

**PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN MEMBUAT PENGEMBANGAN  
PRODUK BERBASIS JAHE (*Zingiber officinale*) DENGAN  
TEPUNG PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca L*)  
PADA KADER DI KOTA TASIKMALAYA**

**Irma Nuraeni, Ani Radiati, R. Agus Bachtiar**  
Prodi DIII Gizi Tasikmalaya Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya  
irma.nuraeni@dosen.poltekkestasikmalaya.ac.id

**ABSTRACT**

*Pregnancy is a critical period of development and part of the First 1000 Days of Life's Window of Opportunity. Pregnant women need to pay attention to their nutritional needs for themselves and the fetus they contain. However, during pregnancy, there are several problems, one of which is frequent excessive nausea and vomiting (Hyperemesis Gravidarum). Based on some research results, ginger can overcome nausea and vomiting. This community service activity aims to increase the knowledge and skills of Posyandu cadres in Tasikmalaya City through entrepreneurship training makes product development based on ginger (*Zingiber officinale*) with kepok bananas flour (*Musa paradisiaca L.*) to meet nutritional needs and reduce emesis risk for pregnant women. Activities are carried out using blended and hybrid learning methods. The activity went smoothly and there were no problems. The results obtained were an increase in the average score of knowledge before and after training on 15 targets of Posyandu Kahuripan Cadres, Tawang District, Tasikmalaya City. There was an increase in skills from the target in developing 5 modified recipes of ginger products with kepok bananas flour and 5 packaging designs using digital design applications.*

*Keyword: entrepreneurship; ginger; product development; kepok bananas flour*

**ABSTRAK**

Kehamilan merupakan masa kritis tumbuh kembang dan bagian dari periode *Window of Opportunity* 1000 Hari Pertama Kehidupan. Ibu hamil perlu memperhatikan kebutuhan zat gizi bagi dirinya dan janin yang dikandungnya. Namun pada kondisi hamil terdapat beberapa permasalahan salah satunya adalah sering mual muntah berlebihan (*Hiperemesis Gravidarum*). Berdasarkan beberapa hasil penelitian jahe dapat mengatasi mual muntah. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan peningkatan pengetahuan dan keterampilan kader Posyandu di Kota Tasikmalaya melalui pelatihan kewirausahaan membuat pengembangan produk berbasis jahe (*Zingiber officinale*) dengan tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca L*) untuk memenuhi kebutuhan gizi dan menurunkan risiko emesis bu Hamil. Kegiatan dilakukan dengan menggunakan metode *blended* dan *hybrid learning*. Kegiatan berjalan dengan lancar dan tidak ada kendala. Diperoleh hasil adanya peningkatan rata-rata skor pengetahuan sebelum dan sesudah pelatihan pada 15 sasaran Kader Posyandu Kahuripan Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya. Adanya peningkatan keterampilan dari sasaran dalam pengembangan produk jahe dengan tepung pisang kepok yang menghasilkan 5 resep modifikasi dan 5 desain kemasan menggunakan aplikasi desain digital.

Kata Kunci: kewirausahaan; jahe; pengembangan produk; tepung pisang kepok

## PENDAHULUAN

Laporan Riskesdas 2018, secara nasional di Indonesia proporsi risiko Kurang Energi Kronis (KEK) Ibu hamil adalah 17,3% sedangkan di Jawa Barat sebesar 14,1%. Proporsi ini tertinggi pada kelompok umur ibu muda 15-19 tahun (Kemenkes RI, 2018). Masa kehamilan merupakan salah satu masa kritis tumbuh-kembang manusia yang singkat (*window of opportunity*), jika kekurangan gizi yang terjadi di masa tersebut akan menimbulkan kerusakan awal pada kesehatan, perkembangan otak, kecerdasan, kemampuan sekolah, dan daya produksi yang bersifat menetap, tidak dapat diperbaiki (Pritasari dkk., 2017).

