

# SOSIALISASI DAN PELATIHAN PEMBUATAN PERMEN TING-TING JAHE DI DESA KALIBOTO LOR SEBAGAI INOVASI PRODUK UMKM

Nadia Putri R.<sup>1</sup>, Viska Fitriastuti<sup>1</sup>, M. Bahrush Shodik<sup>1</sup> dan Sutikno<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>universitas Muhammadiyah Jember 4; [sutikno@unmuhjember.ac.id](mailto:sutikno@unmuhjember.ac.id)

\*Correspondensi: Sutikno

Email: [sutikno@unmuhjember.ac.id](mailto:sutikno@unmuhjember.ac.id)



**Copyright:** © 2024 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

**Abstrak:** *This study focuses on the socialization and training for producing Ting Ting Ginger Candy in Kaliboto Lor Village, Lumajang Regency. Known for its potential in the micro, small, and medium enterprises (MSME) sector, Kaliboto Lor predominantly produces tempeh and banana chips. However, the product diversity remains limited. Through interviews, it was discovered that ginger is widely grown in the village but underutilized. This training introduces an innovative method to convert ginger into a more practical form—ginger candy—thereby providing a new MSME product. The initiative aims to enhance product variety, competitiveness, and open new business opportunities for the villagers. The study also discusses the health benefits of ginger candy and explores the market potential, considering the large consumer base in Indonesia.*

**Keywords:** *Ting Ting Ginger Candy, Product Innovation, UMKM*

**Abstrak:** Penelitian ini menitikberatkan pada sosialisasi dan pelatihan pembuatan Permen Ting Ting Jahe di Desa Kaliboto Lor, Kabupaten Lumajang. Desa ini dikenal memiliki potensi besar dalam sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), dengan produk utama berupa keripik tempe dan pisang. Namun, keragaman produk di desa ini masih terbatas. Melalui wawancara, diketahui bahwa jahe banyak ditanam di desa ini, namun belum dimanfaatkan secara optimal. Pelatihan ini memperkenalkan metode inovatif untuk mengolah jahe menjadi bentuk yang lebih praktis, yaitu permen jahe, yang dapat menjadi produk baru UMKM. Inisiatif ini bertujuan untuk menambah variasi produk, meningkatkan daya saing, dan membuka peluang bisnis baru bagi masyarakat desa. Penelitian ini juga membahas manfaat kesehatan dari permen jahe serta potensi pasarnya, dengan mempertimbangkan pangsa konsumen yang besar di Indonesia.

**Keywords:** Permen Ting-Ting Jahe, UMKM, Inovasi Produk

## Pendahuluan

Desa Kaliboto Lor, yang terletak di Kabupaten Lumajang, dikenal sebagai daerah dengan potensi besar dalam pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Sebagian besar UMKM di desa ini memproduksi keripik tempe dan pisang, yang menjadi komoditas utama dan mendominasi pasar lokal. Namun, diversifikasi produk di desa ini masih terbatas, yang membuat variasi produk UMKM kurang berkembang.

Penelitian melalui wawancara dengan masyarakat setempat menunjukkan bahwa banyak warga menanam jahe, namun pemanfaatan jahe masih belum optimal. Jahe sebagian besar digunakan sebagai bumbu dapur dan bahan minuman tradisional, padahal jahe memiliki potensi besar baik dari segi manfaat kesehatan maupun peluang bisnis. Dengan adanya potensi ini, kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan permen Ting Ting Jahe diadakan sebagai upaya untuk meningkatkan nilai tambah jahe dan menciptakan produk inovatif yang dapat bersaing di pasar.

Pelatihan ini bertujuan untuk memperkenalkan teknik baru dalam memanfaatkan jahe, dan diharapkan dapat menambah variasi produk UMKM Desa Kaliboto Lor, meningkatkan daya saing produk, serta membuka peluang bisnis baru bagi masyarakat setempat. Selaras dengan tujuan KKN tematik edukasi wirausaha dalam bentuk pengembangan inovasi usaha, serta pemasaran produk usaha agar tetap bisa bertahan dan bangkit dari dampak masalah yang ditimbulkan dari pandemi Covid19 (Rintyarna et al., 2021).

## Metode

Pelatihan ini dilakukan dengan metode partisipatif, di mana masyarakat Desa Kaliboto Lor dilibatkan secara aktif dalam setiap tahap pembuatan permen Ting Ting Jahe. Metode ini mencakup beberapa tahapan utama:

**Sosialisasi:** Pada tahap awal, masyarakat diperkenalkan dengan manfaat jahe serta potensi ekonominya jika diolah menjadi permen jahe.

**Demonstrasi:** Dilakukan demonstrasi pembuatan permen jahe, meliputi persiapan bahan baku, proses produksi, hingga pengemasan.



Gambar 1 Sosialisasi Pelatihan Ting-Ting Jahe

**Praktik Langsung:** Masyarakat diberikan kesempatan untuk mempraktikkan cara pembuatan permen jahe dengan bimbingan instruktur.

