The stages of making ginger dip, through the process of selecting, peeling, washing, cutting, and drying in the sun. The Giat 9 UNNES team conducted exposure, socialization, and assistance to cadre mothers for the ginger dipping stage, the team also tried to plan as much and as practical as possible so that the community could apply it well.

Keywords: Ginger Dip, Creative Economy, Socialization

Pendahuluan

Desa Grogolan merupakan desa yang berada di Kecamatan Karanggede, Kabupaten Boyolali yang sebagian penghasilannya berasal dari hasil bumi persawahan, hal ini dibuktikan dengan hasil survei yang dilakukan di empat dusun di Desa Grogolan yaitu Dusun Tawangsari, Dusun Lemahbang, Dusun Grogolan dan Dusun Klisat, bahwa ibu rumah tangga Desa Grogolan

Koresponden: aprilliafinda@mail.unnes.ac.id

Submitted: 2024-08-23

Accepted: 2025-10-20

Publisher: 2025-10-31

hasil perekonomiannya sangat bergantung dengan hasil bumi persawahan yang nantinya akan dijual atau dikonsumsi dalam rumah tangga. Sebuah desa juga perlu melakukan dan mengalami perubahan dari semua aspek, untuk saat ini yang Tim Giat 9 UNNES utamakan yaitu dari aspek ekonomi kreatif, untuk meningkatkan taraf ekonomi kehidupan (Nasution *et al.*, 2023). Tim Giat 9 UNNES ingin menciptakan dan mengedukasi masyarakat Desa Grogolan dengan sebuah inovasi usaha yang bisa dikembangkan dari jahe yang dikreasikan dan dikemas dengan *modern* yang diberi nama jahe celup oleh Tim. Kendala yang terjadi di masyarakat adalah rendahnya pengetahuan masyarakat mengenai pengolahan jahe. Tim Giat 9 UNNES berusaha merangkul dan mengajak ibu rumah tangga Desa Grogolan melakukan inovasi ekonomi kreatif dengan mengembangkan olahan jahe menjadi jahe celup, tim melakukan kegiatan ini melalui ibu kader dan kami mendapatkan respon yang sangat positif mengenai inovasi yang sudah tim sampaikan (Teriasi *et al.*, 2022).

Salah satu aspek penting pendukung pemberdayaan ekonomi masyarakat adalah ekonomi kreatif. Sasaran dari ekonomi kreatif salah satunya adalah UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) baik dari kalangan individu maupun BUMDes banyak yang mencetak keberhasilan dalam pelaksanaan ekonomi kreatif (Bulan *et al.*, 2023). Hal-hal penting yang perlu diperhatikan dalam pelaksanaan ekonomi kreatif adalah menggali dan mengasah potensi *creativity, innovation, invention* dalam diri masyarakat (Habib, 2021). Ekonomi kreatif sendiri bertujuan merealisasikan pemberdayaan ekonomi masyarakat yang berkelanjutan berbasis kreativitas (Yuliandari, 2022).

Tim Giat 9 UNNES melaksanakan program kerja jahe celup dengan melakukan riset terlebih dahulu kepada warga desa dan melakukan pendampingan dilanjutkan edukasi dalam pelaksanaan program pembuatan jahe celup dengan landasan ekonomi kreatif (Mufid *et al.*, 2023). Tujuan kegiatan yang dilakukan Tim Giat 9 UNNES adalah untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat Desa Grogolan dengan kreasi ekonomi kreatif yang memanfaatkan jahe menjadi minuman *modern* dan praktis berupa jahe celup. Memudahkan jahe dikonsumsi dan pengoptimalan potensi jahe serta meningkatkan nilai jual jahe.

Jahe berfungsi sebagai rempah-rempah, bahan masakan, menyembuhkan berbagai macam penyakit seperti diare, batuk, dan masuk angin (Dilla *et al.*, 2023) karena jahe memiliki kandungan senyawa aktif non volatil fenol seperti gingerol, zingeron, dan shogaol (Syukkur & Setyobudi, 2024) Tim memilih jahe karena jahe mudah didapatkan dan memiliki banyak khasiat yang sudah pasti masyarakat membutuhkannya.