Pada awal kehamilan beberapa wanita mengalami mual-mual merupakan fenomena yang normal, kadang disertai dengan atau tanpa muntah-muntah / *morning sickness* yang dapat terjadi akibat peningkatan kadar HCG *Hormon Chorionic Gonadotropin* (HCG) ini akan mencapai kadar tertinggi pada usia kehamilan 12-16 minggu dan akan langsung mempengaruhi sistem pencernaan seperti menurunnya daya cerna dan peristaltik usus disertai dengan peningkatan asam lambung dan penurunan selera makan (Winkjosastro, 2009).

Banyak cara yang dilakukan untuk mengatasi mual muntah kehamilan. Tapi cara yang banyak dilakukan pertama kali adalah diet misalnya dengan makan sedikit tapi sering dan menghindari makanan berlemak yang dapat merangsang mual. Dalam pengobatan tradisional biasanya orang menggunakan jahe dalam mengurangi rasa mual pada berbagai pengobatan tradisional. Beberapa wanita hamil, ada yang mengkonsumsi jahe segar atau biskuit jahe untuk membantu mengatasi rasa mualnya (Maulana, 2008).

Berdasarkan hasil penelitian Kusmiyati dkk. (2020) menunjukkan bahwa setelah ibu hamil mengonsumsi biskuit jahe dan pisang kepok 6 buah selama 4 hari, dapat mengurangi emesis pada ibu hamil. Selain itu pisang (*Musa paradisiaca L*) mempunyai kandungan gizi sangat baik, antara lain menyediakan energi cukup tinggi dibandingkan dengan buah-buahan lain, berdasarkan Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017 kandungan zat gizi pisang kepok segar dalam 100 mg terdapat energi 109,00 kkal, protein 0,80 g, karbohidrat 26,30 g dan kadar air 71,9 g (Kemenkes, 2018).

Keterlibatan tenaga tenaga dari masyarakat sebagai mitra dapat diupayakan dengan menggunakan tenaga-tenaga kader-kader kesehatan dan pengurus organisasi kemasyarakatan. Dalam rangka menurunkan (AKI) dan (AKB), kegiatan intervensi dilakukan mengikuti siklus hidup manusia salah satunya adanya program penguatkan kader Posyandu. Namun menjadi hal yang permasalahan mitra bahwa di satu sisi kader diharapkan dapat menjalankan peranannya dengan baik, sedangkan di sisi lain mereka belum memiliki kualifikasi pengetahuan dan kemampuan yang memadai di bidang gizi dan kesehatan untuk menjalankan tugasnya (Iswarawanti, 2010).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan hilirisasi hasil penelitian Kusmiyati dkk. (2020) yaitu efektivitas produk biskuit jahe (*Zingiber officinale*) dengan pisang kepok (*Musa paradisiaca L.*) untuk menurunkan risiko emesis pada ibu hamil. Kegiatan ini diharapkan memberikan solusi untuk meningkatkan keterampilan masyarakat terutama kader dalam pengembangan produk pangan berbasis jahe dan tepung pisang kapok serta mampu berdaya melalui kegiatan wirausaha mandiri dalam pembuatan desain kemasan.

Target luaran adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan berwirausaha para Kader Posyandu Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya dalam membuat pengembangan produk jahe dan tepung pisang kepek untuk memenuhi kebutuhan gizi dan menurunkan risiko emesis pada ibu hamil.

