

**Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan**  
23 Oktober 2021, Hal. 353-357  
e-ISSN: 2686-2964

## **Pemanfaatan ampas jamu menjadi kue kering di kelompok wanita tani, Desa Wareng, Gunungkidul**

Safinta Nurindra Rahmadhia, Phisca Aditya Rosyady, Novi Febrianti

Universitas Ahmad Dahlan, Jl. Ringroad Selatan, Kragilan, Tamanan, Kec. Banguntapan, Bantul, Yogyakarta

Email: [safinta.rahmadhia@tp.uad.ac.id](mailto:safinta.rahmadhia@tp.uad.ac.id)

### **ABSTRAK**

Warga desa Wareng memiliki kebun yang ditanami tanaman empon-empon dan diolah menjadi jamu. Salah satu jamu yang diproduksi adalah minuman jahe wangi. Minuman jahe wangi dibuat dari jahe yang dihaluskan dan diseduh menggunakan air. Ampas dari pembuatan serbuk jahe hanya digunakan sebagai pakan ternak saja. Pemanfaatan ampas jahe oleh warga selama ini belum maksimal. Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan pelatihan mengenai pemanfaatan ampas jahe sehingga terbentuk *zero waste industry*. Tim program pengabdian kepada masyarakat akan memberikan pelatihan mengenai pengolahan ampas jahe menjadi kue kering guna tercapainya tujuan dari kegiatan ini. Pelatihan dilakukan secara luring di salah satu rumah warga. Tim memberikan materi mengenai proses pembuatan kue kering dari ampas jahe, kemudian warga mempraktikannya. Pengolahan menjadi kue kering dipilih karena kue kering memiliki kadar air yang rendah sehingga umur simpannya akan lebih lama. Selain itu kue kering disukai oleh seluruh kalangan masyarakat dari berbagai usia. Hasil dari pelatihan ini yaitu terbentuknya satu inovasi olahan pangan baru dengan memanfaatkan limbah industri dan dapat meningkatkan kreativitas warga. Dampak dari program pengabdian kepada masyarakat ini yaitu dapat memanfaatkan limbah berupa ampas jahe menjadi produk pangan yang bernilai ekonomis, menciptakan sistem *zero waste industry*, dan meningkatkan kreativitas warga.

**Kata kunci:** ampas jamu, inovasi pangan, jahe, kue kering

### **ABSTRACT**

*The society of Wareng village have a land where empon-empon plants are planted and processed into herbal drink. One of the herbs produced is a ginger drink. The ginger drink is made from grated ginger and dissolved using water. The dregs from the manufacture of ginger powder is only used as animal feed. The utilization of ginger dregs by residents so far has not been maximized. The community service program team will provide training on processing ginger dregs into cookies with the aim of utilizing processed food waste to form a zerowaste industry. The training was conducted offline in one of the residents' houses. The team gave material about the process of making cookies from ginger dregs, then the residents practiced it. Processing into cookies was chosen because the cookies have a low water content so that their shelf life will be longer. In addition, cookies are liked by all people of all ages. The impact*

*of this community service program is that it can utilize waste in the form of ginger dregs into food products that have economic value, create a zerowaste industrial system, and increase the creativity of citizens.*

**Keywords:** *cookies, food innovation, ginger, herbal dreg*

## PENDAHULUAN

Jahe merupakan salah satu tanaman empon-empon yang memiliki banyak manfaat. Jahe telah dimanfaatkan sebagai obat-obatan dan bumbu masakan oleh warga Indonesia (Kaban et al., 2016). Ekstrak jahe memiliki sifat antibakteri terhadap *Staphylococcus aureus* karena memiliki senyawa fenol, flavonoid, dan terpenoid. Senyawa tersebut dapat menghambat kerusakan pangan yang disebabkan oleh bakteri patogen (Sebiomo et al., 2011); (Hamad et al., 2017). Jahe telah banyak diolah menjadi berbagai produk seperti minuman serbuk jahe, permen jahe, dan kue kering jahe.

