



Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Masyarakat melalui Hilirisasi Inovasi Produk Gula Aren Herbal Jahe–Kelor (JAKGA)

Agusriani^{1,a}, Halimatusa'diyah^{2,a}

^aPharmacy Department, Poltekkes Kemenkes Jambi. Jl. H. Agus Salim No. 09, Paal Lima, Kota Baru District, Jambi City, Jambi, Indonesia. Postal code: 36128.

*Corresponding Author e-mail: darnishalima036@gmail.com

Received: August 2026; Revised: August 2026; Published: September 2026

Abstrak: Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan masyarakat Desa Pudak, Kecamatan Kumpeh Ulu, Kabupaten Muaro Jambi, dalam memanfaatkan gula aren, jahe, dan daun kelor melalui hilirisasi produk Gula Aren Herbal Jahe–Kelor (JAKGA). Kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif melalui edukasi, pre-test, demonstrasi, praktik pembuatan produk, pendampingan pengemasan, serta pengenalan kewirausahaan dan pemasaran dasar. Evaluasi pengetahuan dilakukan secara deskriptif dengan membandingkan rata-rata skor pre-test dan post-test. Hasil menunjukkan peningkatan rata-rata skor pengetahuan dari 75,1 menjadi 89,6 atau sebesar 14,5 poin. Peserta juga memperoleh pengalaman praktik dalam pengolahan dan pengemasan JAKGA. Kegiatan menghasilkan produk JAKGA dengan kemasan sederhana serta modul dan leaflet sebagai luaran pendukung. Hasil ini menunjukkan bahwa edukasi dan praktik partisipatif dapat menjadi tahap awal dalam meningkatkan pengetahuan dan pengalaman pengolahan produk berbasis potensi lokal. Pengembangan selanjutnya diperlukan melalui pengujian mutu dan keamanan produk serta penguatan kemasan, pemasaran, dan pendampingan produksi.

Kata Kunci: Hilirisasi; JAKGA; Pemberdayaan Masyarakat

Improving Community Knowledge and Skills through the Downstreaming of Innovative Ginger–Moringa Herbal Palm Sugar Products (JAKGA)

Abstract: This Community Service Activity aimed to improve the knowledge of the community in Pudak Village, Kumpeh Ulu District, Muaro Jambi Regency, in utilizing local resources, namely palm sugar, ginger, and moringa leaves, through the downstreaming of Ginger–Moringa Herbal Palm Sugar (JAKGA). The activity was conducted using a participatory approach through coordination and preparation, education, pre-test, demonstration, JAKGA production practice, simple packaging assistance, and an introduction to entrepreneurship and basic marketing. Knowledge evaluation was conducted using pre-test and post-test questionnaires, which were analyzed descriptively by comparing the mean scores before and after the activity. The evaluation results showed that the mean knowledge score increased from 75.1 in the pre-test to 89.6 in the post-test, representing an increase of 14.5 points. In addition to increased knowledge, the activity provided participants with practical experience in material preparation, washing, cutting or slicing, processing, grinding, filling, and simple packaging. The activity produced JAKGA products with simple packaging, along with supporting outputs in the form of a module and leaflet. The results indicate that a participatory education and practical approach can serve as an initial step in improving knowledge and providing experience in processing products based on local resources. Further development is needed through product quality and safety testing, improved packaging and marketing, and continuous production assistance.

Keywords: Downstreaming; JAKGA; Community Empowerment; Local Products

How to Cite: Agusriani, A., & Halimatusa'diyah, H. (2026). Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Masyarakat melalui Hilirisasi Inovasi Produk Gula Aren Herbal Jahe–Kelor (JAKGA). *Lambung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 11(3), 1262-1272. <https://doi.org/10.36312/linov.v11i3.6626>



<https://doi.org/10.36312/sasambo.vxix.xxx>

Copyright© 2026, Agusriani and Halimatusa'diyah
This is an open-access article under the [CC-BY-SA](#) License.



PENDAHULUAN

Pemanfaatan sumber daya alam lokal merupakan salah satu upaya yang dapat dilakukan masyarakat untuk menghasilkan produk olahan yang memiliki nilai tambah. Gula aren, jahe, dan daun kelor merupakan bahan lokal yang telah dikenal dan dimanfaatkan oleh masyarakat karena dapat digunakan sebagai bahan pangan maupun bahan herbal. Namun, ketersediaan bahan baku lokal belum selalu diikuti dengan kemampuan masyarakat untuk melakukan diversifikasi pengolahan menjadi produk yang lebih inovatif. Pengolahan yang masih terbatas pada konsumsi rumah tangga, penjualan bahan mentah, atau produk olahan sederhana menyebabkan pemanfaatan sumber daya tersebut belum berkembang secara optimal. Oleh karena itu, hilirisasi melalui pengembangan produk olahan berbasis bahan lokal menjadi salah satu pendekatan yang dapat digunakan untuk memperkenalkan proses pengolahan yang lebih terarah sekaligus meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan sumber daya yang tersedia di lingkungan mereka.