## **METODE**

Sasaran kegiatan ini sebanyak 15 kader Posyandu Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya. Pemilihan kader didasari hasil rekomendasi dari Lurah Tawang dan petugas pelaksana gizi Puskesmas Kahuripan, dengan kriteria khusus yang ditetapkan oleh pengabdian yaitu aktif, berminat usaha, siap dilatih dan memiliki keterampilan dasar dalam memasak. Metode pengabdian kepada masyarakat secara *blended* dan *hybrid learning*, artinya kegiatan pelatihan teori dan praktek dilakukan secara daring dan luring pada bulan Oktober 2021. Kegiatan luring dilakukan di Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya sedangkan secara daring dilakukan menggunakan media whatsapp dan youtube. Materi pelatihan kewirausahaan meliputi pembuatan produk pangan berbasis jahe dengan tepung pisang kepek dan pembuatan desain kemasan (label/logo) dan promosi berbasis digital Canva oleh tim pengabdian yang terdiri dari Dosen, PLP dan Mahasiswa. Sebagai bentuk monitoring dan evaluasi terhadap aspek pengetahuan / kognitif diukur sebelum dan sesudah pelatihan menggunakan kuis online sedangkan aspek konatif dan afektif keterampilan sasaran dibuat 5 kelompok, masing masing kelompok berjumlah 3 orang peserta. Setiap kelompok mempraktikkan makanan yang telah dicontohkan / duplikasi resep, pengembangan produk dan desain kemasan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pelatihan pembuatan produk berbasis jahe (*Zingiber officinale*) dengan tepung pisang kepek (*Musa paradisiaca L*) berlangsung dengan lancar tanpa kendala. Adapun contoh produk yang didemokan adalah produk biskuit.



Gambar 1. Pelatihan Produk Biskuit Jahe dengan Pisang Kepok



Gambar 2. Pelatihan Kewirausahaan Desain Kemasan

Pelatihan kewirausahaan meliputi materi marketing dan pembuatan desain kemasan (label/logo) dan promosi berbasis digital berupa *tutorial desain kemasan menggunakan Aplikasi Canva*. Adapun materi ajar dapat diakses pada link *youtube* berikut : <https://www.youtube.com/watch?v=6jDPkXsMSQQ>

Pengukuran indikator keberhasilan pencapaian tujuan pengabdian kepada masyarakat menggunakan formulir *pretest* dan *posttest* sejumlah 10 item pertanyaan yang bersifat tertutup. Berikut ini adalah hasil evaluasi pengetahuan sasaran tersebut.

Tabel 1. Skor Rata-Rata Pengetahuan Sebelum dan Sesudah pada Sasaran

	N	Rata-Rata $\pm$ SD
Pengetahuan Sebelum Pelatihan	15	77,33 $\pm$ 7,99
Pengetahuan Setelah Pelatihan	15	89,33 $\pm$ 12,80

Terdapat perbedaan rata-rata sebelum dan sesudah pelatihan, dengan skor sesudah pelatihan menunjukkan kecenderungan peningkatan pengetahuan Kader Posyandu Kahuripan sebesar 12 poin.

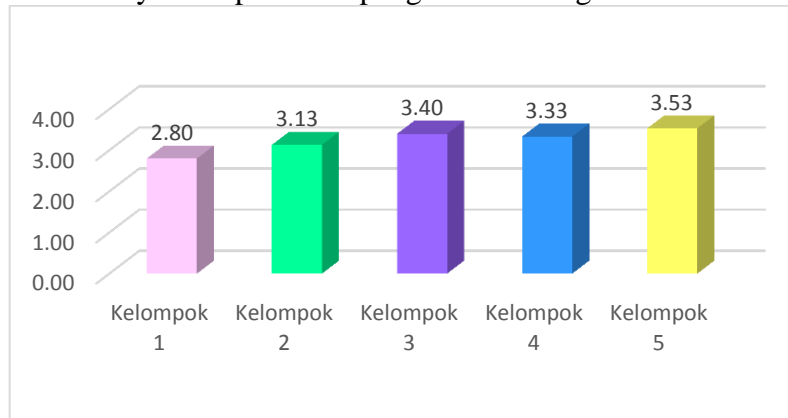


Gambar 3. Pengisian Kuesioner *Pretest-Posttest* Sebelum dan Sesudah Pelatihan

Selain dari aspek kognitif yang capaian pembelajaran yang diukur juga adalah aspek konatif dan afektif berupa keterampilan selama 2 minggu di rumah masing-masing secara berkelompok. Sasaran menyusun perencanaan produk, pembelian bahan baku, hingga produksi secara mandiri. Kendala atau hambatan implemmentasi kegiatan ini adalah kesulitan membuat sendiri tepung pisang kapok dikarenakan kondisi musim hujan sehingga tidak memungkinkan untuk penjemuran / pengeringan secara optimal menggunakan cahaya matahari.