Pemanfaatan ampas jahe sebagai hasil samping dari proses ekstraksi jahe seam aini belum dimanfaatkan secara optimal. Tidak kalah dengan ekstrak jahe, pada ampas jahe juga masih mengandung senyawa terpen dan fenolik yang jika dimanfaatkan sebagai analgetik memiliki efektivitas hingga menit ke-30 (Febriani et al., 2018). Dengan terbuktinya bahwa ampas jahe masih mengandung senyawa aktif didalamnya, maka sangat disayangkan jika pemanfaatan ampas jahe masih belum optimal. Ampas jahe dapat diolah menjadi beraneka produk pangan dan juga dapat menjadi bahan tambahan pada pembuatan produk pangan untuk meningkatkan nilai gizinya. Pada beberapa penelitian, disebutkan bahwa ampas jahe hasil penyulingan minyak jahe masih mengandung senyawa oleoresin dan masih dapat dimanfaatkan ekstraknya (Nurlaili et al., 2014); (Novaldi et al., 2019).

Warga Desa Wareng memiliki lahan yang ditanami empon-empon, salah satunya adalah jahe. Tanaman empon-empon di desa tersebut tumbuh dengan subur dan hasil panennya melimpah. Selain itu di Desa Wareng juga terdapat satu industri jamu bernama Herbal Yuniari. Rumah produksi jamu tersebut memproduksi berbagai macam jamu seperti kunyir asam, beras kencur, jahe wangi, jamu pelangsing, bubuk sambiloto, dan lain-lain. Limbah dari hasil produksi jamu biasanya hanya digunakan sebagai pakan ternak. Pemanfaatan limbah yang masih minim cukup disayangkan mengingat limbah olahan jamu masih bisa dimanfaatkan menjadi suatu produk dengan nilai ekonomis yang tinggi. Berdasarkan permasalahan tersebut, Tim Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PPM) tertarik untuk memanfaatkan limbah tersebut. Sehingga pada kegiatan PPM ini bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada masyarakat mengenai pemanfaatan ampas jahe menjadi kue kering sehingga dapat terbentuk *zero waste industry*.

## METODE

### Alat dan Bahan

Alat yang digunakan pada kegiatan ini adalah baskom, *mixer*, spatula, dan oven. Bahan yang digunakan meliputi ampas jahe, tepung terigu, gula halus, telur, margarin, dan *baking powder*.

Solusi yang dilakukan Tim PPM untuk mengatasi permasalahan yang ada di lapangan yaitu dengan memanfaatkan limbah olahan jamu dalam hal ini adalah ampas jahe menjadi produk pangan layak konsumsi dan layak jual. Adapun tahapan pelaksanaan yang dilakukan adalah sebagai berikut:

#### 1. Persiapan

Pelaksanaan kegiatan PPM ini diawali dengan diskusi dan koordinasi Bersama ibu-ibu KWT Srikandi untuk menggali informasi mengenai permasalahan dan kebutuhan yang

diperlukan oleh warga Desa Wareng. Selain berdiskusi dan koordinasi, Tim PPM juga melakukan orientasi pembuatan kue kering ampas jahe. Orientasi dilakukan hingga didapatkan formula yang tepat.

## 2. Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan pelatihan pembuatan kue kering ampas jahe dilakukan secara luring di salah satu rumah warga. Kegiatan dilakukan pada tanggal 10 dan 13 Juni dengan dibantu oleh 2 orang mahasiswa. Peserta pelatihan merupakan ibu-ibu anggota KWT Srikandi sebagai mitra pada kegiatan PPM ini. Kegiatan diawali dengan penyampaian materi mengenai manfaat ampas jahe. Peserta juga dijelaskan terlebih dahulu mengenai cara pembuatan kue kering ampas jahe. Pembuatan kue kering ampas jahe dilakukan secara berkelompok. Tiap kelompok terdiri dari lima orang ibu-ibu anggota KWT Srikandi. Ampas jahe yang digunakan pada pembuatan kue kering berasal dari limbah pembuatan jamu dari rumah pengolahan jamu Herbal Yuniari. Tim PPM Bersama dengan 2 orang mahasiswa mendampingi proses pembuatan kue kering ampas jahe hingga selesai.

## 3. Pengukuran Tingkat Keberdayaan Mitra

Tingkat keberdayaan mitra diukur berdasarkan tingkat pemahaman mitra sebelum diberikan pemaparan materi dan setelahnya.

## HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Berdasarkan hasil diskusi dengan warga dan ibu-ibu KWT Srikandi bersama dengan Tim PPM disepakati bahwa kegiatan yang dilakukan adalah pemanfaatan limbah industri olahan jamu Herbal Yuniari. Kegiatan pada PPM ini dilakukan dalam dua tahapan, yaitu tahap pertama adalah penjelasan mengenai *zero waste industry*. Peserta diberikan materi dan dijelaskan mengenai pemanfaatan limbah industri yang dimanfaatkan kembali sehingga dapat menjadi suatu produk dengan nilai ekonomi tinggi.

Kegiatan tahap kedua berupa penerapan pemanfaatan ampas jahe yang digunakan sebagai bahan tambahan pada pembuatan kue kering. Pada kegiatan ini, ibu-ibu KWT Srikandi mempraktikkan langsung proses pembuatan kue kering ampas jahe. Proses pembuatannya diawali dengan mengeringkan ampas jahe sisa produksi jamu dengan cara disangrai hingga kering. Selanjutnya dilakukan pencampuran margarin dan gula halus dengan menggunakan *mixer*. Kemudian ditambahkan telur dan dikocok hingga merata. Setelah itu tepung terigu dan *baking powder* dicampurkan hingga merata. Setelah adonan tercampur rata kemudian ditambahkan dengan ampas jahe kering dan diaduk kembali. Adonan dicetak berbentuk bulat pipih yang kemudian dikeringkan menggunakan oven hingga matang.



Gambar 1. Proses pengeringan ampas jahe.



Gambar 2. Pencetakan adonan kue kering ampas jahe.



Gambar 3. Kue kering ampas jahe.

Program pengabdian yang dilaksanakan di Desa Wareng Gunungkidul Bersama dengan ibu-ibu KWT Srikandi sebagai mitra berjalan dengan lancar. Antusiasme dari peserta juga tinggi ditandai dengan jumlah kehadiran peserta pada saat pelaksanaan dan monitoring yang cukup banyak. Dampak dari pelaksanaan kegiatan PPM ini adalah meningkatnya kreativitas warga dalam memanfaatkan limbah industri sehingga terbentuk *zero waste industry*. Kue

kering yang dihasilkan pun memiliki nilai ekonomis yang tinggi karna rasanya yang tidak kalah enak dibandingkan kue kering dengan penambahan jahe.

## SIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilaksanakan, dapat disimpulkan bahwa ampas jahe dapat dimanfaatkan menjadi produk pangan yang layak jual setra kegiatan PPM di Desa Wareng Gunungkidul berjalan dengan lancar.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih Kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan yang telah memberikan pendanaan pada pelaksanaan kegiatan ini serta kepada Kelompok Wanita Tani Srikandi sebagai mitra kegiatan PPM.

## DAFTAR PUSTAKA

- 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, SUPP 1*(1), 57–64.
- Hamad, A., Anggraeni, W., & Hartanti, D. (2017). Potensi Infusa Jahe (*Zingiber officinale* R) sebagai Bahan Pengawet Alami pada Tahu dan Daging Ayam Segar. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 6*(4), 177–183.
- Kaban, A. N., Daniel, & Saleh, C. (2016). Uji Fitokimia, Toksisitas dan Aktivitas Antioksidan Fraksi n-heksan dan Etil Asetat terhadap Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *amarum*). *Jurnal Kimia Mulawarman, 14*(1), 24–28.
- Novaldi, Prismawiryanti, Hardi, J., & Ys, H. (2019). Mikroenkapsulasi Ekstrak Ampas Jahe Merah Dari Hasil Pemisahan Minyak Jahe Merah. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia, 5*(1), 17–23.
- Nurlaili, F. A., Darmadji, P., & Pranoto, Y. (2014). Mikroenkapsulasi Oleoresin Ampas Jahe (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dengan Penyalut Maltodekstrin. *Agritech, 34*(1), 22–28.
- Sebiomo, A., Awofodu, A. D., Awosanya, A. O., Awotona, F. E., & Ajayi, A. J. (2011). Comparative studies of antibacterial effect of some antibiotics and ginger (*Zingiber officinale*) on two pathogenic bacteria. *Journal of Microbiology and Antimicrobials, 3*(1), 18–22.