Desa Pudak, Kecamatan Kumpeh Ulu, Kabupaten Muaro Jambi merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi bahan lokal berupa gula aren, jahe, dan daun kelor. Berdasarkan kondisi awal kegiatan pengabdian, ketiga bahan tersebut telah dimanfaatkan oleh masyarakat, tetapi pemanfaatannya masih cenderung terbatas untuk kebutuhan rumah tangga maupun dijual dalam bentuk bahan mentah dan olahan sederhana. Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan antara ketersediaan bahan baku dengan kemampuan masyarakat dalam mengembangkan bahan tersebut menjadi produk pangan inovatif. Di sisi lain, khususnya pada kelompok ibu-ibu PKK dan kader masyarakat, masih diperlukan penguatan pengetahuan dan pengalaman praktik mengenai pengolahan bahan lokal, penerapan kebersihan dan sanitasi, serta pengemasan produk. Produk hasil pertanian lokal juga belum sepenuhnya dikembangkan menjadi produk siap jual yang memiliki identitas dan bentuk kemasan yang lebih terarah.

Permasalahan tersebut tidak hanya berkaitan dengan proses pengolahan, tetapi juga dengan pemahaman masyarakat mengenai pengembangan produk setelah bahan baku diolah. Masyarakat masih memerlukan penguatan dalam melakukan diversifikasi produk, menjaga kebersihan pribadi dan sanitasi peralatan selama proses pengolahan, menentukan bentuk pengemasan, serta memahami dasar perhitungan biaya produksi, harga jual, dan pemasaran. Selain itu, kondisi awal kegiatan menunjukkan belum terbentuknya kader herbal desa sehat yang dapat menjadi salah satu unsur penggerak dalam pemanfaatan bahan herbal lokal dan kegiatan produktif berbasis kelompok masyarakat. Dengan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian tidak cukup hanya memberikan informasi mengenai manfaat bahan lokal, tetapi perlu menggabungkan edukasi dengan demonstrasi dan praktik langsung agar masyarakat memperoleh pengalaman dalam mengolah bahan yang tersedia menjadi produk yang lebih terarah.

Sebagai upaya menjawab permasalahan tersebut, kegiatan pengabdian dilaksanakan melalui hilirisasi gula aren, jahe, dan daun kelor menjadi produk Gula Aren Herbal Jahe–Kelor (JAKGA). Kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif yang melibatkan anggota PKK dan kader masyarakat dalam rangkaian kegiatan edukasi, demonstrasi, praktik pembuatan produk, penerapan kebersihan dan sanitasi, serta pendampingan pengemasan sederhana. Pada tahap edukasi, peserta memperoleh informasi mengenai pemanfaatan gula aren, jahe, dan daun kelor serta penggunaannya sebagai bahan dalam pembuatan JAKGA. Selanjutnya, peserta mengikuti praktik secara berkelompok mulai dari penyiapan bahan, pencucian, pemotongan atau perajangan, pengolahan, penghalusan, pengisian produk, hingga

pengemasan. Modul dan leaflet juga digunakan sebagai media pendukung untuk membantu peserta mengingat kembali materi dan tahapan pembuatan produk.

Pengenalan dasar kewirausahaan, perhitungan biaya produksi, harga jual, dan pemasaran sederhana diberikan sebagai bagian dari pengenalan tahapan hilirisasi produk lokal. Kegiatan ini diarahkan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat serta memberikan pengalaman praktik dalam memanfaatkan gula aren, jahe, dan daun kelor melalui pengembangan produk JAKGA. Evaluasi kegiatan dilakukan melalui perbandingan hasil pre-test dan post-test untuk menggambarkan perubahan pengetahuan peserta setelah mengikuti rangkaian kegiatan, sedangkan praktik pembuatan produk menjadi bagian dari pengalaman langsung dalam proses hilirisasi bahan lokal. Dengan demikian, kegiatan ini tidak diarahkan untuk menyatakan telah tercapainya peningkatan kesehatan, kemandirian ekonomi, atau keberlanjutan usaha, tetapi sebagai tahap awal dalam penguatan kapasitas masyarakat melalui transfer pengetahuan dan pengalaman pengolahan produk. Pengembangan selanjutnya masih diperlukan, terutama dalam pengujian mutu dan keamanan produk, penguatan kemasan dan pemasaran, penerimaan konsumen, serta pendampingan produksi secara berkelanjutan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dilaksanakan di Desa Pudak, Kecamatan Kumpeh Ulu, Kabupaten Muaro Jambi. Sasaran kegiatan adalah masyarakat Desa Pudak, khususnya ibu-ibu PKK dan kader masyarakat. Peserta yang hadir dalam kegiatan kemudian dibagi menjadi beberapa kelompok kecil yang terdiri atas anggota PKK dan kader Posyandu dari berbagai dusun. Pembagian kelompok dilakukan untuk memudahkan pelaksanaan praktik dan pendampingan selama proses pembuatan produk. Mitra berperan dalam menyediakan tempat kegiatan dan fasilitas pendukung, seperti sound system dan proyektor, serta membantu koordinasi keterlibatan masyarakat dalam kegiatan.

Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan partisipatif yang menggabungkan edukasi, demonstrasi, praktik langsung, pendampingan pengemasan, serta pengenalan dasar kewirausahaan dan pemasaran. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan koordinasi dan persiapan bersama mitra, meliputi penyiapan tempat, peserta, media edukasi, serta kebutuhan praktik. Tahap berikutnya adalah edukasi mengenai pemanfaatan gula aren, jahe, dan daun kelor sebagai bahan lokal yang dapat dikembangkan menjadi produk olahan. Materi disampaikan menggunakan media berupa modul dan leaflet. Sebelum edukasi diberikan, peserta mengisi pre-test untuk mengetahui tingkat pengetahuan awal. Setelah seluruh rangkaian kegiatan selesai, peserta diberikan post-test untuk mengetahui perubahan pengetahuan setelah mengikuti kegiatan.

Bahan utama yang digunakan dalam praktik pembuatan produk adalah gula aren, jahe, dan daun kelor. Ketiga bahan tersebut diolah menjadi produk Gula Aren Herbal Jahe–Kelor (JAKGA) dalam bentuk serbuk. Berdasarkan dokumen kegiatan yang tersedia, rincian formula kuantitatif atau perbandingan berat masing-masing bahan belum dicantumkan sehingga metode ini tidak menetapkan jumlah bahan secara spesifik. Demikian pula, rincian alat produksi secara lengkap belum terdokumentasi dalam laporan. Alat dan fasilitas yang digunakan dalam kegiatan disesuaikan dengan kebutuhan proses persiapan bahan, pengolahan, penghalusan serbuk, pengisian, dan pengemasan produk.

Prosedur pembuatan JAKGA dilakukan secara bertahap. Praktik dimulai dari penyiapan bahan gula aren, jahe, dan daun kelor, kemudian dilanjutkan dengan

pencucian bahan dan sanitasi peralatan. Jahe dan daun kelor selanjutnya dipersiapkan melalui proses pemotongan atau perajangan sebelum dilakukan proses pengolahan dan pengeringan. Bahan yang telah diproses kemudian dihaluskan hingga diperoleh bentuk serbuk dan selanjutnya dicampurkan sesuai formulasi produk yang digunakan dalam kegiatan. Produk serbuk yang telah selesai diolah kemudian dimasukkan ke dalam wadah dan dikemas secara sederhana. Selama proses berlangsung, peserta diberikan pemahaman mengenai kebersihan pribadi, sanitasi peralatan, pengendalian sederhana terhadap proses pengolahan, serta penyimpanan produk. Aspek pengendalian proses yang diperkenalkan mencakup perhatian terhadap waktu dan suhu pengeringan bahan serta kondisi penyimpanan produk.

Setelah proses pembuatan selesai, kegiatan dilanjutkan dengan pendampingan pengemasan. Peserta diperkenalkan pada kemasan yang sesuai untuk produk serbuk gula aren jahe–kelor, kemudian dilatih melakukan penataan isi, penutupan kemasan, dan penyusunan label sederhana. Label yang diperkenalkan memuat nama produk, komposisi, cara penyajian, tanggal produksi, dan perkiraan kedaluwarsa. Tahap ini merupakan bagian dari hilirisasi produk karena hasil praktik tidak hanya berhenti pada proses pengolahan, tetapi juga diarahkan menjadi produk dengan identitas dan kemasan yang lebih terstruktur.

Kegiatan selanjutnya berupa pengenalan dasar kewirausahaan dan pemasaran. Materi yang diberikan meliputi pengenalan perhitungan biaya produksi, penetapan harga jual, strategi penjualan di lingkungan desa, serta peluang kerja sama dengan pelaku usaha kecil. Materi tersebut diberikan sebagai pengetahuan awal mengenai pengembangan produk, tanpa mengukur omzet, keuntungan, peningkatan pendapatan, maupun keberlanjutan produksi karena data ekonomi tersebut belum diperoleh dalam kegiatan.

Instrumen evaluasi yang digunakan berupa kuesioner pre-test dan post-test. Pre-test diberikan sebelum kegiatan edukasi, sedangkan post-test diberikan setelah seluruh rangkaian edukasi dan praktik selesai. Kuesioner digunakan untuk memperoleh data mengenai pengetahuan peserta terhadap materi yang diberikan. Selain itu, dokumentasi kegiatan digunakan untuk mencatat pelaksanaan edukasi, praktik pembuatan produk, pengemasan, dan keterlibatan peserta. Tahapan keterampilan peserta dalam kegiatan meliputi penyiapan bahan, pencucian, sanitasi peralatan, pemotongan atau perajangan, pengolahan, penghalusan menjadi serbuk, pengisian produk ke dalam wadah, dan pengenalan penyimpanan.