Gambar 1. Proses Pengupasan Jahe

(Sumber; Findhi, Juli 2024)

Tabel 1. Tabel kondisi eksisting mitra sasaran

No.	Tanggal	Jumlah Penjualan	Jumlah Penghasilan
1.	3 Agustus 2024	4	Rp. 60.000
2.	4 Agustus 2024	6	Rp. 90.000
3.	5 Agustus 2024	9	Rp. 135.000
4.	6 Agustus 2024	11	Rp. 165.000
@ 15.000		30	Rp. 450.000

Metode Pelaksanaan

Kegiatan yang tim lakukan melalui sosialisasi, pendampingan dan demonstrasi. Kegiatan dilaksanakan dengan cara pendekatan secara langsung melalui tatap muka dengan media pemaparan materi dan tanya jawab yang diikuti oleh masyarakat. Sosialisasi, pendampingan dan demonstrasi diikuti oleh seluruh ibu kader Desa Grogolan dan Tim Giat 9 UNNES. Seluruh Ibu Kader disetiap dusun Desa Grogolan dipilih mengikuti edukasi ekonomi kreatif jahe celup agar mampu menyampaikan kepada masyarakat masing-masing dusun mengenai edukasi jahe celup. Ibu kader dipilih sebagai sarana penyampaian sosialisasi jahe celup, dikarenakan mereka salah satu komponen utama suatu desa dan program diharapkan dapat dilaksanakan dengan maksimal.

Sebelum melakukan program Tim Giat 9 UNNES sudah melakukan observasi terlebih dahulu terhadap masyarakat Desa Grogolan untuk mengetahui permasalahan yang dihadapi, kemudian melakukan perencanaan program sebagai solusi dari masalah yang dihadapi. Pelaksanaan evaluasi dilakukan setiap minggu dimulai seminggu setelah pelaksanaan program dengan cara koordinasi kepada ibu kader setiap dusun Desa Grogolan.

Hasil Dan Pembahasan

Pada tanggal 29 Juli 2024, Tim Giat 9 UNNES mulai melakukan pengamatan dengan metode observasi dilingkungan Desa Grogolan untuk mengetahui permasalahan yang terjadi di masyarakat, hal tersebut yang nantinya dijadikan latar belakang program kerja. Hasil mata pencaharian warga desa hanya berasal dari hasil bumi persawahan yang nantinya akan dijual tanpa adanya inovasi. Jahe merupakan salah satu rempah yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena memiliki aroma yang khas sehingga jahe juga dapat digunakan sebagai perasa. (Mutimanda *et al.*, 2023) yang memiliki banyak vitamin dan makronutrien dalam bentuk protein dan karbohidrat dan dapat digunakan sebagai suplemen makanan serta minuman energi. Serbuk jahe juga bermanfaat untuk menjaga kesehatan, stamina, kesegaran, dan peningkatan vitalitas. Jahe memiliki beberapa manfaat kesehatan dan potensi besar (Krisna *et al.*, 2023). Keuntungan dari suatu bahan ketika dijadikan minuman serbuk adalah mutu produk dapat terjaga, tidak mudah terkotori, tidak mudah terjangkit penyakit, dan produk tanpa melalui proses pengawet (Susanty & Yulendra, 2018).

Tim Giat 9 UNNES mengajak masyarakat melakukan inovasi melalui hasil bumi yang lain, yaitu jahe. Tim Giat 9 UNNES berdiskusi bersama untuk mengembangkan sebuah produk inovasi kreatif yang berasal dari jahe, dibuat menjadi jahe celup dengan melakukan inovasi dari kemasan (Rahma *et al.*, 2023) bahkan cara pembuatan yang mudah dan praktis serta memiliki masa kadaluarsa yang cukup lama. Pada kemasan produk jahe celup akan dicantumkan pula beberapa manfaat serta komposisinya, dan cara penyajian (Zumrudiana *et al.*, 2020). Bercermin dari ide

yang tercipta Tim Giat 9 UNNES ingin melakukan sosialisasi, pendampingan dan demonstrasi bersama ibu-ibu kader untuk memunculkan banyak UMKM yang kreatif dan berinovasi di Desa Grogolan. Akan tetapi yang diutamakan Tim Giat 9 UNNES adalah jahe.

