

## Pengembangan Produk dan Kemasan Olahan Jahe pada UMKM Padukuhan Gedong

Devita Yuliyani, Christina Kirana Wahyuningtyas Murbani, Jesent Michael Herdion, Agnes Meifany, Fabian Aptayudia Hartanto, Veny Iaabel Cahyaningrum<sup>6</sup>, I Gusti Bagus Aditya Warmawibawa, Gary Leonard Isakputra, Gabrielle Krishna Setiawan, Fransiska Adya Prameswari, Elizabeth Fiesta Clara Shinta Budiyo  
Universitas Atma Jaya Yogyakarta, JL. Babarsari No. 44, Janti, Caturtunggal, Depok, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta, 55281  
Email: elizabeth.clara@uajy.ac.id

Received 13 Februari 2023; Revised -; Accepted for Publication 28 Mei 2023; Published 31 Mei 2023

**Abstract** —Gedong Village was one of the villages that was in Sawahan Village in Ponjong Sub-District from Gunungkidul Regency, Special Region of Yogyakarta Province. Ponjong Sub-District itself has a total area of 104.49 km<sup>2</sup> with an area height of 258 meters above sea level, which is dominated by slopes and sloping land. Gedong Village itself has several potentials, such as a few springs and Kebun Bibit Desa (KBD). Kebun Bibit Desa (KBD) is managed by Kelompok Wanita Tani (KWT), they are there to use it to plant ginger seedlings. There is also UMKM Bubuk Jahe Instan in Gedong that was felt still lacking in terms of product development and packaging. Therefore, the authors decided to focus on the product development and packaging work program for UMKM Bubuk Jahe Instan Gedong that we do by providing socialization and cooking practices with the hope that in the future these UMKM will be able to compete in a wider market. Through all the potential that was explored by authors, the results are obtained in the form of final group report and e-book that hopefully could be useful for many parties.

**Keywords** — Gedong Village, Potential Source from Gedong, Product Development, Product Packaging

**Abstrak** — Dusun Gedong merupakan salah satu dusun yang terletak di Desa Sawahan, Kapanewon Ponjong, Kabupaten Gunungkidul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Kapanewon Ponjong sendiri memiliki total wilayah seluas 104,49 km<sup>2</sup> dengan tinggi wilayah 258 mdpl yang didominasi oleh lereng dan lahan miring. Dusun Gedong sendiri memiliki beberapa potensi yang menjadi unggulannya, yaitu sumber mata air dan Kebun Bibit Desa (KBD). Kebun Bibit Desa (KBD) ini dikelola oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) yang ada di sana dengan memanfaatkannya untuk menanam bibit jahe. Terdapat juga UMKM Bubuk Jahe Instan di Dusun Gedong yang dirasa masih kurang dalam hal pengembangan produk dan kemasan. Maka dari itu, penulis memutuskan untuk berfokus pada program kerja pengembangan produk dan kemasan UMKM Bubuk Jahe Instan Gedong yang kami lakukan dengan cara memberikan sosialisasi dan praktik memasak dengan harapan ke depannya UMKM ini mampu bersaing di pasar yang lebih luas. Melalui potensi yang digali oleh penulis, didapati hasil yang berupa laporan akhir kelompok dan buku elektronik yang diharapkan mampu bermanfaat bagi banyak pihak.

**Kata Kunci** — Dusun Gedong, Potensi Gedong, Pengembangan Produk, Kemasan Produk

### I. PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Pedukuhan Gedong merupakan salah satu Pedukuhan yang terletak di Kelurahan Sawahan, Kapanewon Ponjong, Kabupaten Gunungkidul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Wilayah dari Kabupaten Gunung Kidul terletak di antara 7° 46' - 8° 09' Lintang Selatan dan 110° 21' - 110° 50' Bujur Timur yang berbatasan dengan Kabupaten Klaten, Kabupaten Sukoharjo, Jawa Tengah di sebelah utara, Kabupaten Wonogiri, dan Jawa Tengah di sebelah timur. Wilayah Kabupaten Gunung Kidul terdiri dari 18 kapanewon dan 144 desa/kelurahan dengan total wilayah seluas 1.485,36 km<sup>2</sup>. Kapanewon Ponjong sendiri memiliki total wilayah seluas 104,49 km<sup>2</sup> dengan tinggi wilayah 258 mdpl yang didominasi oleh lereng dan lahan miring di mana terdapat 11 desa yang termasuk ke dalam wilayah Kapanewon Ponjong. Kelompok kami sendiri ditempatkan di Dusun Gedong, Desa Sawahan, Kapanewon Karangmojo, Kabupaten Gunung Kidul [1].

Wilayah Pedukuhan Gedong memiliki beberapa potensi dari sumber daya alam, salah satunya adalah keberadaan sumber mata air yang digunakan oleh warga untuk kehidupan sehari-hari, potensi ini sangat bermanfaat untuk kelangsungan sumber mata pencaharian warga, karena sebagian besar warga bekerja di bidang pertanian untuk mencari nafkah. Pedukuhan ini juga memiliki fasilitas Kebun Bibit Desa (KBD) sebagai wadah penanaman berbagai macam bibit tanaman yang dapat dimanfaatkan warga untuk mengelola bibit tanaman yang mampu ditanam, salah satunya bibit tanaman jahe. Sebagian warga mengelola lahan untuk ditanami jahe yang diolah menjadi bubuk jahe untuk diperjual belikan, hal tersebut menjadi alasan kami untuk menggali potensi usaha/UMKM bubuk jahe ini agar dapat dikembangkan oleh warga kedepannya.