Data hasil pre-test dan post-test dianalisis secara deskriptif dengan membandingkan nilai rata-rata sebelum dan sesudah kegiatan. Berdasarkan data yang tersedia, rata-rata skor pengetahuan dibandingkan untuk melihat perubahan pengetahuan peserta setelah mengikuti kegiatan. Analisis tidak menggunakan uji statistik inferensial karena data mengenai jumlah responden, standar deviasi, jumlah butir soal, dan hasil uji statistik tidak tersedia dalam dokumen kegiatan. Dengan demikian, hasil evaluasi digunakan untuk menggambarkan perubahan pengetahuan secara deskriptif, sedangkan keterampilan pembuatan produk dilaporkan sebagai pengalaman praktik peserta dan bukan sebagai peningkatan keterampilan yang telah diukur menggunakan rubrik penilaian.

HASIL DAN DISKUSI

Peningkatan Pengetahuan Masyarakat

Hasil evaluasi pengetahuan peserta diperoleh melalui pemberian kuesioner pre-test dan post-test. Pre-test diberikan sebelum peserta memperoleh edukasi,

sedangkan post-test diberikan setelah seluruh rangkaian edukasi dan praktik pembuatan produk Gula Aren Herbal Jahe–Kelor (JAKGA) selesai dilaksanakan. Evaluasi tersebut digunakan untuk melihat perubahan pemahaman peserta mengenai pemanfaatan gula aren, jahe, dan daun kelor, proses pengolahan produk, kebersihan dan sanitasi, pengemasan, serta pengenalan dasar kewirausahaan dan pemasaran.

Berdasarkan hasil evaluasi, rata-rata skor pengetahuan peserta sebelum kegiatan (pre-test) adalah 75,1, sedangkan rata-rata skor setelah kegiatan (post-test) meningkat menjadi 89,6. Dengan demikian, terdapat peningkatan rata-rata skor sebesar 14,5 poin setelah peserta mengikuti rangkaian edukasi dan praktik. Peningkatan tersebut secara deskriptif menunjukkan adanya perubahan positif pada tingkat pengetahuan peserta setelah diberikan materi dan pengalaman praktik secara langsung.

Tabel 1. Hasil Evaluasi Pengetahuan Peserta

Evaluasi	Rata-rata Skor	Perubahan
Pre-test	75,1	-
Post-test	89,6	+14,5

Peningkatan tersebut menunjukkan bahwa kegiatan edukasi dan pelatihan yang diberikan dapat membantu meningkatkan pemahaman peserta mengenai pemanfaatan bahan lokal, khususnya gula aren, jahe, dan daun kelor dalam pengolahan produk herbal. Materi yang diberikan melalui penyampaian edukasi, modul, leaflet, demonstrasi, serta praktik secara langsung menjadi bagian dari proses pembelajaran peserta selama kegiatan.

Berdasarkan data yang tersedia, hasil tersebut disajikan secara deskriptif melalui perbandingan nilai rata-rata pre-test dan post-test. Data standar deviasi, jumlah responden, skor maksimum, jumlah soal, serta hasil uji statistik tidak tersedia dalam rekapitulasi kegiatan, sehingga peningkatan yang diperoleh tidak dinyatakan sebagai peningkatan yang signifikan secara statistik.

Pengalaman Praktik Pengolahan Produk

Setelah kegiatan edukasi dan demonstrasi, peserta mengikuti praktik pengolahan gula aren herbal jahe–kelor secara langsung. Peserta yang terdiri atas anggota PKK dan kader dibagi dalam beberapa kelompok untuk mengikuti tahapan pengolahan dengan pendampingan dari tim. Praktik diawali dengan persiapan bahan dan peralatan, dilanjutkan dengan pembersihan dan pencucian bahan, pemotongan atau perajangan, proses pengolahan, penghalusan, hingga pengisian produk ke dalam wadah. Selama kegiatan, peserta juga diarahkan untuk memperhatikan kebersihan diri dan sanitasi peralatan yang digunakan.



Gambar 1. Praktik Pembuatan Gula Aren Serbuk Herbal (*Sumber: Dokumentasi Tim Pengabdian*)

Tahapan praktik memberikan pengalaman langsung kepada peserta dalam mengolah bahan lokal berupa gula aren, jahe, dan daun kelor menjadi produk gula aren herbal jahe–kelor. Setelah proses pengolahan dan penghalusan, peserta melakukan pengisian produk ke dalam wadah, kemudian dilanjutkan dengan penutupan dan pemberian label sederhana. Peserta juga mendapatkan penjelasan mengenai penyimpanan produk dan pengendalian sederhana selama proses pengolahan dan penyimpanan.