Tim Giat 9 UNNES mencari jahe dengan kualitas terbaik dari salah satu warga Desa Grogolan. Jahe tersebut nantinya akan diolah melalui proses pemilihan, pengupasan, pencucian, pemotongan, serta penjemuran dibawah sinar matahari. Selanjutnya proses penghalusan dengan *chopper* atau blender dengan hasil tekstur yang sedikit kasar. Yang kemudian melalui proses pengsangraian dengan penambahan serai dan kayu manis menggunakan api sedang sampai terciptanya bau harum khas jahe. Penambahan serai karena mengandung saponin, flavonoid, polifenol, alkanoid, dan minyak atsiri (Ilma & Ambarwati, 2024) yang dapat memberi manfaat untuk kesehatan sebagai analgenik, mengobati pusing atau sakit kepala, nyeri lambung, terjadinya Bengkak setelah melahirkan dan haid yang tidak teratur (Basuki, 2020) sedangkan kayu manis mengandung antioksidan alami yang berfungsi untuk menangkal radikal bebas dan menurunkan kejadian penyakit *hiperkolesterolemia*. (Kusumawati, Purwanti and Afifah, 2019) Jahe kemudian didiamkan beberapa saat sampai dingin, lalu yang terakhir proses pengemasan menggunakan kantong teh dengan berat isi masing-masing *tea bag* 7 gram. Setelah itu, jahe dikemas dalam plastik *ziplock*. Satu kemasan berisi 5 pcs dengan berat total seluruhnya 35 gram. Agar mampu diterima, diserap dan diaplikasikan oleh masyarakat Tim Giat 9 UNNES berusaha menciptakan program yang sederhana dan sepraktis mungkin dengan modal yang kecil (Murti *et al.*, 2022). Dengan khasiat yang begitu banyak dan kenikmatan yang dapat menghangatkan, meyegarkan, dan menyehatkan tubuh serta harga jual yang sangat terjangkau, maka tentunya hal ini akan menarik minat masyarakat untuk membelinya (Haromin *et al.*, 2020).



Gambar 2. Pemotongan Jahe
(Sumber; Findhi, Juli 2024)



Gambar 3. Proses penjemuran jahe
(Sumber; Findhi, Juli 2024)



Gambar 4. Proses Penghalusan Jahe
(Sumber; Findhi, Juli 2024)



Gambar 5. Proses Pengsangrai jahe
(Sumber; Findhi, Juli 2024)



Gambar 6. Proses Pengemasan Jahe
(Sumber; Findhi, Juli 2024)

Tabel 2. Alat dan Bahan

NO	Bahan Dan Alat	Jumlah	Harga
1.	Jahe	6 kg	Rp. 124.000
2.	Serai	0.2 Kg	Rp. 5.000
3.	Kayu Manis	10 ons	Rp. 5.000
4.	Kantong Teh	1 pack	Rp. 15.000
5.	Ziplock plastic	20 pcs	Rp. 4.000
6.	Stiker brand	30 pcs	Rp. 54.000

Pelaksaaan edukasi ekonomi kreatif jahe celup dilaksanakan pada tanggal 6 Agustus 2024 di kantor aula balai Desa Grogolan yang diikuti oleh Tim Giat 9 UNNES dan seluruh perwakilan ibu kader Desa Grogolan. Kegiatan dimulai dari penjelasan umum tentang manfaat jahe celup serta penyampaian mengenai ekonomi kreatif yang bisa dikembangkan menjadi usaha atau yang sering kita sebut dengan UMKM, setelah itu sesi tanya jawab, ada beberapa pertanyaan dari ibu kader, salah satu pertanyaannya adalah mengenai masa kadaluarsa produk jahe celup, dan menanyakan pembelian kantung jahe. Sebelum melakukan demonstrasi bersama ibu kader, tim menyajikan contoh produk yang dapat dicicipi oleh ibu kader dan menuai banyak komentar positif. Kegiatan dilanjutkan demonstrasi cara pembuatan jahe celup bersama ibu-ibu Desa Grogolan.