Potensi UMKM bubuk jahe instan yang ada ini dimanfaatkan oleh mahasiswa dengan memberikan sosialisasi dan praktik (demo) mengenai pengembangan produk, yakni: puding susu jahe, permen jahe, dan ampyang kacang jahe. Sosialisasi dan demo yang kami berikan ini bertujuan untuk mengembangkan UMKM Jahe Pedukuhan Gedong agar produk yang dihasilkan dan dijual oleh warga lebih bervariasi dan bisa dinikmati oleh semua kalangan, baik dari anak kecil hingga orang tua. Selain itu, kami juga membantu warga dengan sosialisasi mengenai kemasan produk karena dari hasil pengamatan yang dilakukan, warga masih menggunakan kemasan yang sederhana dengan

kantong plastik bening yang kurang praktis dan tidak menarik di mata calon konsumen. Oleh karena itu, kami membantu warga dengan sosialisasi, pemberian kemasan *standing pouch* yang disertai *ziplock* untuk menjaga produk tetap aman dan tahan lama, dan mendesain logo identitas usaha tersebut agar dapat lebih banyak menarik konsumen dengan kemasan yang lebih mudah, praktis, informatif, dan menarik bagi konsumen. Selain itu, dengan berbagai upaya yang kami lakukan ini, harapannya warga dapat meraih keuntungan lebih besar dengan adanya pengadaan produk dan kemasan baru ini.

## B. Rumusan Masalah

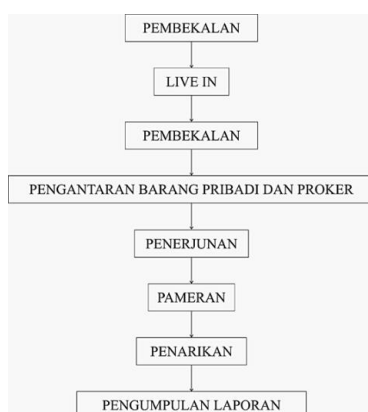
1. Bagaimana cara mengembangkan salah satu potensi di Pedukuhan Gedong khususnya produk dari UMKM Bubuk Jahe Instan?
2. Bagaimana strategi pemasaran dan pengemasan produk yang baik bagi UMKM Bubuk Jahe Instan?

## C. Tujuan

1. Mengetahui cara mengembangkan salah satu potensi yang ada di Pedukuhan Gedong, khususnya produk dari UMKM Bubuk Jahe Instan dengan membuatnya menjadi olahan yang bervariasi.
2. Mengetahui strategi pemasaran dan pengemasan produk yang baik bagi UMKM Bubuk Jahe Instan di Pedukuhan Gedong supaya dapat menjangkau pasar yang lebih luas.

## II. METODE PENGABDIAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan serangkaian kegiatan perkuliahan dan kerja lapangan yang kemudian juga sebagai bentuk dari pengabdian masyarakat yang wajib diikuti oleh seluruh mahasiswa Universitas Atma Jaya Yogyakarta (UAJY) yang dimana merupakan sebagai salah satu syarat kelulusan. Pada tahun ajaran 2022/2023, Universitas Atma Jaya Yogyakarta (UAJY) telah menyelenggarakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) 82 di Kapanewon Ponjong, dengan salah satunya Dusun Gedong, Sawahan, Ponjong, Kabupaten Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Tahapan dan metode KKN yang dilakukan oleh penulis di antaranya dapat dilihat pada Gambar 1:



Gambar 1. Diagram Alir Kegiatan KKN 82.

Dalam pelaksanaannya, terdapat beberapa langkah agar KKN dapat berjalan dengan baik. Tahapan tersebut kemudian terbagi menjadi 3 (tiga) langkah utama, yakni:

## A. Tahapan Persiapan

Kegiatan KKN 82 Semester Gasal 2022/2023 yang dilaksanakan oleh penulis bertempat di Dusun Gedong, Sawahan, Ponjong, Kabupaten Gunungkidul. Penulis menerapkan teknik pengumpulan data melalui musyawarah bersama masyarakat pada saat *live-in* yang diselenggarakan pada tanggal 8-9 Oktober 2022. Dengan demikian, penulis memilih program kerja kelompok sebagai berikut:

1. Bidang Kesehatan (Rangkaian Kegiatan Edukasi Kesehatan: Senam, Sikat Gigi untuk Anak-Anak, dan Sosialisasi Seks Bebas dan Pernikahan Dini)