Tabel 2. Tahapan Praktik Pengolahan Produk Gula Aren Herbal Jahe–Kelor

Tahapan Praktik	Kegiatan Peserta
Persiapan bahan	Menyiapkan gula aren, jahe, daun kelor, dan peralatan yang digunakan
Pembersihan bahan	Mencuci dan membersihkan bahan sebelum proses pengolahan
Pengolahan bahan	Melakukan pemotongan/perajangan dan proses pengolahan bahan
Penghalusan	Menghaluskan bahan hingga diperoleh bentuk yang sesuai untuk pengolahan produk
Pengisian produk	Memasukkan produk ke dalam wadah yang telah disiapkan
Pengemasan dan penyimpanan	Menutup wadah, memberikan label sederhana, dan menyimpan produk

Produk, Mutu, dan Keamanan Pangan Gula Aren Herbal Jahe–Kelor (JAKGA)

Hasil kegiatan berupa produk Gula Aren Herbal Jahe–Kelor (JAKGA) yang dikembangkan dari pemanfaatan tiga bahan utama, yaitu gula aren, jahe, dan daun kelor. Produk yang dihasilkan berbentuk serbuk sehingga dapat dikemas dan digunakan sebagai bahan minuman. Pengembangan produk dilakukan melalui tahapan penyiapan bahan, pencucian, pemotongan atau perajangan, pengolahan, penghalusan hingga diperoleh serbuk, kemudian produk dimasukkan ke dalam wadah dan ditutup untuk selanjutnya dikemas.

Proses produksi menerapkan prinsip kebersihan dan sanitasi selama pengolahan. Peserta diarahkan untuk menjaga kebersihan diri, membersihkan peralatan sebelum digunakan, serta memperhatikan proses pengeringan dan penyimpanan produk. Pengendalian sederhana juga diperkenalkan pada tahap pengolahan, terutama berkaitan dengan waktu dan suhu pengeringan bahan serta kondisi penyimpanan. Tahapan tersebut menjadi bagian dari prosedur pengolahan yang diperkenalkan kepada peserta selama kegiatan.

Produk yang dihasilkan kemudian dikemas menggunakan kemasan sederhana dan diberikan identitas produk melalui label. Label yang diperkenalkan kepada peserta memuat nama produk, komposisi, cara penyajian, tanggal produksi, dan perkiraan kedaluwarsa. Pendampingan pengemasan dilakukan agar produk yang sebelumnya hanya berupa hasil praktik pengolahan dapat disiapkan dalam bentuk yang lebih tertata dan memiliki identitas produk.



Gambar 2. Produk Gula Aren Herbal Jahe–Kelor dengan Kemasan Sederhana
(Sumber : Dokumentasi Tim Pengabdian)

Cara penyajian produk diperkenalkan kepada peserta sebagai bagian dari informasi pada label kemasan. Namun, rincian takaran bahan pada formula, berat bersih setiap kemasan, serta parameter kuantitatif proses produksi belum terdokumentasi dalam laporan kegiatan. Oleh karena itu, informasi tersebut tidak dicantumkan sebagai angka dalam hasil kegiatan dan pengembangan produk masih berada pada tahap produk hasil praktik dengan kemasan sederhana.

Selain menghasilkan produk JAKGA dalam bentuk serbuk dengan kemasan sederhana, kegiatan juga memberikan perhatian terhadap aspek mutu dan keamanan pangan selama proses pengolahan. Peserta diperkenalkan pada pentingnya menjaga higiene dan sanitasi, baik pada diri pengolah, bahan yang digunakan, peralatan, maupun lingkungan tempat pengolahan. Penerapan kebersihan tersebut dilakukan untuk mengurangi risiko kontaminasi selama proses produksi dan membantu menjaga kondisi produk yang dihasilkan.

Pengendalian sederhana juga diperkenalkan pada tahapan pengolahan, terutama terkait proses pengeringan dan penyimpanan produk. Peserta diberikan pemahaman mengenai pentingnya memperhatikan waktu dan suhu selama proses pengeringan serta kondisi penyimpanan setelah produk selesai diolah. Hal ini menjadi bagian dari pengenalan prinsip dasar pengendalian mutu agar produk serbuk yang dihasilkan tetap dalam kondisi baik selama penanganan dan penyimpanan.

Meskipun demikian, kegiatan ini belum mencakup pengujian laboratorium terhadap mutu fisikokimia, mikrobiologi, keamanan pangan, maupun pengujian stabilitas untuk menentukan masa simpan produk. Oleh karena itu, perkiraan tanggal kedaluwarsa yang dicantumkan pada label belum dapat dinyatakan sebagai masa simpan yang telah tervalidasi. Pengujian lebih lanjut diperlukan apabila produk akan dikembangkan pada tahap yang lebih luas, khususnya untuk memastikan mutu, keamanan, dan stabilitas produk selama penyimpanan.

