

Pelatihan Pembuatan Nastar Jahe untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga pada Masa Pandemi

Ginger Nastar Making Training to Increase Family Income during the Pandemic

Sri Susilogati Sumarti¹, Endah Fitriani Rahayu², Dian Sri Asmorowati^{3*}, Noer Farida⁴

^{1,2,3,4}*Program Studi Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas
Negeri Semarang*

e-mail: diansriasmorowati87@unnes.mail.ac.id

Abstrak

Banyak bidang usaha yang terpengaruh oleh pandemi Covid-19. Tidak sedikit perusahaan yang gulung tikar, hingga harus memberhentikan pegawainya. Hal ini mempengaruhi ketahanan ekonomi keluarga. Ketahanan ekonomi ialah kondisi tercukupinya pangan bagi rumah tangga yang tercermin dari ketersediaan pangan yang cukup jumlahnya, dan cukup mutunya. Tanaman jahe banyak ditanam oleh anggota PKK RT 8 RW 3 Desa Ngijo. Namun pemanfaatannya masih kurang karena keterbatasan pengetahuan anggota PKK. Oleh karena itu kelompok PKK RT 8 RW 3 Desa Ngijo perlu mendapatkan pelatihan pembuatan nastar jahe, sehingga mampu mewujudkan ketahanan ekonomi keluarga. Metode pelaksanaan pengabdian ini antara lain: pemberian informasi serta diskusi mengenai pembuatan nastar jahe, praktik pembuatan nastar jahe, dan evaluasi kegiatan pengabdian masyarakat. Sebanyak 85% peserta memiliki pengetahuan meningkat mengenai pembuatan nastar jahe, sedangkan 15% peserta memiliki pengetahuan tetap. Sebanyak 80% peserta ingin memproduksi nastar jahe, sedangkan 20% peserta belum ingin melaksanakan pembuatan nastar jahe.

Kata kunci: pelatihan, nastar jahe, pandemic

Abstract

Many business fields have been affected by the Covid-19 pandemic. Not a few companies have gone out of business, so they must lay off their employees. This affects the economic resilience of the family. Economic resilience is a condition of sufficient food for households which is reflected in the availability of sufficient quantity and sufficient quality of food. Many ginger plants are planted by members of the PKK RT 8 RW 3 Ngijo Village. However, its utilization is still lacking due to the limited knowledge of PKK members. Therefore, the PKK group from RT 8 RW 3 in Ngijo Village needs to receive training on making nastar ginger, so that they can create family economic resilience. Methods for implementing this service include: providing information and discussing the making of ginger nastar, the practice of making ginger nastar, and evaluating community service activities. As many as 85% of participants had increased knowledge about making ginger nastar, while 15% of participants had permanent knowledge. As many as 80% of participants wanted to produce ginger nastar, while 20% of participants did not want to carry out making ginger nastar.

Keyword: training, ginger nastar, pandemic

PENDAHULUAN

Covid-19 atau *Corona Virus Disease* yang terjadi di Indonesia membuat terjadinya perubahan pada tatanan kehidupan. Kita dapat menghindari virus ini dengan menerapkan gerakan *Physical Distancing*. *Physical Distancing* dapat memotong mata rantai infeksi Covid-19. Seseorang harus menjaga jarak dengan orang lain minimal 2 meter, menghindari kontak langsung dengan orang lain, dan menghindari kegiatan yang dihadiri orang banyak.

Submitted: Januari 2023, **Accepted:** Februari 2023, **Published:** Februari 2023

ISSN 2746-6345 (media online)

Hal tersebut yang menyebabkan adanya gerakan WFH (*Work From Home*) yang sudah dimulai sejak 15 Maret 2020. Menurut BBC, *Work From Home* memiliki makna yaitu suatu pekerjaan yang dilakukan dari rumah. Artinya semua masyarakat dan pekerja melaksanakan pekerjaannya dari rumah, tanpa harus datang langsung ke kantor. Kebijakan ini diterapkan untuk mengurangi penularan virus Corona akibat berkerumun di tempat kerja.