Senam adalah kegiatan olahraga yang dilakukan secara terstruktur dengan menggerakkan seluruh anggota tubuh. Senam bertujuan untuk memberikan kesehatan sehingga diperlukannya keseimbangan dan kekuatan untuk melakukan kegiatan tersebut agar mendapat hasil yang maksimal dari aktivitas senam tersebut. Menurut Sapto [2], senam merupakan pergerakan tubuh yang dirancang sedemikian mungkin lalu menuntut individu untuk mengontrol seluruh anggota tubuhnya dengan seimbang agar pergerakan yang telah dibentuk tersebut dapat meningkatkan kemampuan serta daya tahan tubuh dalam menjalankan aktivitasnya sehari-hari. Alasan penulis memilih program kerja senam karena kegiatan senam merupakan gerakan masyarakat yang didorong oleh pemerintah daerah untuk dilakukan dan juga kegiatan senam di Pedukuhan Gedong sudah lama tidak dijalankan semenjak masa awal pandemi. Berdasarkan alasan tersebut, penulis mengambil program kerja senam untuk mendorong masyarakat aktif kembali melakukan senam dan menjadi kegiatan rutin setiap minggu agar kondisi kesehatan masyarakat di Pedukuhan Gedong tetap terjaga dengan baik. Partisipasi dalam program kerja senam di tujukan kepada ibu-ibu yang ada di Pedukuhan Gedong. Kemudian, untuk mengumpulkan partisipan penulis melakukan komunikasi kepada Ibu Dukuh untuk mengajak kelompok ibu-ibu yang ada di Pedukuhan Gedong. Lalu, setiap sosialisasi kami juga selalu mengingatkan warga jadwal untuk melakukan senam dan setelah melakukan kegiatan senam kami mengingatkan kembali jadwal untuk melakukan senam selanjutnya agar ibu-ibu di Pedukuhan Gedong dapat mengetahui bahwa kegiatan senam masih tetap dilaksanakan.

Menurut pengamatan sekilas yang dilakukan oleh kelompok, terdapat banyak anak di Pedukuhan Gedong yang suka mengonsumsi makanan dan minuman manis. Sehingga, penulis memutuskan untuk mengadakan penyuluhan kepada anak-anak mengenai pentingnya menjaga kesehatan gigi sejak dini. Selain itu, di Kapanewon Ponjong sendiri hanya memiliki 8 (delapan) dokter, di mana jumlah tersebut sudah termasuk dokter gigi dan dokter spesialis gigi. Hal tersebut membuat kelompok yakin bahwa pengetahuan anak mengenai kesehatan gigi masih kurang, selain itu pemilihan program kerja ini juga merupakan cara untuk melakukan *bonding* dengan anak-anak karena kami juga melakukan

demo sikat gigi, sehingga mereka pasti tertarik dengan kegiatan yang kami lakukan. Dengan penyuluhan yang kami lakukan ini, harapannya anak-anak yang ada di Pedukuhan Gedong mampu sadar akan pentingnya menjaga kesehatan gigi, sehingga dapat terhindar dari berbagai macam penyakit gigi.

Seks bebas atau perilaku seks pranikah merupakan tingkah laku seksual remaja terhadap lawan jenis yang dilakukan di luar pernikahan. Hal ini tentu bertentangan dengan norma-norma tingkah laku seksual yang berlaku di masyarakat secara umum. Sedangkan pernikahan dini adalah pernikahan yang dimana dilakukan oleh sepasang laki-laki dan perempuan yang masih remaja dengan usia laki-laki kurang dari 19 tahun dan usia perempuan kurang dari 16 tahun. Didapati data dengan jumlah pernikahan dini dan seks bebas (HIV/AIDS), yaitu seks bebas pada tahun 2015 memiliki angka kehamilan di luar nikah di Gunung Kidul 148 kasus, sedangkan Kota Yogyakarta menyentuh 228 kasus. Pembicaraan mengenai seks bebas dan pernikahan dini mungkin dianggap kurang pantas untuk dibicarakan, namun sebenarnya pengetahuan akan hal tersebut adalah penting sebagai upaya untuk mengurangi angka pernikahan dini dan kehamilan di luar nikah, khususnya di wilayah Pedukuhan Gedong. Partisipan yang menjadi target kami untuk dapat menghadiri sosialisasi seks bebas dan pernikahan dini adalah anak-anak muda (Karang Taruna) yang dikumpulkan dengan cara memberikan undangan di awal penerjunan secara *door-to-door* dengan harapan warga, terutama anak-anak muda tersebut dapat menghadiri sosialisasi yang diadakan oleh kelompok.

## 2. Bidang Sosial Budaya (Kerja Bakti Renovasi Balai Dusun Gedong)

Pada tanggal 28-29 Desember 2022 kami melaksanakan renovasi balai Pedukuhan Gedong, kegiatan ini sempat tertunda karena kami mengalami kendala kekurangan cat sehingga kami memerlukan 3 hari untuk *pre order* cat yang sesuai. Setelah menunggu cat tersedia (2 Januari 2023) kami melanjutkan kegiatan merenovasi balai. Selama kegiatan renovasi tersebut kami banyak dibantu oleh warga setempat, mulai dari bantuan tenaga hingga konsumsi. Warna cat balai yang kami gunakan juga sesuai dengan permintaan warga, mereka meminta agar warna cat balai yang baru diselaraskan dengan warna Keraton, yakni perpaduan warna *cream* dengan *list* hijau.