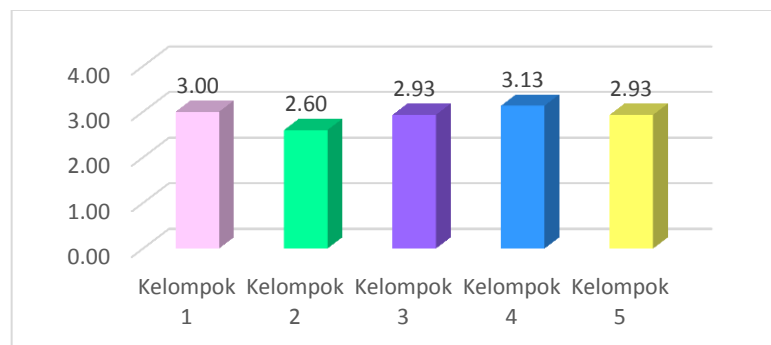
Solusinya adalah membeli tepung pisang kepek melalui online dari luar Kota Tasikmalaya.

Selama pengembangan produk dilakukan pendampingan, untuk kemudian produk tersebut dinilai melalui uji hedonik oleh juri diantaranya adalah Lurah Kahuripan, Tenaga Pelaksana Gizi Puskesmas Kahuripan dan Tim Dosen Prodi DIII Gizi Tasikmalaya. Adapun hasil pengukuran sebagai berikut :



Gambar 4. Duplikasi Resep Biskuit Jahe Pisang

Produk duplikasi resep Biskuit Jahe Pisang (Bisjapis) oleh masing-masing kelompok dinilai berdasarkan aspek warna, tekstur, aroma, rasa dan penampilan, mendapatkan poin 1 jika sangat tidak suka/ sesuai, jika poin 2 artinya kurang suka / kurang sesuai, poin 3 artinya suka / sesuai dan poin 4 jika sangat suka / sangat sesuai. Semakin tinggi poin menunjukkan semakin mirip dengan produk resep asli Bisjapis. Dalam hal ini yang paling mendekati / mirip hasil duplikasi adalah kelompok 5.



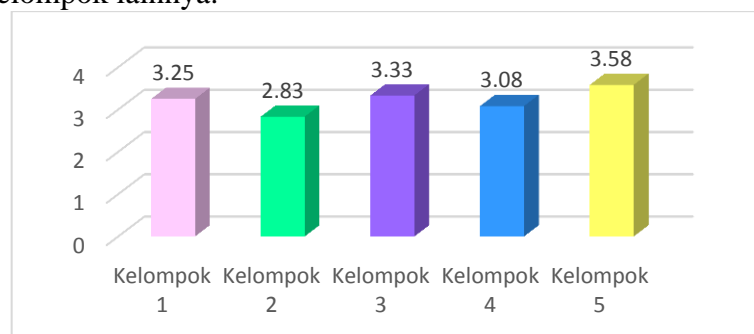
Gambar 5. Modifikasi Resep berbahan Jahe dan Pisang

Produk modifikasi resep berbahan jahe dan tepung pisang oleh masing-masing kelompok dinilai berdasarkan aspek warna, tekstur, aroma, rasa dan penampilan, mendapatkan poin 1 jika sangat tidak suka/ sesuai, jika poin 2 artinya kurang suka/ kurang sesuai, poin 3 artinya suka / sesuai dan poin 4 jika sangat suka/ sangat sesuai. Semakin tinggi poin menunjukkan semakin baik dan disukai oleh panelis. Skor tertinggi adalah kelompok 4. Resep modifikasi yang dihasilkan oleh sasaran sebanyak 5 diantaranya adalah Cupcake Coklat Jahe, Bolu Jahe Pisang, Pie Brownies Japis Sipirus, Brownies Japis Lumer Iddela dan Ginger Banana Cake.