Informasi mengenai jahe dan daun kelor dalam kegiatan disampaikan sebagai bagian dari edukasi mengenai pemanfaatan bahan herbal dalam produk pangan. Penyampaian manfaat bahan tersebut tidak diarahkan sebagai klaim untuk mencegah, mengobati, atau menyembuhkan penyakit. Dengan demikian, aspek keamanan pangan dalam kegiatan ini masih berada pada tahap penerapan higiene, sanitasi, pengendalian sederhana selama proses pengolahan dan penyimpanan, serta edukasi mengenai batas penggunaan klaim kesehatan pada produk.

Luaran Program

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat menghasilkan beberapa luaran yang berkaitan dengan pelaksanaan edukasi, evaluasi pengetahuan, praktik pengolahan, pengembangan produk, dan penyebaran informasi. Luaran yang telah tercapai selama pelaksanaan kegiatan meliputi edukasi masyarakat, pelaksanaan pre-test dan post-test, tersedianya leaflet dan modul, praktik pembuatan JAKGA, dihasilkannya produk JAKGA dengan kemasan sederhana, serta publikasi melalui media massa. Luaran tersebut merupakan hasil langsung dari rangkaian kegiatan yang telah dilaksanakan bersama masyarakat sasaran.

Selain luaran yang telah tercapai, terdapat luaran yang masih berstatus sebagai target kegiatan, yaitu video dokumentasi kegiatan dan Hak Kekayaan Intelektual (HAKI). Kedua luaran tersebut tidak dicantumkan sebagai luaran yang telah selesai karena pada tahap pelaporan ini statusnya masih berupa target luaran. Pemisahan antara luaran yang telah tercapai dan target luaran dilakukan untuk memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai tingkat ketercapaian program dan

menghindari klaim terhadap luaran yang belum selesai. Laporan kegiatan juga mencantumkan video kegiatan dan HAKI sebagai luaran yang masih perlu diselesaikan pada tahap selanjutnya.

Tabel 3. Luaran Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

Luaran Program	Status
Edukasi masyarakat	Tercapai
Pre-test dan post-test	Tercapai
Leaflet	Tercapai
Modul	Tercapai
Praktik pembuatan JAKGA	Tercapai
Produk JAKGA	Tercapai
Kemasan sederhana	Tercapai
Publikasi media massa	Tercapai
Video dokumentasi kegiatan	Target luaran
Hak Kekayaan Intelektual (HAKI)	Target luaran

Berdasarkan Tabel 3, sebagian besar luaran yang berkaitan langsung dengan pelaksanaan kegiatan telah tercapai, sedangkan video dokumentasi dan HAKI masih ditempatkan sebagai target luaran. Dengan demikian, luaran program pada tahap ini menunjukkan adanya hasil nyata berupa media edukasi, pelaksanaan kegiatan dan evaluasi, produk JAKGA, kemasan sederhana, serta publikasi media massa, tanpa menyatakan bahwa seluruh target luaran telah diselesaikan.

Kendala dan Tindak Lanjut

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Pudak berjalan dengan baik, namun terdapat beberapa kendala selama proses kegiatan. Kendala pertama berkaitan dengan penyesuaian waktu pelaksanaan dengan kesediaan peserta, terutama karena peserta memiliki aktivitas rumah tangga dan kegiatan kemasyarakatan lainnya. Selain itu, terdapat perbedaan tingkat pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan sehingga kecepatan dalam menerima dan mengikuti tahapan pengolahan produk tidak sama. Kondisi tersebut terlihat pada saat praktik, ketika sebagian peserta masih memerlukan arahan lebih lanjut dalam melakukan tahapan pengolahan dan menjaga kebersihan selama proses produksi.

Kendala lainnya adalah keterbatasan keterampilan pengolahan serta pengalaman peserta dalam melakukan pengemasan dan pemasaran produk. Peserta telah memperoleh pengalaman melalui demonstrasi dan praktik pembuatan produk, tetapi kemampuan tersebut masih perlu diperkuat melalui kegiatan lanjutan.

Demikian pula pada aspek pengemasan dan pemasaran, peserta masih memerlukan pendampingan agar dapat mengembangkan kemasan yang lebih informatif, menarik, dan sesuai dengan kebutuhan pemasaran sederhana.

Sebagai tindak lanjut, kegiatan dapat diarahkan pada pelaksanaan jadwal pelatihan lanjutan yang disesuaikan dengan waktu luang peserta sehingga proses peningkatan keterampilan dapat dilakukan secara bertahap. Selain itu, peserta dapat dikelompokkan dalam kelompok produksi kecil dengan pembagian tugas yang sederhana dan jelas. Setiap kelompok dapat menetapkan penanggung jawab produksi yang berperan dalam mengoordinasikan ketersediaan bahan, pelaksanaan proses pengolahan, kebersihan, pengemasan, dan pencatatan kegiatan produksi.