## 3. Bidang Pendidikan (Bimbingan Belajar)

Bimbingan belajar dilaksanakan ketika anak-anak sudah mulai masuk sekolah setelah libur tahun baru, yaitu pada tanggal 7 Januari 2023 pukul 09.00 WIB dan 14 Januari 2023 pukul 10.00 WIB di Masjid Al Muttaqin Gedong. Target partisipan yang kami tuju adalah anak-anak yang menempuh pendidikan di Taman Kanak-Kanak dan Sekolah Dasar, namun ada juga anak Sekolah Menengah Pertama (SMP) kelas 1 bahkan Sekolah Menengah Atas (SMA) kelas 3 yang hadir dan kami tetap membantunya dalam proses belajar, jumlah anak yang datang di bimbingan belajar yang kami lakukan adalah sekitar 28 hingga 30 anak. Kami melakukan penyebaran undangan di awal kedatangan kami

untuk mengumpulkan warga supaya datang di setiap program kerja yang kami laksanakan nantinya. Selain itu, kami juga melakukan *reminder* ke warga yang datang di setiap program kerja kami untuk mengingatkan anak-anaknya supaya datang ke bimbingan belajar di masjid. Lalu, kami juga meminta bantuan kepada Karang Taruna yang mengurus kegiatan Taman Pendidikan Al-Qur'an (TPA) untuk mengingatkan anak-anak.

## 4. Bidang Pemasaran (Penyuluhan dan Pengembangan Produk Jahe Bagi UMKM)

Pedukuhan Gedong memiliki banyak potensi dan UMKM, salah satunya yaitu UMKM Bubuk Jahet Instan yang dikelola oleh Kelompok Wanita Tani (KWT). UMKM ini memproduksi bubuk jahe yang dikemas dengan kantong plastik *zip* berukuran kecil sekali seduh dengan sistem produksi yaitu jumlah bubuk jahe yang diproduksi sesuai dengan pesanan yang masuk, sehingga bubuk jahe yang dijual hanya di wilayah Pedukuhan Gedong dan sekitarnya. Kami melihat bahwa sistem pemasaran dan *packaging* UMKM Jahe masih kurang dikarenakan UMKM Jahe masih menggunakan *packaging* sederhana, sehingga bubuk jahe yang diproduksi tidak bisa dipasarkan atau diperjualbelikan secara luas. Hal inilah yang melatarbelakangi kami memilih program kerja sosialisasi dengan judul "**Penyuluhan dan Pengembangan Produk Jahe Bagi UMKM**" dengan tujuan agar *packaging* bubuk jahe menjadi lebih baik untuk memperpanjang umur simpan bubuk jahe yang diproduksi sehingga bubuk jahe dapat dipasarkan secara luas dan UMKM Jahe lebih berkembang serta dapat dikenal secara luas. Metode yang kami gunakan untuk mengumpulkan warga Pedukuhan Gedong demi menghadiri program kerja ini adalah dengan mengundang secara lisan dan tulisan. Kami mengundang warga secara lisan dan tulisan secara *door-to-door* dengan menggunakan undangan yang disebar langsung ke rumah setiap warga, terlebih warga yang memiliki usaha di Pedukuhan Gedong beberapa hari sebelum penyuluhan dilakukan. Pada pelaksanaan program kerja ini kami melakukannya dengan cara penyuluhan melalui metode presentasi yang bertujuan agar warga nantinya dapat melakukan perubahan demi perkembangan usahanya, sehingga mendapat keuntungan yang lebih banyak dan baik dari sebelumnya.

## B. Tahap Pelaksanaan

Pada tahap pelaksanaan, terdapat beberapa langkah untuk menyelesaikan masalah. Kemudian setelah ditemukan solusi yang tepat maka, didapatkan 3 tahap yakni:

### 1. Sosialisasi

Penyuluhan dan Pengembangan Produk Jahe Bagi UMKM dilaksanakan pada hari Senin, 26 Desember 2022 pukul 19.30 WIB berlokasi di Balai Pedukuhan Gedong. Sosialisasi yang dilaksanakan berjalan dengan lancar sesuai dengan timeline kegiatan program kerja kelompok, partisipan yang datang rata-rata sekitar 26 orang memberikan *feedback* yang baik serta antusias terhadap materi yang diberikan.

### 2. Pembuatan Logo

Pelaksanaan pada tahap ini, kelompok membentuk desain khusus untuk UMKM Jahe yang ada di Pedukuhan Gedong beserta *standing pouch* yang dapat digunakan oleh UMKM Jahe sebagai identitas dari produk yang dihasilkan oleh UMKM Jahe, yaitu produk bubuk jahe.

### 3. Laporan Akhir Kelompok

Laporan akhir dikerjakan dengan membagi tugas kepada seluruh anggota kelompok sesuai dengan bagian yang diberikan. Kemudian seluruh anggota mengumpulkan hasil kerjanya dan melakukan *review* bersama untuk evaluasi hal yang harus di lengkapi. Sumber dan literatur pengumpulan laporan berupa jurnal, buku dan sumber tertulis lainnya yang dikumpul melalui internet yang pada akhirnya laporan ini dikumpulkan di kantor LPPM.

### C. Tahap Pelaporan

Setelah dianalisis dari awal pelaksanaan sampai pada tahap akhir pelaksanaan yang dilaksanakan pada bulan Januari 2023 dan pada tahap laporan akhir dilakukan penyusunan yang akhirnya terbentuk laporan dan jurnal makalah nasional yang bersifat akhir dan tetap.