Pandemi COVID-19 memiliki beberapa dampak yang merugikan bagi perekonomian dunia dan masyarakat di seluruh dunia (Fauzi & Patricia SM, 2022). Pandemi Covid-19 mempengaruhi berbagai sektor, diantaranya yaitu sector usaha. Banyak orang yang harus *Work From Home* bahkan banyak pula yang terkena PHK, hal ini mempengaruhi kondisi ekonomi masyarakat. Hal ini juga berimbas pada ketahanan ekonomi keluarga. Padahal di masa pandemi ini kita perlu membeli makanan yang bergizi sebagai usaha meningkatkan imun agar tidak mudah terjangkit Covid.

Ketahanan ekonomi keluarga merupakan kemampuan suatu keluarga dalam menghadapi berbagai tantangan, ancaman, dan hambatan serta gangguan baik dari luar maupun dalam keluarga, secara langsung maupun tidak langsung, yang dapat membahayakan kelangsungan perekonomian keluarga. Menurut Wulandari (2017), ketahanan ekonomi keluarga yang kuat akan menciptakan ketahanan ekonomi negara yang kuat pula (Wulandari, 2017).

Memperkuat ketahanan ekonomi selama masa pandemi dapat dilakukan dengan cara meningkatkan penghasilan keluarga. Salah satu cara untuk meningkatkan penghasilan keluarga ialah memulai bisnis keluarga dengan memanfaatkan tanaman yang tumbuh di pekarangan rumah. Salah satunya ialah bisnis nastar jahe. Berdasarkan penelitian, jahe dapat digunakan sebagai minuman, bumbu masakan, dan bahan baku obat. Jahe memiliki rasa yang panas dan pedas. Jahe juga telah terbukti berkhasiat untuk menyembuhkan berbagai penyakit, seperti obat pencahar, penguat lambung, dan mengatasi masuk angin (Lentera, 2020)

Nastar pada awalnya merupakan bahasa Belanda, yaitu *ananas* dan *tart* yang memiliki arti kue nanas. Orang Belanda menyukai kue pie yang diisi dengan selai blueberry atau apel. Namun pada zaman penjajahan Belanda di Indonesia, blueberry dan apel pada saat sangat sulit di temukan, sehingga buah nanas yang digunakan sebagai selai. Dari dulu hingga saat ini, tidak diketahui siapakah yang pertama kali membuat nastar dan yang memiliki hak paten akan kue nastar (Muntuuntu *et al.*, 2019).

Salah satu solusi untuk mewujudkan ketahanan ekonomi keluarga di masa pandemi ini ialah dengan cara pembuatan nastar jahe. Kelompok PKK RT 8 RW 3 Desa Ngijo belum mampu mewujudkan ketahanan ekonomi keluarga dikarenakan pengetahuan anggota masih terbatas. Anggota kelompok PKK RT 8 RW 3 Desa Ngijo belum memiliki pengetahuan mengenai pemanfaatan jahe dan belum mengetahui cara pembuatan nastar jahe.

Berdasarkan paparan diatas maka perlu dilaksanakan pelatihan pembuatan nastar jahe untuk mewujudkan ketahanan ekonomi keluarga pada masa pandemi di Desa Ngijo Kecamatan Gunungpati Kota Semarang. Kelompok PKK RT 8 RW 3 Desa Ngijo Kec. Gunungpati Kota Semarang menghadapi beberapa permasalahan sebagai berikut: (1) Pengetahuan anggota PKK dalam memanfaatkan jahe sebagai nastar jahe masih rendah; (2) Anggota PKK belum mengetahui bagaimana cara membuat nastar jahe. Berdasarkan permasalahan tersebut maka solusinya adalah memberikan edukasi kepada Kelompok PKK RT 8 RW 3 Desa Ngijo Kec. Gunungpati Kota Semarang mengenai cara memanfaatkan jahe salah satunya melalui diskusi dan praktik pembuatan nastar jahe.

