

JENANG JAHE PENGEMBANGAN RASA BARU YANG UNIK DENGAN MENGUNAKAN BAHAN YANG LEBIH SEHAT SEPERTI JAHE

Musdalifah Putriama Supardi¹, Widyawanti Rajiman², Sapar³, Ramdani⁴, Asrul⁵,
Nur Wahdania Andi Patau⁶

Universitas Muhammadiyah Palopo, txzbamasm@gmail.com

ABSTRACT

Traditional food is a highly valued cultural heritage, one of which is jenang ginger, a typical dish from Javanese culture which has health benefits and a distinctive taste. However, in the modern era, there are challenges in maintaining the relevance of traditional products such as ginger jenang. This article discusses the traditional making of ginger jenang using local ingredients such as sticky rice flour, red sugar, ginger and coconut milk. The descriptive method used in this research focuses on the process of making ginger jenang directly through direct observation. The results show that the process of making ginger jenang involves detailed steps to achieve the desired end result. The aim of this activity is to preserve traditional food, increase community creativity and innovation, and provide health benefits through consuming ginger jenang.

Keywords : ginger jenang

ABSTRAK

Makanan tradisional merupakan warisan budaya yang bernilai tinggi, salah satunya adalah jenang jahe, hidangan khas dari budaya Jawa yang memiliki manfaat kesehatan dan rasa yang khas. Namun dalam era modern tantangan dalam mempertahankan relevansi produk tradisional seperti jenang jahe. Artikel ini membahas pembuatan jenang jahe secara tradisional dengan menggunakan bahan-bahan lokal seperti tepung beras ketan, gulamerah, jahe, dan santan kelapa. Metode deskriptif digunakan dalam penelitian ini fokus pada proses pembuatan jenang jahe secara langsung melalui observasi langsung. Hasilnya menunjukkan bahwa proses pembuatan jenang jahe melibatkan langkah - langkah detail untuk mencapai hasil akhir yang diinginkan, tujuan dari kegiatan ini adalah untuk melestarikan makanan tradisional, meningkatkan kreativitas dan inovasi masyarakat, serta memberikan manfaat kesehatan melalui konsumsi jenang jahe.

Katakunci : jenang jahe

PENDAHULUAN

Indonesia adalah Negara yang kaya akan makanan tradisional dari berbagai budayanya, dari sekian banyak makanan tradisional di Indonesia yang banyak diminati oleh pengunjung atau turis ialah makanan tradisional salah satunya makanan tradisional budaya jawa yaitu jenang jahe. Jenang jahe merupakan makanan tradisional yang telah mengakar kuat dalam budaya kuliner Indonesia. Jenang jahe adalah hidangan khas yang terbuat dari campuran jahe, gula, dan bahan-bahan lainnya, yang telah lama dikenal karena manfaat kesehatannya serta rasa yang khas dan memiliki keunggulan yang berpengaruh dalam kesehatan seperti bisa mengurangi nyeri sendi, sakit kepala dan masih banyak lagi, jenang jahe ini memiliki rasa yang khas tanpa pengawet.. Namun, dalam era modern ini, di mana preferensi konsumen berubah dan teknologi produksi terus berkembang, ada tantangan baru dalam mempertahankan relevansi produk tradisional seperti jenang jahe.

Rimpang jahe sering digunakan sebagai bahan bumbu dapur dalam memasak masakan tradisional. Selain dijadikan bumbu masakan, jahe merah mengandung beberapa senyawa bioaktif yang dapat digunakan sebagai bahan baku pada industry obat, minyak wangi, industry jamu tradisional dan lain sebagainya. Di Pasar, jahe sering dijumpai dijual dalam bentuk segar.(Srihidayati & Suparman, 2021) Indonesia merupakan negara agraris dengan hamparan lahan pertanian yang cukup luas. Selain itu, Indonesia juga termasuk negara yang memiliki iklim tropis, dimana sumber daya alam yang cukup beragam. Keanekaragaman tersebut merupakan salah satu potensi yang dapat dijadikan sebagai sumber mata pencaharian bagi penduduk. Salah satu sektor yang mengelola sumber daya alam adalah sektor pertanian(Putri et al., 2022) Potensi jahe untuk dibudidayakan sangat tinggi, mengingat kondisi wilayah di Indonesia pun khasiatnya bagi kesehatan masyarakat. Dari segi permintaan, jahe diminati masyarakat dalam negeri hingga manca negara sehingga jahe berpotensi untuk dikembangkan.(Karanganyar et al., 2021)

Makanan tradisional biasanya diolah dari komposisi resep yang didapat secara turun temurun oleh masyarakat setempat dengan bahan-bahan yang diperoleh dari sumber lokal yang memiliki citarasa yang sesuai dengan selera masyarakat daerah tersebut. Oleh karena itu, melalui makanan tradisional kita dapat mengetahui kearifan lokal yang terbentuk dari banyak generasi, juga Kuhnlein & Receveur menyatakan bahwa bahwa makanan tradisional merupakan salah satu wujud proses sosial kebudayaan.(Abdillah, 2022) Salah satu strategi yang digunakan yaitu mengenai perencanaan jumlah produksi. Perencanaan jumlah produksi berpengaruh terhadap persediaan bahan baku yang dibutuhkan agar pembelian stok bahan baku sesuai kebutuhan(Muflihunna & Mashuri, 2022) Salah satu pilar pertumbuhan ekonomi adalah aktivitas usaha kecil baik di sektor tradisional maupun modern melalui aktivitas Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM). UMKM memiliki. Kemajuan teknologi informasi memegang peranan yang sangat

penting dalam kehidupan manusia. Dengan menguasai teknologi informasi, masyarakat memiliki modal yang cukup untuk menjadi pemenang dalam persaingan global. Informasi merupakan modal utama pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dan senjata utama pembangunan ekonomi nasional (Rico Elhando Badri et al., 2022).

Pada beberapa teori di atas, dapat disimpulkan bahwa Indonesia dengan wilayah pertanian yang luas dan iklim tropis yang beragam mempunyai potensi yang besar sebagai sumber penghidupan masyarakatnya. Jahe merupakan salah satu sumber daya alam yang mempunyai potensi besar untuk dibudidayakan, mengingat manfaatnya bagi kesehatan dan tingginya permintaan baik dalam negeri maupun internasional. Lebih dari sekadar bahan makanan, makanan tradisional seperti jenang jahe mencerminkan kearifan lokal yang telah diwariskan turun-temurun. Produksi makanan tradisional ini menggunakan resep dan bahan-bahan lokal untuk menciptakan cita rasa yang sesuai dengan selera masyarakat setempat. Pada artikel ini, penulis akan membahas mengenai bagaimana cara pembuatan jenang jahe, cara mengembangkan rasa baru pada jenang jahe dengan menggunakan jahe yang lebih sehat, dan apa saja hambatan yang dihadapi dalam proses pembuatan jenang jahe inovatif, dan bagaimana cara mengatasinya.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan ialah metode deskriptif yang dimana penelitian ini dilakukan dengan cara mengumpulkan data melalui observasi langsung saat proses pembuatan jenang jahe, langkah langkah tersebut kemudian dicatat secara detail termasuk apasaja bahan yang digunakan dan bagaimana proses pencampuran dan pembuatan jenang jahe.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembuatan jenang jahe

- **Analisis**

- 1. Tepung**

Tepung yang digunakan ialah tepung beras ketan

- 2. Gula merah**

Gula merah yang digunakan ialah gula merah aren karna memiliki warna coklat yang khas dalam membuat jenang jahe dan citarasa yang legit

- 3. Jahe**

Jahe yang digunakan ialah jenis jahe putih dalam pembuatan, sebelum mencampurkan bahan jenang lainnya maka dikupas terlebih dahulu jahenya kemudian haluskan

4. Santan kelapa

Kelapa yang digunakan adalah kelapa yang sudah tua, sebelum di campurkan kedalam adonan jenang jahe, kelapa yang di gunakan dikupas terlebih dahulu, di parut kemudian di peras agar menjadi santan.

- **Berikut jumlah takaran yang di gunakan**

No	Bahan	Satuan	Keterangan
1.	Tepung beras ketan	1 kg	Bahan dasar pembuatan jenang jahe yang kaya akan karbohidrat
2.	Gula merah	1 kg	Penggunaan gula merah yang membantu mendapatkan warna dan rasa yang manis (gula aren)
3.	jahe	¼ kg	Jahe yang digunakan jahe putih yang sudah dikupas kulitnya dan yang sudah dihaluskan menggunakan parut /blender
4.	Kelapa	4 biji	Kelapa yang digunakan ialah kelapa tua yg sudah diparut lalu di ambil santannya
5.	Garam	1/2 sendok teh	Dapat menyempurnakan citarasa

- **Proses pembuatan**

1. Rebus jahe bersama gulamerah dengan 700ml air hingga tercampur rata, kemudian saring dan sisihkan
2. Rebus santan jangan sampai mendidih lalu ambil saripatinya

3. campur seluruh bahan kedalam tepung beras ketan aduk hingga rata
4. Tuang bahan yang sudah tercampurrata ke wadah wajan lalu masak dengan api yang sedang hingga kalis dan matang
5. tuang jenang kedalam loyang kemudian ratakan, potong jenang sesuai yang diinginkan

lalu kemas dengan daun pisang yang sudah kering atau wadah sesuai selera

SIMPULAN

Dengan demikian, kesimpulan dari materi diatas bahwa kegiatan ini bertujuan untuk melestarikan makanana tradisional, meningkatkan kreativitas dan inovasi masyarakat, serta memberikan manfaat kesehatan melalui konsumsi jenang jahe. metode yang digunakan ialah deskriptifdengan, fokus pada proses pembuatan jenang jahe secara langsung. proses pembuatannya melibatkan beberapa langkah detail untuk mencapai hasil akhir yang diinginkan

UCAPAN TERIMA KASIH (Jika Diperlukan)

Terima kasih kepada semua pembaca yang telah menyempatkan waktu untuk membaca artikel ini. Kami sangat menghargai perhatian dan minat Anda terhadap warisan budaya dan kuliner tradisional, seperti jenang jahe. Dalam menghadapi tantangan zaman modern, pelestarian produk tradisional menjadi semakin penting, dan dukungan serta apresiasi Anda adalah kunci dalam menjaga keberlangsungan mereka. Kami berharap artikel ini dapat menjadi motivasi bagi semua pembaca untuk terlibat lebih dalam dalam melestarikan tradisi kuliner kita, serta mengapresiasi manfaat kesehatan yang terkandung dalam konsumsi jenang jahe. Dengan demikian, kita dapat bersama-sama menjaga keanekaragaman budaya dan nilai-nilai luhur yang ada dalam masyarakat kita. Sekali lagi, terima kasih atas perhatian dan dukungan Anda.

DAFTAR RUJUKAN

- Abdillah, A. Q. (2022). Jenang Grendul Sebagai Simbol Bulan Safar di Dusun Banjar Patoman, Amadanom, Dampit, Kabupaten Malang. *ICODEV: Indonesian Community Development Journal*, 3(1), 41–51. <https://doi.org/10.24090/icodev.v3i1.6350>
- Karanganyar, K., Study, C., Kelompok, A. T., Tani, W., Sidomukti, D., Dewati, R., Harinta, Y. W., & Setyarini, A. (2021). *1**, 2, 3 *1**. 5, 1107–1114.

- Muflihunna, K., & Mashuri, M. (2022). Penerapan Metode Fuzzy Mamdani dan Metode Fuzzy Sugeno dalam Penentuan Jumlah Produksi. *Unnes Journal of Mathematics*, 11(1), 27–37. <https://doi.org/10.15294/ujm.v11i1.50060>
- Putri, I. A., Sasongko, L. A., Widiyani, A., & Subekti, E. (2022). Analisis Usaha Agroindustri Pembuatan Jenang Kudus Di Desa Kaliputu Kecamatan Kota Kabupaten Kudus. *Mediagro*, 18(2), 173–186.
- Rico Elhando Badri, Cahyani Pratisti, & Anandha Sartika Putri. (2022). Pengembangan Inovasi Kemasan Produk Untuk Meningkatkan Daya Tarik Umkm Wedang Jahe di Desa Sidodadi Asri. *PaKMas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 347–353. <https://doi.org/10.54259/pakmas.v2i2.1268>
- Srihidayati, G., & Suparman. (2021). ABDIMAS LANGKANAE JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT Penyuluhan Peran dan Pemanfaatan Tanaman Jahe Merah Sebagai Produk Olahan Minuman Jahe Instan dalam Meningkatkan Sistem Imun di Masa Pandemi Covid-19 di Kecamatan Mungkajang Kota Palopo. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 29–33. <https://pusdig.web.id/index.php/abdimas/index>