## III. HASIL DAN PEMBAHAAN

Berdasarkan hasil pengamatan kelompok mengenai Dusun Gedong, kelompok akhirnya menciptakan beberapa program kerja kelompok, salah satunya pengembangan UMKM jahe bubuk Dusun Gedong. UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) merupakan suatu unit usaha produktif yang bergerak dan berdiri secara mandiri dilakukan oleh perorangan maupun oleh badan usaha yang bergerak di semua sektor ekonomi. UMKM memiliki prinsip yaitu unit usaha yang bergerak didasarkan oleh nilai aset awal namun tidak termasuk tanah serta bangunan dan omset rata-rata yang didapatkan per tahun [3]. Jahe (*Zinger officinale* Roscoe) merupakan tanaman rempah-rempah yang tumbuh di daerah tropis dan subtropis seperti Asia. Jahe sering digunakan sebagai tanaman herbal untuk dimanfaatkan sebagai obat dikarenakan jahe mengandung senyawa yang bermanfaat untuk mengobati berbagai penyakit dan bagian jahe yang sering digunakan sebagai obat-obatan adalah rimpang [4]. Bubuk jahe merupakan hasil olahan jahe setengah jadi kering yang berbentuk padatan berupa butiran halus diproses melalui tahap penggilingan.

### a. Pengembangan Produk UMKM Jahe

Berdasarkan hasil pengamatan yang kami lakukan pada saat *live-in* UMKM bubuk jahe adalah UMKM yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi bermacam produk. Adanya potensi bubuk jahe tersebut selanjutnya dapat dikembangkan menjadi berbagai macam olahan. Maka dari itu, kami memberikan sosialisasi pengolahan bubuk jahe menjadi berbagai macam olahan seperti: puding, permen, dan ampyang.

Puding merupakan suatu olahan makanan penutup terbuat dari bahan dasar pati melalui proses perebusan, pengukusan, dan pembakaran agar dapat terbentuk gel sehingga menghasilkan ciri khas tekstur yang lembut. Puding memiliki karakteristik yaitu lembut, memiliki rasa

yang manis, dan kenyal [5]. Puding memiliki umur simpan yang singkat, yaitu sekitar 1 hingga 2 hari di suhu ruang, namun jika disimpan pada suhu yang dingin atau di dalam *freezer* maka dapat bertahan hingga 4 hari. Puding memiliki umur simpan yang tinggi dikarenakan memiliki kadar air yang cukup tinggi sehingga mikroorganisme mudah melakukan pertumbuhan [6]. Puding susu jahe merupakan produk pertama yang didemokan kepada ibu-ibu UMKM Jahe sebagai produk untuk mengembangkan UMKM dibuat melalui beberapa proses yaitu 500 mL air, 250 mL susu *full cream*, dan 2 sendok makan bubuk jahe dimasak secara bersamaan hingga mendidih kemudian ditambahkan 1 bungkus serbuk agar-agar lalu diaduk hingga semua bahan tercampur rata, jika adonan sudah tercampur rata kemudian puding dituang ke dalam cetakan dan ditunggu hingga dingin.

Permen jahe merupakan suatu makanan ringan disukai oleh masyarakat yang diolah dari bahan dasar sari jahe yang dengan karakteristik memiliki aroma serta rasa pedas khas jahe. Permen jahe memiliki umur simpan yang relatif panjang dikarenakan memiliki kadar air yang rendah yang disebabkan oleh penambahan gula yang berfungsi sebagai pengikat air sehingga dihasilkan tekstur yang padat atau keras. Kadar air yang rendah pada permen jahe juga mempengaruhi umur simpan permen jahe yang panjang dikarenakan mikroorganisme tidak dapat hidup maupun melakukan pertumbuhan. Permen jahe diproses melalui beberapa tahap yaitu gula cair, gula pasir, sari jahe dicampur dan dipanaskan pada suhu 100°C selama 20 menit atau sampai mengental kemudian dituang ke dalam cetakan dan didinginkan pada suhu ruang, selanjutnya dimasukkan ke dalam kulkas (*freezer*) [7].

Permen jahe merupakan produk kedua yang didemokan sebagai produk untuk mengembangkan UMKM Jahe. Permen jahe dibuat melalui beberapa proses yaitu bubuk jahe sebanyak 4 sendok makan dilarutkan dengan air panas sebanyak 2 sendok makan. Gula pasir dimasukkan ke dalam panci diatas kompor yang menyala sebanyak 8 sendok makan kemudian ditambahkan dengan gula cair sebanyak 4 sendok makan. Larutan jahe dimasukkan ke dalam jahe kemudian semua adonan diaduk hingga mendidih dan adonan menjadi kental. Adonan yang telah mengental dituang ke dalam cetakan kemudian ditunggu hingga dingin selama 30 menit kemudian dimasukkan ke dalam *freezer*.