Tujuan pengabdian kepada masyarakat ini antara lain: (1) Memberikan informasi dan diskusi ke mitra program tentang pembuatan nastar jahe. (2) Memberikan fasilitas kepada mitra dalam melaksanakan praktik pembuatan nastar jahe.

METODE PELAKSANAAN

Sasaran pengabdian kepada masyarakat yang kami laksanakan ialah 20 anggota PKK RT 08 RW 03 Ngijo, Gunungpati, Kota Semarang. Selama ini anggota PKK telah menanam

tanaman toga, salah satunya adalah jahe. Namun sayangnya, anggota PKK belum memiliki keterampilan untuk mengolah tanaman jahe menjadi produk yang bernilai ekonomi tinggi.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dalam tiga tahap, yaitu tahap pertama yaitu pemberian informasi dan diskusi sebagai upaya peningkatan pengetahuan mitra mengenai nastar jahe. Sebanyak 20 anggota PKK RT. 08 RW. 03 Desa Ngijo diberikan pengetahuan tentang pembuatan nastar jahe. Tahap kedua tentang praktik pembuatan nastar jahe, dengan pendampingan oleh tim pengabdian. Peserta melaksanakan praktik pembuatan nastar jahe. Panduan pembuatan nastar jahe, alat dan bahan dipersiapkan oleh tim pengabdian. Mitra melaksanakan praktik pembuatan nastar jahe dengan tim pengabdian sebagai tutornya. dan tahap ketiga ialah evaluasi program pengabdian masyarakat yaitu mitra diminta mengisi angket untuk mengetahui tingkat pemahaman mitra terhadap pelatihan pembuatan nastar jahe.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan Pembuatan Nastar Jahe untuk Mewujudkan Ketahanan Ekonomi Keluarga pada masa Pandemi di Desa Ngijo Gunungpati Semarang dilaksanakan bagi anggota PKK RT 08 RW 03 berlangsung selama 6 bulan dengan rincian kegiatan berupa penyampaian informasi dan diskusi ke mitra program tentang pembuatan nastar jahe, serta praktik pembuatan nastar jahe. Selanjutnya evaluasi program pengabdian untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta pengabdian masyarakat.

Tim pengabdian masyarakat melaksanakan koordinasi dengan ketua kelompok PKK RT 08 RW 03 Desa Ngijo Kecamatan Gunungpati Kota Semarang pada hari Jumat, 10 Juni 2022. Setelah memperoleh izin, maka tim pelaksana mendata nama peserta yang akan mengikuti kegiatan diskusi, informasi, dan praktik pembuatan nastar jahe. Kemudian diadakan sosialisasi mengenai program pengabdian masyarakat kepada peserta pada hari Senin, tanggal 27 Juni 2022 supaya peserta mengetahui mengenai program yang akan dilaksanakan.

Pada hari Jumat, tanggal 15 Juli 2022 dilaksanakan kegiatan pengabdian tahap I yaitu kegiatan diskusi dan pemberian informasi mengenai pembuatan nastar jahe. Dalam kegiatan diskusi dan penyampaian informasi tersebut, Prof. Dr. Sri Susilogati Sumarti (ketua tim pengabdian masyarakat) memberikan informasi kepada 20 orang peserta mengenai pembuatan nastar jahe. Sehingga diharapkan terjadi peningkatan pengetahuan peserta mengenai pembuatan nastar jahe. Peserta sangat antusias, hal ini berdasarkan dengan adanya berbagai pertanyaan yang diajukan peserta. Selain itu peserta bersemangat dalam mengikuti kegiatan diskusi dan informasi ini. Gambar 1. berikut ini merupakan dokumentasi pemberian informasi dan diskusi mengenai pembuatan nastar jahe.