Pelaksanaan evaluasi dilakukan setiap minggu, dimulai seminggu setelah pelaksanaan program dengan cara koordinasi terkait *branding* produk kepada ibu kader di setiap dusun Desa Grogolan. Kegiatan evaluasi dilakukan sebagai salah satu bentuk upaya dalam mendiskusikan apakah target awal sudah berjalan dengan sesuai yang diinginkan (Abdullah *et al.*, 2024). Kegiatan ini diikuti oleh ibu Kader di setiap dusun Desa Grogolan. Diharapkan dapat memberikan kontribusi kepada masyarakat adalah ibu rumah tangga dapat memanfaatkan taraf ekonomi dengan melakukan penghematan cara mencukupi kebutuhan keluarga dengan yang ada di sekitar dan membantu penghasilan keluarga dengan kewirausahaan (Koesmarijanto *et al.*, 2020).



Gambar 7. Pelaksanaan Kegiatan Sosialisasi Jahe Celup
(Sumber; Findhi, Agustus 2024)



Gambar 8. Pelaksaan Demonstrasi pembuatan Jahe celup
(Sumber; Findhi, Agustus 2024)

Simpulan

Perlunya edukasi ekonomi kreatif untuk Desa Grogolan agar lebih berinovasi dan kreatif. Tim Giat 9 UNNES mengangkat jahe untuk dikreasikan menjadi jahe celup yang diinovasikan dari sisi kemasan dan penyajian. Tim Giat 9 UNNES merangkul ibu kader untuk menyampaikan edukasi yang telah disampaikan kepada seluruh masyarakat dengan tujuan agar tersebar secara merata dan dapat diserap serta diaplikasikan dengan baik. Tim Giat 9 UNNES sudah melakukan perencanaan sepraktis mungkin, mulai dari bahan, alat dan tahapan pembuatan, agar masyarakat tidak timbul rasa malas saat mengaplikasikannya. Tim Giat 9 UNNES melakukan pemaparan materi dan memantik seluruh ibu kader untuk melakukan tanya jawab agar dapat dijadikan evaluasi oleh tim.

Referensi

- Abdullah, F. et al. (2024) 'Pengembangan Desa Wisata melalui Pemberdayaan Lungur Jati sebagai Wana Wisata Desa Tumpuk', *Darmabakti: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 01, pp. 93–103. Available at: <https://doi.org/10.31102/darmabakti.2024.5.01.93-103>.
- Basuki (2020) '16338-48342-1-Pb (1)', *Jurnal KarinInovasi Pengolahan Tanaman Serai Berbantuan Buku Panduan untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa Sukorejo Kabupaten Malang*, 3(3), pp. 127–132.
- Bulan, D. and Dkk (2023) 'Bunga Rampai Kaltim Green: Pengembangan Desa Mandiri Dewi Embong Bulan, dkk ii', (112).
- Dilla, K.N., Alawiyah, T. and Irawan, A. (2023) 'Peningkatan Derajat Kesehatan dan Ekonomi Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Sediaan Serbuk dan Sirup Jahe', *Indonesia Berdaya*, 4(3), pp. 1155–1158. Available at: <https://doi.org/10.47679/ib.2023535>.
- Habib, M.A.F. (2021) 'Kajian Teoritis Pemberdayaan Masyarakat Dan Ekonomi Kreatif', *Journal of Islamic Tourism Halal Food Islamic Traveling and Creative Economy*, 1(2), pp. 82–110. Available at: <https://doi.org/10.21274/ar-rehla.v1i2.4778>.
- Haromin, I. and dkk (2020) 'Pengolahan Jahe Pandan Menjadi Produk Minuman Herbal (Japan) Untuk Meningkatkan Kualitas Sdm Ekonomi Kreatif Di Desa Kampak Kecamatan Geger, pp. 49–60.
- Ilma, F. and Ambarwati (2024) 'Bioteknologi Kombucha Serai (*Cymbopogon citratus*) Dengan Pemanis Stevia Berdasarkan Lama Fermentasi Terhadap Kuantitas KANDUNGAN VITAMIN C DAN KADAR ANTIOKSIDAN', 7(1), Pp. 185–196.
- Koesmarijanto et al. (2020) 'Pelatihan Produksi Jahe Instan Ibu-Ibu Di Rt. 12 - Rw. 03 Kelurahan Mulyorejo Kecamatan Sukun Kota Malang', *Jurnal Pengabdian Polinema Kepada Masyarakat*, 7(1), p. 6. Available at: <https://doi.org/10.33795/jppkm.v7i1.32>.
- Krisna, I. et al. (2023) 'Inovasi Jahe Menjadi Olahan Minuman Instan yang Kaya akan Manfaat bagi Imunitas Tubuh', *Community Development Journal*, 4(3), pp. 6147– 6151. Available at: <https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/cdj/article/view/17065/13116>.
- Kusumawati, I., Purwanti, R. and Afifah, D.N. (2019) 'Analisis Kandungan Gizi Dan Aktivitas Antioksidan Pada Yoghurt Dengan Penambahan Nanas Madu (Ananas Comosus Mer.) Dan Ekstrak