Pada aspek produk dan pemasaran, tindak lanjut dilakukan melalui pendampingan kemasan dan branding agar identitas produk lebih jelas dan informasi pada label dapat disusun dengan lebih baik. Selanjutnya dapat dilakukan

uji coba pemasaran dalam skala terbatas melalui lingkungan desa, kegiatan masyarakat, maupun kerja sama dengan pelaku usaha setempat untuk memperoleh pengalaman awal dalam memasarkan produk. Pendampingan juga dapat dilanjutkan pada aspek legalitas produk sesuai dengan persyaratan yang diperlukan, sehingga pengembangan produk dapat dilakukan secara bertahap dan sesuai ketentuan yang berlaku. Dengan demikian, tindak lanjut kegiatan tidak hanya berfokus pada pengulangan pelatihan, tetapi diarahkan pada pembentukan pengelolaan produksi, penguatan kemasan dan pemasaran, serta persiapan aspek legalitas produk.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Pudak, Kecamatan Kumpeh Ulu, Kabupaten Muaro Jambi, telah memberikan edukasi dan pengalaman praktik kepada masyarakat, khususnya anggota PKK dan kader, dalam pengolahan bahan lokal berupa gula aren, jahe, dan daun kelor menjadi produk Gula Aren Herbal Jahe–Kelor (JAKGA). Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan rata-rata skor pengetahuan peserta dari 75,1 pada pre-test menjadi 89,6 pada post-test, atau meningkat sebesar 14,5 poin.

Selain peningkatan pengetahuan, kegiatan menghasilkan produk JAKGA dalam bentuk serbuk dengan kemasan sederhana serta memberikan pengalaman kepada peserta dalam tahapan pengolahan, pengemasan, dan pengenalan pemasaran produk. Capaian tersebut menunjukkan bahwa kegiatan telah terlaksana sesuai tahapan yang direncanakan dan memberikan hasil awal berupa pengetahuan serta pengalaman praktik pengolahan produk berbasis bahan lokal.

Pengembangan lebih lanjut masih diperlukan, terutama melalui pelatihan lanjutan, penguatan kelompok produksi, pendampingan kemasan dan branding, uji coba pemasaran, serta pendampingan aspek legalitas produk. Dengan demikian, hasil kegiatan pada tahap ini dapat menjadi dasar untuk pengembangan produk dan kegiatan pendampingan berikutnya tanpa menyatakan adanya peningkatan kesehatan, kemandirian ekonomi, atau keberlanjutan usaha yang belum didukung oleh data pengukuran.

REKOMENDASI

Kegiatan pengabdian selanjutnya direkomendasikan untuk difokuskan pada penguatan keberlanjutan produk Gula Aren Herbal Jahe–Kelor (JAKGA) melalui peningkatan kualitas dan konsistensi produk, pengembangan desain kemasan dan branding, serta pendampingan pemasaran secara lebih intensif. Pendampingan berikutnya dapat diarahkan pada penguatan kemampuan kelompok masyarakat dalam menghitung biaya produksi, menentukan harga jual, mengembangkan identitas produk, dan memanfaatkan media pemasaran digital sehingga JAKGA tidak hanya menjadi produk hasil pelatihan, tetapi dapat dikembangkan menjadi produk usaha masyarakat yang berkelanjutan. Tahapan lanjutan juga dapat mencakup penguatan legalitas dan kesiapan produk untuk dipasarkan secara lebih luas sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Keberlanjutan program perlu dilakukan melalui pendampingan secara bertahap dan melibatkan kelompok ibu-ibu PKK serta kader masyarakat sebagai penggerak utama agar keterampilan yang telah diperoleh dapat dipraktikkan secara mandiri dan ditularkan kepada masyarakat lainnya. Evaluasi lanjutan juga perlu dilakukan untuk mengetahui keberlanjutan produksi, perkembangan pemasaran, penerimaan konsumen, dan potensi peningkatan pendapatan masyarakat setelah program selesai.

Beberapa hambatan yang perlu diperhatikan pada kegiatan selanjutnya meliputi keterbatasan waktu peserta karena aktivitas rumah tangga dan pekerjaan, perbedaan tingkat pemahaman dan keterampilan antar peserta, serta masih terbatasnya pengalaman dalam pengemasan, branding, dan pemasaran.

Keterbatasan tersebut dapat memengaruhi konsistensi penerapan keterampilan dan keberlanjutan produksi. Oleh karena itu, kegiatan lanjutan disarankan menggunakan jadwal yang lebih fleksibel, pendampingan kelompok secara berkala, praktik berulang, serta media panduan yang sederhana dan mudah digunakan. Dengan pendekatan tersebut, pengembangan JAKGA diharapkan dapat berlanjut dari tahap peningkatan pengetahuan dan keterampilan menuju penguatan usaha, peningkatan daya saing produk, dan kemandirian ekonomi masyarakat berbasis potensi lokal.