Gambar 1. Pemberian Informasi dan Diskusi Pelatihan Nastar Jahe

Kegiatan pengabdian tahap II dilaksanakan pada hari Senin, tanggal 1 Agustus 2022 dengan agenda praktiknya yaitu praktik pembuatan nastar jahe. Praktik pembuatan nastar jahe ini dimulai dari pembuatan selai nastar, pembuatan adonan kulit nastar, membuat bulatan nastar

dengan isian selai, hingga meng-oven dan mengemas nastar jahe. Hal ini dilakukan agar peserta mengetahui keseluruhan alat, bahan, dan cara pembuatan nastar jahe. Gambar 2 berikut ini menunjukkan peserta bersama tim pengabdian melaksanakan praktik pembuatan nastar jahe.



Gambar 2. ANGGOTA PKK PRAKTIK PEMBUATAN NASTAR JAHE

Evaluasi program kegiatan ini dilakukan dengan cara peserta mengisi angket untuk mengetahui peningkatan pengetahuan peserta setelah diberikan pelatihan pembuatan nastar jahe. Sebanyak 17 peserta (85%) mengalami peningkatan pengetahuan dan praktik pembuatan nastar jahe, sedangkan sebanyak 3 peserta (15%) memiliki pengetahuan tetap. Selanjutnya sebanyak 16 peserta (80%) ingin melaksanakan pembuatan nastar jahe setelah diadakan pengabdian, sedangkan sisanya sebanyak 4 peserta (20%) tidak atau belum ingin melaksanakan pembuatan nastar jahe.

Beberapa anggota PKK RT 08 RW 03 mengalami dampak pandemi berupa jumlah penghasilan yang menurun hingga diputus kontrak oleh perusahaan. Ibu-ibu anggota PKK telah menanam jahe, namun selama ini pemanfaatannya hanya digunakan sebagai bumbu masak dan wedang jahe. Oleh karena itu agar ketahanan ekonomi keluarga tetap terwujud maka dilakukan pelatihan pembuatan nastar jahe dengan memanfaatkan jahe yang ditanam dipekarangan peserta.

Kue nastar merupakan hidangan saat hari raya seperti lebaran dan natal. Nastar memiliki cita rasa antara manis dan gurih. Nasta mempunyai tekstur yang renyah serta nastar merupakan kue yang awet karena daya simpannya yang lama. Tepung terigu sebagai bahan baku utama dalam pembuatan nastar (Soetrisno, 2018; Adi, 2020).

Tanaman jahe tersebar dari India hingga Cina. Indonesia memiliki tanaman jahe yang melimpah (Haryani *et al.*, 2016). Jahe di Indonesia banyak ditemukan di Jawa Tengah, Jawa Timur, Jawa Barat, Sumatra Utara, dan Bengkulu. Jahe dapat dimanfaatkan untuk mengobati beberapa jenis penyakit seperti Kardiovaskular, Hipoglikemi, Osteoarthritis, Migrain, Gout, Rheumatoid Arthritis, penyakit pada sistem gastrointestinal, dan hepatoprotektif (Pairul *et al.*, 2017).

Peserta pengabdian masyarakat diberikan pelatihan berupa informasi, diskusi, serta praktik mengenai manfaat jahe dan pembuatan nastar jahe. Kegiatan berupa penyampaian informasi dan diskusi dilaksanakan Jumat, 15 Juli 2022. Sebanyak 20 peserta hadir mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat ini. Pada sesi diskusi peserta terlihat sangat antusias, hal ini terlihat dari banyaknya pertanyaan yang ditanyakan oleh peserta. Setelah melaksanakan pelatihan ini peserta merasa pengetahuannya meningkat. Selaras dengan yang dikatakan Yono (2020) bahwa kegiatan pelatihan dapat menghasilkan pengetahuan yang baru bagi peserta.