- KAYU MANIS (*Cinnamomum Burmanni*)’, *Journal of Nutrition College*, 8(4), pp. 196–206. Available at: <https://doi.org/10.14710/jnc.v8i4.25833>.
- Mufid, M. et al. (2023) ‘Pendampingan Pengembangan Ekonomi Kreatif Produk Olahan Jahe Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat’ , 6(3), pp. 1–23.
- Murti, E. et al. (2022) ‘Penyuluhan Peningkatkan Kualitas Produk Pada Pengrajin Usaha Mikro Sukasari Desa Baderan Kecamatan Geneng Kabupaten Ngawi’, *Jurnal Daya-Mas*, 7(2), pp. 74–82. Available at: <https://doi.org/10.33319/dymas.v7i2.95>.
- Mutimanda Dwisatyadini, Soraya Habibi and Prasetyarti Utami (2023) ‘Produksi Minuman Serbuk Jahe Instan Di Era New Normal Covid 19’, *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Terbuka*, 2, pp. 231–249. Available at: <https://doi.org/10.33830/prosidingenmaster.v2i1.722>.
- Nasution, L.R. et al. (2023) ‘Pengembangan Minuman Herbal Sumber Antioksidan dari Limbah Buah Kopi Desa Gajah Kabupaten Karo’, *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI*, 7(2), pp. 243–247. Available at: <https://doi.org/10.37859/jpumri.v7i2.4297>.
- Rahma, A., Saraswati, T.T. and Murwani, F.D. (2023) ‘Pendampingan Branding Produk Minuman Serjap (Sereh Jahe Pandan) Untuk Meningkatkan Ekonomi Kreatif Masyarakat Kawasan Wisata Religi K.H. Abdul Hamid Kota Pasuruan’, *Journal Community Service Consortium*, 3(1), pp. 89–100. Available at: <https://doi.org/10.37715/consortium.v3i1.3652>.
- Susanty, S. and Yulendra, L. (2018) ‘Panduan Proses Pengolahan Jahe Menjadi Jahe Serbuk Instan Oleh’, 3(3), pp. 199–208.
- Syukkur, A. and Setyobudi, Y.E. (2024) ‘Pendampingan pembuatan produk tisane dan aromaterapi dari bahan dasar jahe merah pada Kader Lansia di desa Pandansari, kecamatan Poncokusumo, kabupaten Malang’, *Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 8(1), pp. 134–140.
- Teriasi, R. et al. (2022) ‘Pendampingan Ekonomi Kreatif Bagi Komunitas Ibu Rumah Tangga’, *Jurnal Pengabdian Masyarakat (abdira)*, 2(4), pp. 1–9. Available at: <https://doi.org/10.31004/abdira.v2i4.174>.
- Yuliandari, S. (2022) ‘Jaminan Pembiayaan Berbasis Kekayaan Intelektual: Analisis Peraturan Pemerintah Tentang Ekonomi Kreatif’, *Supremasi Hukum: Jurnal Kajian Ilmu Hukum*, 11(2), p. 125. Available at: <https://doi.org/10.14421/sh.v11i2.2800>.
- Zumrudiana, A. and Dkk (2020) ‘Pelatihan Pengemasan Jahe Serai Menggunakan Teabag Dan Pengembangan Produk Teh Celup Jahe Serai “Asarehe” (Asli Serai Dan Jahe) Serta Pemasarannya Secara Digital’, *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 25(3), pp. 177–188. Available at: <https://doi.org/10.9755/ejfa.v25i3.11509>.