ACKNOWLEDGMENT

Terlaksananya kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat melalui Program Pengembangan Desa Mitra (PPDM) dalam hilirisasi inovasi produk Gula Aren Herbal Jahe–Kelor (JAKGA) tidak terlepas dari dukungan dan kerja sama berbagai pihak. Terima kasih disampaikan kepada Program Pengembangan Desa Mitra (PPDM) atas dukungan yang diberikan sehingga kegiatan dapat terlaksana dengan baik.

Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Pemerintah Desa Pudak, Kecamatan Kumpeh Ulu, Kabupaten Muaro Jambi, beserta mitra dan masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK dan kader masyarakat, atas dukungan, partisipasi, dan keterlibatan aktif selama pelaksanaan kegiatan. Apresiasi juga diberikan kepada seluruh pihak yang telah membantu dalam penyediaan tempat dan fasilitas, koordinasi peserta, pelaksanaan edukasi, praktik pengolahan, serta pendampingan pengemasan produk sehingga seluruh rangkaian kegiatan dapat berjalan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Bayani F, Hulyadi H, Muhali M, Yuliana D, Hamdani AS, Pomeistia M, et al. Pengolahan rempah dan minuman tradisional bagi PKK dan kader Posyandu Desa Bengkaung Tahun 2025. *Lumbung Inov J Pengabdian Kpd Masy*. 2025;10(4):1568–1584.
- Deoranto P, Dewi IA, Citraesmi ADP, Sari IP, Dewi C. Antioxidant analysis of instant herbal beverages ingredients. *IOP Conf Ser Earth Environ Sci*. 2021;733(1):12133.
- Hidayatullah MH, Mahrurroh M, Qomariah AN, Kusnaedi S. Pelatihan pembuatan jamu herbal sebagai pengganti susu UHT untuk lansia. *As-Sidanah J Pengabdian Masy*. 2025;7(1):22–34.
- Khotimah K, Octavia DR, Rahmawati E, Fistalia DIAA. Peningkatan produktivitas kelompok usaha jamu melalui peningkatan skill inovasi produk teh rosela. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*. 2022;6(1):571.
- Kuswinarno M, Afifah Z, Listiana Y. Analysis of human resource management in building a sustainable competitive advantage of the herbal medicine industry. *IOP Conf Ser Earth Environ Sci*. 2025;1441(1):12044.
- Maramy NV, Widyaningsih TD, Martati E, Endharti AT. Potency of bioactive compounds in Minasarua traditional beverage from Indonesia as an antioxidant and anti-inflammatory: A review. *Adv Food Sci Sustain Agric Agroindustrial Eng*. 2025;8(3):231–243.

- Nurcholis W, Arianti R. Jamu as Indonesian cultural heritage and modern health innovation. *J Jamu Indones*. 2024;9(1):1–2.
- Prawira O, Armielia AA, Pradiati S. Pelatihan program HACCP bagi pengusaha UMKM di wilayah Tangerang. *J Sinergitas PKM CSR*. 2023;7(1):1–7.
- Rahman A, Tosepu R, Karimuna SR, Yusran S, Zainuddin A, Junaid. Personal hygiene, sanitation and food safety knowledge of food workers at the university canteen in Indonesia. *Public Health Indones*. 2018;4(4):154–161.
- Samran S, Suhada A, Oktima E, Sumardi, Suprianto, Fatimah C, et al. Pelatihan produksi minuman jahe instan ibu PKK Kampung Daling Tajuk Dilem-Bebesen-Aceh Tengah-Nanggroe Aceh Darussalam. *Mejuajua J Pengabdian pada Masy*. 2021;1(2):9–15.
- Septianingrum Y, Sari RY, Shodiq M, Wijayanti L. Pemberdayaan ibu PKK melalui penanaman tanaman obat keluarga dan pembuatan minuman herbal pendukung pemeliharaan kesehatan. *Lentera J J Pengabdian*. 2026;6(2):141–154.
- Utaminigrum W, Nofrianti N, Hartanti D. Diversity and use of medicinal plants for traditional women's health care in Northern Banyumas, Indonesia. *Biodiversitas J Biol Divers*. 2022;23(4).
- World Health Organization. *FAO/WHO guidance to governments on the application of HACCP in small and/or less-developed food businesses*. FAO Food and Nutrition Paper 86. 2006. 74 p.
- Yulistiani R, Jariyah, Raharjo D, Sarofa U, Sabrina DA. Tingkat cemaran bakteri Coliform dan *Escherichia coli* pada makanan dan minuman sebagai dampak kondisi higiene sanitasi di Sentra Kuliner Penjaringan Sari, Surabaya. *Teknologi Pangan Media Inf dan Komun Ilm Teknol Pertanian*. 2023;14(1):3565.
- Yuniastuti A, Wh N, Widiatningrum T, Alimah S, Hb FPM, Sasi FA. Pemberdayaan ibu-ibu PKK Sukorejo dalam pengolahan empon-empon menjadi minuman berkhasiat untuk menjaga imunitas tubuh. *J Pengabdian Masyarakat Bangsa*. 2023;1(7):1321–1326.