Ampyang kacang merupakan makanan ringan khas yang berasal dari Pulau Jawa terutama Kota Yogyakarta berbahan dasar kacang dan gula merah dengan karakteristik renyah dan memiliki rasa yang manis. Ampyang kacang jahe merupakan makanan ringan ampyang kacang yang ditambahkan dengan sari jahe pada pengolahannya untuk lebih memperkaya rasa dikarenakan memiliki rasa dan aroma pedas khas jahe. Ampyang kacang jahe diproses melalui beberapa tahap yaitu air, gula jawa, dan sari jahe dididihkan hingga mengental kemudian dimasukkan kacang tanah yang telah disangrai dan diaduk rata kemudian adonan dicetak [8]. Ampyang kacang merupakan produk ketiga yang didemokan sebagai produk untuk mengembangkan

UMKM Jahe dibuat melalui beberapa tahap yaitu gula merah sebanyak 75 gram, air sebanyak 75 mL air, gula pasir sebanyak 125 gram, dan 4 sendok makan bubuk jahe dimasukkan ke dalam panci. Semua bahan diaduk hingga tekstur adonan menjadi berambut kemudian dicetak diatas kertas roti.

Program kerja pengembangan produk UMKM Jahe dilaksanakan pada hari Senin, 2 Januari 2023 pada pukul 13.00 WIB sampai dengan 14.00 WIB yang dihadiri oleh dihadiri Kelompok Wanita Tani selaku anggota dan pengelola UMKM Jahe sebanyak 15 orang. Pelaksanaan program kerja berjalan dengan baik dan lancar, Kelompok Wanita Tani (UMKM Jahe) dapat menerima demo masak dengan baik. Demo memasak ketiga produk menghasilkan reaksi positif dari ibu-ibu UMKM yaitu ibu-ibu dapat mempraktekannya sendiri untuk mengembangkan produk penjualan UMKM Jahe. Hasil produk yang didemokan pada program kerja ini dapat dilihat pada Gambar 2.



**Gambar 2. Permen Jahe (a), Ampyang Kacang (b), dan Puding Susu Jahe (c) Produk Pengembangan Produk Bagi UMKM Jahe Gedong.**

*Feedback* yang diperoleh dari para partisipan sangat baik dan juga antusias, partisipan mendapatkan ilmu secara langsung atau praktik mengenai ketiga produk yang belum mereka buat terutama produk ampyang kacang serta antusias terhadap ilmu baru bahwa bubuk jahe dapat dikembangkan menjadi ketiga produk tersebut. Antusias tersebut dibuktikan dari salah satu ibu-ibu yang memproduksi bubuk jahe membuat produk ampyang kacang jahe yang kemudian meminta kelompok 19 untuk mencoba dan memberi saran. Pengembangan produk tersebut dapat membantu memperpanjang umur simpan jahe agar dapat dikonsumsi lebih lama dengan cara yang bervariasi. Bubuk jahe menurut Pujiasmanto dapat dikembangkan menjadi produk makanan maupun minuman yang dapat memperpanjang umur simpan jahe [9]. Jahe memiliki umur simpan yang pendek sehingga jahe segar diolah menjadi jahe kering untuk memperpanjang umur simpan, jahe kering dapat dikembangkan menjadi produk jadi seperti permen jahe [10].

Program kerja pengembangan produk bubuk jahe yang diolah UMKM Jahe, selain untuk memperpanjang umur simpan jahe juga dapat mengembangkan UMKM Jahe Pedukuhan Gedong menjadi lebih baik. Bubuk jahe yang dikembangkan menjadi ketiga produk tersebut dapat mengembangkan penjualan UMKM Jahe agar produk yang diproduksi maupun dijual tidak hanya bubuk jahe instan saja namun dapat menjual produk yang bervariasi sehingga dapat lebih menarik konsumen. Bubuk jahe instan biasanya dikonsumsi oleh orang-orang tua atau orang yang sudah lanjut usia, sedangkan anak-anak tidak menyukai jahe

dikarenakan rasanya yang pedas. Produk yang dibuat pada program kerja ini diharapkan dapat mengembangkan target pasar UMKM Jahe menjadi lebih luas yaitu tidak hanya orang-orang tua saja yang menjadi konsumen tetapi anak-anak hingga remaja juga dapat menjadi konsumen dikarenakan produk yang dibuat memiliki rasa kombinasi yaitu rasa pedas dari jahe dan rasa manis maupun gurih.

## **b. Sosialisasi Pemasaran dan *Packaging* UMKM Jahe**

Pengemasan bubuk jahe yang dilakukan oleh UMKM Jahe di Pedukuhan Gedong masih sangat sederhana, tentunya kualitas dari bubuk jahe sendiri tidak dapat bertahan lama hal ini diakibatkan karena pengemasan dilakukan dengan menggunakan kantong plastik *zip* berukuran kecil sekali seduh, ini juga yang menjadi masalah dalam menarik daya tarik para pembeli dikarenakan *packaging* yang tidak menarik dan tidak memiliki identitas atau ciri khas dari bubuk jahe itu sendiri maka tidak heran bubuk jahe dijual dengan harga yang sangat murah. Sistem produksi bubuk jahe instan yaitu jumlah bubuk jahe yang diproduksi sesuai dengan pesanan yang masuk sehingga bubuk jahe yang dijual hanya di wilayah Pedukuhan Gedong dan sekitarnya. Hal tersebut memperlihatkan bahwa sistem pemasaran dan *packaging* UMKM Jahe masih buruk dikarenakan UMKM Jahe masih menggunakan *packaging* sederhana sehingga bubuk jahe yang diproduksi tidak bisa dipasarkan atau diperjualbelikan secara luas dikarenakan *packaging* yang masih digunakan tersebut bubuk jahe yang diproduksi tidak awet