**Diskusi dan Evaluasi:** Dilakukan diskusi dan evaluasi terhadap hasil praktik, di mana masyarakat dapat memberikan masukan dan menyampaikan kendala yang dihadapi.

Tabel 1 Tahapan Sosialisasi

Tahapan Pelatihan	Jumlah Peserta yang Terlibat	Durasi	Hasil yang Dicapai
Sosialisasi	97 orang	45 menit	Pemahaman dasar tentang manfaat dan potensi jahe
Demonstrasi	1 orang	20 menit	Instruktur menunjukkan cara membuat permen jahe, dari bahan hingga

			pengemasan
Praktik Langsung	11 orang	30 menit	Peserta mempraktikkan pembuatan permen jahe dengan bimbingan
Diskusi dan Evaluasi	Semua yang datang	25 menit	Masukan dan perbaikan proses, 90% peserta merasa puas dengan hasilnya

### Hasil dan Pembahasan

Hasil pelatihan menunjukkan bahwa masyarakat Desa Kaliboto Lor mampu memahami dan mempraktikkan teknik pembuatan permen Ting-Ting Jahe dengan baik. Respon peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi, terutama setelah melihat hasil akhir produk yang dihasilkan. Permen Ting Ting Jahe yang diproduksi memiliki kualitas yang baik dan cita rasa yang sesuai dengan selera masyarakat.



Gambar 2 Sosialisasi Pelatihan Ting-Ting Jahe

Manfaat jahe yang terkandung dalam permen ini juga menjadi nilai tambah, menjadikan produk ini tidak hanya sebagai camilan, tetapi juga memiliki manfaat kesehatan. Selain itu, pelatihan ini membuka wawasan masyarakat mengenai potensi ekonomi yang bisa dikembangkan dari jahe, yang sebelumnya hanya dianggap sebagai tanaman biasa.



Gambar 2 Produk Ting-Ting Jahe

Pembahasan lebih lanjut menunjukkan bahwa permen jahe ini memiliki potensi pasar yang besar, terutama jika dipasarkan dengan strategi yang tepat. Produk ini dapat menjadi salah satu produk unggulan baru dari Desa Kaliboto Lor, yang mampu bersaing dengan produk UMKM lainnya.

### **Simpulan**

Pelatihan pembuatan permen Ting Ting Jahe di Desa Kaliboto Lor berhasil memberikan dampak positif terhadap masyarakat setempat. Masyarakat tidak hanya mendapatkan pengetahuan baru mengenai cara pemanfaatan jahe, tetapi juga membuka peluang bisnis baru yang dapat meningkatkan perekonomian desa. Produk permen jahe ini diharapkan dapat menjadi salah satu produk unggulan UMKM desa yang memiliki daya saing tinggi di pasar.

### **Ucapan Terima Kasih**

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan sosialisasi dan pelatihan ini, terutama kepada Pemerintah Desa Kaliboto Lor dan masyarakat yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan ini. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada Rumah Edukasi Kampung Biruh Deun yang telah mendukung terlaksananya kegiatan ini.

### **Daftar Pustaka**

- Antok, Nurwidi Antara and Novi, Istanti (2022) Literature Review Manfaat Jahe (Ginger) untuk Kesehatan terkait Masalah Nyeri dan Mual Muntah. *Gorontalo Journal of Public Health*, 5 (2). pp. 100-113. ISSN 2614-5065.
- Aryanta, I, W, R. (2019). *Manfaat Jahe Untuk Kesehatan*. Bali: Universitas Hindu Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. (2010). *Statistik Penduduk Indonesia*. Jakarta:BPS.
- Bulfiah, S. (2021). Manfaat Jahe Merah dalam Menurunkan Kadar Kolesterol Darah. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 3(1), 81-88. <https://doi.org/10.37287/jppp.v3i1.324>
- Pranoto, I. (2021). *Inovasi Produk UMKM di Indonesia*. Yogyakarta: Unoversitas Pelita Harapan.
- Rintyarna, B. S., Hidayat, C. T., Nursyamsiyah, S., & Jalil, A. (2021). *Buku Pedoman Kuliah Kerja Nyata:(KKNTematikCOVID-19) Universitas Muhammadiyah Jember*. UM Jember Press.
- Syadza, N. (2022) Pendampingan Pemanfaatan Jahe (*Zingiber officinale*) Sebagai Bahan Rempah Dalam Pembuatan Inovasi Makanan Herbal Penambah Immunitas. *Jurnal*

Bakti Saintek, Vol. 6 No. 2.  
<https://ejournal.uin-suka.ac.id/saintek/jbs/article/view/3483>.

Wowor, M.(2024) Manfaat Jahe (Zingiber Officinale Roscoe) Untuk Menurunkan Kadar Gula Darah Pada Penyakit Diabetes Melitus Tipe 2. Watson Journal of Nursing. Vol 2 No 2.  
<https://www.e-journal.stikesgunungmaria.ac.id/index.php/wjn/article/view/86>