Selanjutnya pada hari Senin, tanggal 1 Agustus 2022 peserta melaksanakan praktik pembuatan nastar jahe. Alat dan bahan yang digunakan untuk praktik pembuatan nastar jahe tergolong mudah didapat dan biayanya murah. Peserta diharapkan terampil membuat selai, kulit

nastar, hingga membentuk nastar jahe dan mengemas nastar jahe sehingga memiliki nilai jual yang tinggi. Gambar 3 berikut ini menunjukkan beberapa gambar peserta mengikuti serangkaian kegiatan praktik pembuatan nastar jahe



Gambar 3. PESERTA ANTUSIAS MENGIKUTI PRAKTIK PEMBUATAN NASTAR JAHE

Praktik diawali dengan pembuatan selai nanas jahe. Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat selai nanas jahe antara lain: nanas, jahe, kayu manis, dan gula pasir. Nanas diparut atau diblender terlebih dahulu. Lalu masukkan ke dalam wajan, masak hingga kandungan airnya berkurang. Lalu masukkan kayu manis dan parutan jahe. Apabila kandungan airnya telah berkurang lalu masukkan gula pasir. Panaskan dengan api kecil, dan aduk perlahan. Hal ini dilakukan agar selai tidak gosong.



Gambar 4. PESERTA SEDANG MEMBUAT SELAI NANAS JAHE

Selanjutnya selai nanas jahe dibuat bentuk bulatan lalu dimasukkan ke dalam adonan tepung nastar. Agar kulit nastar tidak keras, sebaiknya adonan diuleni tidak langsung

menggunakan tangan, namun menggunakan alat seperti pengaduk atau sendok kayu (DeMedia, 2008). Setelah itu letakkan nastar pada Loyang. Lalu dikeringkan dalam oven dengan api kecil selama 15 menit. Setelah nastar setengah matang, olesi dengan kuning telur agar warnanya mengkilap. Lalu oven kembali dengan api kecil selama 15 menit.



Gambar 5. PESERTA SEDANG MEMANGGANG NASTAR

Apabila nastar telah matang, ditandai dengan warna kuning kecoklatan, selanjutnya dinginkan nastar dengan cara diangin-anginkan (Rayner, 2017). Kemudian masukkan nastar ke dalam toples, dan nastar siap untuk dipasarkan.



Gambar 6. PESERTA MENGEMAS NASTAR JAHE

Nastar jahe, selain mempunyai rasa yang lezat, juga mengandung banyak manfaat. Kandungan jahenya bermanfaat untuk meningkatkan daya tahan tubuh. Nastar jahe dapat

dinikmati kapan saja. Pembuatan nastar jahe juga tergolong mudah, dan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk memproduksi nastar jahe mudah diperoleh, serta harganya terjangkau. Hal ini yang membuat peserta sangat antusias dalam melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Pada kesempatan berikutnya, semoga tim pengabdian berkesempatan untuk melaksanakan lanjutan dari pelatihan ini, yaitu mengenai bagaimana pemasaran nastar jahe.



Gambar 7. TIM PENGABDIAN DAN PESERTA PELATIHAN NASTAR JAHE

Peserta juga tertarik membuat nastar jahe, mereka menyatakan bahwa pembuatan nastar jahe ternyata sangat mudah. Alat dan bahan untuk membuat nastar jahe mudah diperoleh di toko bahan kue. Serta mereka dapat memanfaatkan tanaman jahe yang ditanam di pekarangan. Selain itu harga jual nastar yang tinggi menjadi motivasi bagi peserta untuk meningkatkan perekonomian keluarga. Setelah mengikuti kegiatan ini, diharapkan peserta kompeten membuat produk pembuatan kue berkualitas, memproduksi sesuai prosedur langkah kerja, dan mampu meningkatkan potensi diri dan lingkungannya.