*Packaging* merupakan kegiatan merancang dan memproduksi wadah atau kemasan atau pembungkus untuk suatu produk [11]. Selain sebagai pelindung wadah, *packaging* juga harus mampu menjual produk yang dikemasnya. Oleh karena itu, *packaging* dianggap sebagai salah satu strategi pemasaran tidak heran banyak para penjual membuat desain *packaging* yang unik dan bagus untuk menarik minat para pembeli baik dari segi warna dll. Tujuan dari *packaging* sendiri tentunya agar produk yang dijual dapat mudah dikenali oleh calon pembeli dengan ciri khas tersendiri, memberikan kesan bahwa produk yang dijual bermutu dan berkualitas.

Pengemasan bubuk jahe di Pedukuhan gedong masih sangat sederhana yaitu menggunakan bungkus plastik gula 1kg, hal ini di karenakan kurangnya pengetahuan warga terkait pengemasan produk yang dapat memberikan nilai jual. Oleh karena itu, KKN 82 kelompok 19 melakukan sosialisasi mengenai *packaging* dan logo kepada UMKM Jahe yang ada di Pedukuhan Gedong hal ini tentunya untuk menambah pengetahuan masyarakat bahwa dengan *packaging* dan logo yang menarik dapat membuat daya tarik dari produk yang dijual dan menjaga kualitas bubuk jahe lebih tahan lama dibandingkan dengan menggunakan kemasan sebelumnya. Sosialisasi mengenai *packaging* dan logo ini dilakukan agar pemasaran bubuk jahe di Pedukuhan Gedong semakin maju dan meningkat.

Program kerja sosialisasi mengenai *packaging* bagi UMKM yang ada di Pedukuhan Gedong pada tanggal Senin, 26 Desember 2022 pukul 19.30 WIB sampai dengan pukul



21.00 WIB berhasil dilaksanakan dengan baik dengan peserta sebanyak 20 sampai dengan 25 orang. Program kerja ini bertujuan untuk membantu usaha bubuk jahe yang dijalankan oleh Kelompok Wanita Tani (KWT). Program kerja dilakukan dengan memberikan ilmu mengenai *packaging* melalui metode sosialisasi, membuat logo baru dan kemasan *standing pouch* dengan *ziplock* yang membuat penggunaannya menjadi mudah, praktis, dan menarik di mata konsumen dan tetap dengan harga yang murah. Kemasan *standing pouch* merupakan kemasan yang kedap air serta kedap udara yang dapat melindungi umur simpan produk, produk yang menggunakan kemasan ini biasanya adalah produk pangan yaitu minuman berbentuk serbuk, kacang, dan lain sebagainya [12]. *Packaging* dan logo yang dibuat khusus untuk mengembangkan UMKM Jahe Pedukuhan Gedong dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Logo UMKM Jahe (a) dan Bubuk Jahe Instan (b) Bagi UMKM Jahe Gedong.

*Packaging* dan logo diberikan secara langsung kepada Kelompok Wanita Tani selaku pengelola UMKM Jahe diterima dengan baik oleh UMKM Jahe dan sudah dipergunakan sebagai kemasan bubuk jahe instan yang siap untuk diperjualbelikan di luar Pedukuhan Gedong. Program kerja mengenai sosialisasi *packaging* ini diharapkan dapat menjadi ciri khas atau identitas yang kuat bagi produk UMKM Jahe dipasaran, selain itu dapat menjaga umur simpan bubuk jahe instan menjadi lebih panjang dan awet sehingga dapat meningkatkan jumlah konsumen dengan memasarkan bubuk jahe instan ke luar Pedukuhan Gedong. Kemasan menurut Winarno dan Octaria [11], memiliki fungsi sebagai distribusi untuk mempermudah proses distribusi, fungsi transportasi mempermudah pengantaran produk, fungsi penjualan sebagai identitas produk, dan fungsi konsumsi. Kemasan sebagai pembungkus produk pangan menurut Mudjajanto [13], berfungsi untuk melindungi produk pangan agar tetap utuh serta memberikan informasi kepada konsumen yaitu nama dagang, identitas produk seperti rasa, komposisi, berat bersih atau netto, nama serta alamat perusahaan, nomor pendaftaran, kode produksi, dan tanggal kadaluarsa. Program kerja mengenai sosialisasi *packaging* dan penyerahan *packaging* serta logo dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Penyerahan dan Sosialisasi Packaging Bagi UMKM Jahe Pedukuhan Gedong.