Gambar 6. Duplikasi dan Modifikasi Produk berbahan Jahe dan Pisang

Selain produk pangan terdapat pula penilaian dari aspek desain kemasan implementasi pelatihan aplikasi desain kemasan menggunakan Canva. Indikator penilaian adalah isi/teks harus singkat, padat akan informasi dan jelas keterbacaannya, desain warna harus menarik, ukuran elemen sesuai dan proporsional, gambar harus menarik, sesuai dan orisinal, serta tujuan penyampaian pesan tercapai dari segi kemudahan keterbacaan pesan dan kesesuaian dengan produk. Hasil penilaian menunjukkan kelompok 5 memiliki rata-rata tertinggi daripada kelompok lainnya.



Gambar 7. Desain Kemasan (Logo/Label) Aplikasi Canva

## SIMPULAN DAN SARAN

Terdapat peningkatan rata-rata skor pengetahuan sebelum dan sesudah pelatihan pada sasaran Kader Posyandu Kahuripan Kecamatan Tawang Kota Tasikmalaya; terdapat peningkatan keterampilan sasaran Kader Posyandu Kahuripan Kecamatan tawang Kota Tasikmalaya dalam pengembangan produk jahe (*Zingiber officinale*) dengan tepung pisang kepek (*Musa paradisiaca l*) untuk memenuhi kebutuhan gizi dan menurunkan risiko emesis pada ibu hamil di Kota Tasikmalaya sebanyak 5 resep modifikasi; Terdapat peningkatan keterampilan sasaran Kader Posyandu Kahuripan Kecamatan tawang Kota Tasikmalaya dalam membuat desain kemasan produk makanan menggunakan aplikasi digital Canva.

Hasil pengembangan modifikasi resep perlu dijadikan buku atau pedoman resep untuk ibu hamil untuk menurunkan risiko emesis sehingga menjadi salah satu acuan yang dapat didistribusikan informasinya ke berbagai wilayah / Posyandu khususnya Kota Tasikmalaya; perlu mempertimbangkan bahan baku sejenis, penggantian jenis / varian pisang tidak hanya tepung kepok sebagai pengganti bahan dalam penelitian yang kemudian dikembangkan dalam kegiatan pengabdian masyarakat selanjutnya; dan perlunya keberlanjutan program *transfer of knowledge* dari kader kepada khalayak masyarakat, khususnya ibu hamil.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Iswarawanti, D.N. 2010. Kader Posyandu: Peranan Dan Tantangan Pemberdayaannya Dalam Usaha Peningkatan Gizi Anak Di Indonesia. *Jurnal Manajemen Pelayanan Kesehatan*, Vol. 13, No. 4: hal 169 – 173.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. *Laporan Riset Kesehatan Dasar Nasional Tahun 2018*. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI.
- Kusmiyati, A. Radiati S. & Februanti. 2020. Effectiveness Of Ginger Kepok Banana Cookies Consumption to Decrease Pregnant Women Emesis. *The Malaysian Journal of Nursing*. Vol. 11(3).
- Maulana, M., 2008. *Penyakit Kehamilan dan Pengobatannya*. Yogyakarta: Katahati.
- Pritasari, D. Damayanti, N. T. & Lestari. 2017. Bahan Ajar Gizi : Gizi Dalam Daur Kehidupan. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan BPPSDMK
- Winkjosastro, H. 2009. *Ilmu Kandungan*. Jakarta: Yayasan Bina Sarwono Prawirohardjo