KESIMPULAN

Pada masa pandemi seperti saat ini, diperlukan program pengabdian untuk mewujudkan ketahanan ekonomi keluarga, salah satunya ialah pelatihan pembuatan nastar jahe. Pelatihan pembuatan nastar jahe ini terdiri atas pemberian informasi dan diskusi, serta praktik pembuatan nastar jahe. Peserta memanfaatkan jahe sebagai bahan untuk membuat nastar, kemudian nastar jahe memiliki nilai jual, sehingga mampu meningkatkan perekonomian keluarga. Sebanyak 85% peserta memiliki pengetahuan meningkat mengenai pembuatan nastar jahe, sedangkan 15% peserta memiliki pengetahuan tetap. Sebanyak 80% peserta ingin memproduksi nastar jahe, sedangkan 20% peserta belum ingin melaksanakan pembuatan nastar jahe.

UCAPAN TERIMA KASIH (Jika Ada)

Kami mengucapkan terima kasih kepada:

- 1. Kepala LPPM UNNES yang telah memberikan dukungan sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik.*
- 2. Dekan FMIPA UNNES yang telah memfasilitasi kegiatan pengabdian masyarakat ini sehingga dapat berjalan lancar.*
- 3. Ketua PKK RT 8 RW 3 Desa Ngijo Gunungpati Semarang yang telah membantu pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini.*

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, A. D. P. (2020). *Produksi Dan Pemasaran Kue Kering Nastar Tepung Labu Kuning (STARBUK)*. Politeknik Negeri Jember.
- DeMedia, T. D. (2008). *Kue Kering Praktis dan Lezat*. DeMedia Pustaka.
- Fauzi, S., & Patricia SM, S. B. (2022). Empowering Ginger Farmer Through Fostering the Production of Liquid Organic Fertilizer During the Covid-19 Pandemic. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*, 8(2), 71. <https://doi.org/10.22146/jpkm.59552>
- Haryani, Y., Kartika, G. F., Yuharmen, Putri, E. M., Alchalish, D. T., & Melanie, Y. (2016). Pemanfaatan Ekstrak Air Rimpang Jahe Merah (*Zingiber officinale* Linn. var. *rubrum*) pada Biosintesis Sederhana Nanopartikel Perak. *Chimica et Natura Acta Vol.*, 4(Mishra 2009), 151–155.
- Lentera, T. (2020). *Khasiat dan Manfaat Jahe Merah Si Rimpang Ajaib*. Agro Media Pustaka.
- Muntuuntu, D. C., Nurlena, & Karsiwi, R. R. M. (2019). Inovasi Kue Kering Berbahan Dasar Buah Jambu Biji. *E-Proceeding of Applied Science*, 5(3), 2773–2778.
- Pairul, P. P. B., Susianti, & Nasution, S. H. (2017). Jahe (*Zingiber Officinale*) Sebagai Anti Ulserogenik. *Jurnal Medula*, 7(5), 42–46.
- Rayner, T. (2017). *Simple & Moist Cake*. PT Kawan Pustaka.
- Soetrisno, B. (2018). Pengaruh Penggunaan Daun Stevia sebagai Pemanis Alami terhadap Karakteristik Organoleptik Selai Kue Nastar. *Jurnal Akademi Pariwisata Majapahit*, 4(2), 45–64.
- Wulandari, P. K. (2017). Inovasi Pemuda Dalam Mendukung Ketahanan Ekonomi Keluarga (Studi Kasus Pada Kampung Warna-Warni Kelurahan Jodipan, Kecamatan Blimbing, Kota Malang). *Jurnal Ketahanan Nasional*, 23(3), 300. <https://doi.org/10.22146/jkn.28829>
- Yono, R. R. (2020). Pelatihan Membaca Puisi Bagi Siswa Madrasah Diniyah Ta'limul Huda Desa Randusanga Wetan. *Cendekia : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 103. <https://doi.org/10.32503/cendekia.v2i2.858>