#### IV. KESIMPULAN

Dalam melaksanakan KKN UAJY 82 ini, kelompok meneliti dan mengamati secara dekat mengenai berbagai potensi yang dimiliki oleh wilayah Gedong. Salah satu potensi terbaik yang dimiliki oleh Pedukuhan Gedong adalah usaha bubuk jahe instan yang sangat menjanjikan. Bubuk jahe instan yang diolah dan dihasilkan oleh masyarakat Gedong memiliki kualitas yang baik, namun mereka kurang paham terhadap pengemasan dan pemasaran yang tepat. Jadi, kami berperan memberikan bimbingan dan membagikan ilmu yang kami miliki untuk turut membantu mengenai pemasaran dan pengemasan yang tepat bagi produk bubuk jahe instan Gedong. Selain itu, kami juga memberikan pemahaman secara lebih mendalam mengenai berbagai macam olahan jahe yang dapat diproduksi oleh masyarakat, seperti produk ampyang, puding, dan permen. Hal ini kami lakukan dengan harapan masyarakat dapat semakin gemar berwirausaha dan memajukan Pedukuhan Gedong bersama-sama.

#### UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh masyarakat Gedong yang telah membantu berpartisipasi dan menyelesaikan seluruh program kerja yang dilaksanakan oleh kelompok, sehingga kegiatan Kuliah Kerja Nyata 82 yang dilaksanakan oleh kelompok 19 dapat berhasil dan berjalan dengan lancar. Penulis juga berterima kasih kepada Ibu Ina, selaku induk semang yang telah menjaga dan merawat seluruh teman-teman kelompok 19 selama berlangsungnya kegiatan Kuliah Kerja Nyata 82 di Gedong. Selain itu, penulis juga mengucapkan terima kasih kepada LPPM UAJY yang telah menyusun dan memfasilitasi kegiatan Kuliah Kerja Nyata 82 ini, sehingga penulis dapat berpartisipasi dan mendapatkan pengalaman dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini.




#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] Badan Pusat Statistik, *Kabupaten Gunungkidul dalam Angka 2022*. Gunungkidul: BPS Kabupaten Gunungkidul, 2022.
- [2] S. Adi, *Bentuk-bentuk Dasar Gerakan Senam*. Malang: Universitas Negeri Malang Fakultas Ilmu Keolahragaan, 2018.
- [3] I. F. Mahalizikri, "Membangun Dan Mengembangkan Serta Meningkatkan UMKM Di Desa Tenggayun," *IQTISHADUNA J. Ilm. Ekon. Kita*, vol. 8, no. 2, pp. 185–194, 2019, doi: 10.46367/iqtishaduna.v8i2.171.
- [4] I. Lete and J. Allué, "The Effectiveness of Ginger in the Prevention of Nausea and Vomiting during Pregnancy and Chemotherapy," pp. 11–17, 2016, doi: 10.4137/IMI.S36273.
- [5] Usman, F. Umar, and R. T, *Gizi dan Pangan Lokal*.

Padang: Global Eksekutif Teknologi, 2022.

- [6] T. Marta, I. Ayu, I. Kristiana, N. A. Kumalasari, and N. Liana, "Penambahan Bubuk Dan Bubur Kulit Buah Naga ( *Hylocereus polyrhizus* ) Dalam Pembuatan Pudding ( The Addition of Powder and Porridge of Dragon Fruit ( *Hylocereus polyrhizus* ) in the production of Pudding )," *J. Teknol. Pangan dan Gizi*, vol. 20, no. 2, pp. 153–164, 2021.
- [7] G. H. Candy, C. Daniela, L. M. Lubis, and R. J. Nainggolan, "PENGARUH PERBANDINGAN SARI BUAH NENAS DENGAN MELON SERTA KONSENTRASI GULA TERHADAP MUTU PERMEN JAHE ( Hard Candy )," vol. 3, no. 3, pp. 295–301, 2015.
- [8] L. A. Lestari, *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press, 2014.
- [9] B. Pujiasmanto, *Sepintas Jahe Merah dan Hasil Riset Peran Media Tanam Terhadap Pertumbuhan Jahe Merah di Polybag*. Medan: Yayasan Kita Menulis, 2021.
- [10] M. Nofalia, *Penyuluhan Kesehatan Gigi pada Anak Sekolah Dasar*. Medan: Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Sumatera Utara, 2011.
- [11] F. G. Winarno and A. Octaria, *Bahan dan Kemasan Alami: Perkembangan Kemasan Edible*. Jakarta: Gramedia, 2020.
- [12] S. Julianti, *The Art Of Packaging*. Jakarta: Gramedia, 2014.
- [13] E. S. Mudjajanto and L. N. Yulianti, *Bisnis Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya, 2013.

PENULIS

	<b>Devita Yuliyani</b> , prodi Akuntansi, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta
	<b>Christina Kirana Wahyuningtyas Murbani</b> , prodi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta
	<b>Jesent Michael Herdion</b> , prodi Manajemen, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta

	<b>Agnes Meifany</b> , prodi Manajemen, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta
	<b>Fabian Aptayudia Hartanto</b> , prodi Manajemen, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta
	<b>Veny Isabel Cahyaningrum</b> , prodi Akuntansi, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta
	<b>I Gusti Bagus Aditya Warmawibawa</b> , prodi Akuntansi, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta
	<b>Gary Leonard Isakputra</b> , prodi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Atma Jaya Yogyakarta
	<b>Gabrielle Krishna Setiawan</b> , prodi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Atma Jaya Yogyakarta
	<b>Fransiska Adya Prameswari</b> , prodi Biologi, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta
	<b>Elizabeth Fiesta Clara Shinta Budiyo</b> , prodi Manajemen, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta