

**LAPORAN PENGABDIAN MASYARAKAT  
INTERNAL STP TRISAKTI**



**PELATIHAN PEMBUATAN MINUMAN HERBAL  
DI THE LODGE AT JAGORAWI GOLF & COUNTRY CLUB**

Tim Pengusul :

**Candra Hidayat, SST., M.Par., MM. NIDN. 0318098404**  
**Christin Setiawan SST. M.Par NIDN. 0302058401**  
**Muhammad Fikry Andre Setiawan NIM. 1941010314**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA TRISAKTI**

2022

**LEMBAR PENGESAHAN**

Judul Pengabdian : **PELATIHAN PEMBUATAN MINUMAN HERBAL DI THE LODGE AT JAGORAWI GOLF & COUNTRY CLUB**

a. Nama Lengkap : Candra Hidayat, SST., M.Par., MM.  
b. NIDN : 0318098404  
c. Jabatan Fungsional : Lektor  
d. Departemen : D4 Perhotelan  
e. Nomor HP : 08151802255  
f. E-mail : [candra.hidayat@stptrisakti.ac.id](mailto:candra.hidayat@stptrisakti.ac.id)

a. Nama Lengkap : Christin Setiawan, SST. M.Par  
b. NIDN : 0302058401  
c. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli  
d. Departemen : D4 Perhotelan  
e. Nomor HP : 08128143309  
f. E-Mail : [christinsetiawan@stptrisakti.ac.id](mailto:christinsetiawan@stptrisakti.ac.id)

a. Nama Lengkap : Muhammad Fikry Andre Setiawan  
b. NIM : 1941010314

**Mitra :**

a. Lokasi Mitra : Di The Lodge at Jagorawi Golf & Country Club  
b. Jarak PT ke lokasi : 347 km  
c. Luaran : Jurnal Pengabdian Masyarakat  
d. Biaya : Rp. 4.325.000,-

Jakarta, 31 Maret 2022

Kepala Departemen Perhotelan

Mengetahui,

Ketua Dosen Pengusul,

Dr.Linda Desafitri,MM  
NIDN. 0302128103

  
Candra Hidayat, SST., M.Par.,MM.  
NIDN. 0318098404

Wakil Ketua I

Menyetujui,

Ketua Lembaga Penelitian

Djoni Wibowo,SE.,MM  
NIDN. 8872001019

Fetty Asmaniati,SE.,MM  
NIDN. 0308076506

## A. LATAR BELAKANG KEGIATAN

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil jahe (*Zingiber Officinale Rose*) terbesar di dunia. Jumlah produksi jahe di Indonesia meningkat dari tahun ketahun. Pada tahun 2003, produksi jahe nasional adalah sebesar 112.290 ton. Dengan tingkat kenaikan produksi sebesar 3,28 % tiap tahun maka tahun 2009 jumlah produksi jahe di Indonesia diperkirakan sebesar 136.388,1 ton dan pada tahun 2017 meningkat lebih banyak 120.000 dari tahun sebelumnya bahkan sudah banyak yang diekspor. Jumlah jahe yang melimpah ini justru menimbulkan permasalahan tersendiri yaitu turunnya nilai ekonomi jahe. Selain itu teknologi pasca panen yang tidak tepat menyebabkan jumlah jahe yang membusuk juga besar karena tidak termanfaatkan secara optimal.

Jahe (*Zingiber officinale Rose*) merupakan jenis rimpang yang mudah ditemukan di Indonesia yang dapat ditemukan dalam bentuk segar maupun hasil olahannya. Rimpang jahe memiliki beberapa kegunaan dalam pengobatan tradisional, antara lain obat sakit kepala, masuk angin, dan menambah nafsu makan (*Stimulansia*) (*Srinivasan, 2017*). Jahe memiliki kandungan antioksidan yakni oleoresin yang lebih dikenal sebagai gingerol. Jahe dimanfaatkan sebagai minuman fungsional dengan pewarna *casiavera* (*Firdausni et al., 2011*). Jahe biasa digunakan untuk pembuatan jamu, obat-obatan, bumbu dapur, industri minuman dan makanan serta industri minyak wangi karenanya aromanya yang spesifik dan kandungan tertentu di dalamnya yang sangat bermanfaat untuk kesehatan (*Hayati, 2013*).

Jahe mengandung oleoresin yang banyak dimanfaatkan dalam industri farmasi dan makanan. Meningkatnya kebutuhan oleoresin ini merupakan salah satu peluang untuk meningkatkan nilai ekonomi jahe yaitu dengan mengambil ekstrak oleoresin jahe. Salah satu teknologi pengolahan oleoresin jahe adalah dengan dibuat sebagai sediaan atau minuman instan. Minuman instan adalah minuman yang siap dikonsumsi dengan penambahan air hangat atau air panas dan penambahan satu atau lebih bahan tambahan, sehingga minuman instan lebih disukai oleh masyarakat dan rasanya juga lebih enak. Mobilitas masyarakat yang semakin tinggi memerlukan kondisi kesehatan yang optimal. Kondisi kesehatan tubuh tentunya tidak bisa lepas dari konsumsi makanan yang sehat. Banyaknya penyakit yang ditimbulkan karena cara mengkonsumsi makanan yang salah ataupun keamanan makanan yang tidak terjaga menyebabkan masyarakat cenderung bersikap hati-hati. Hasil olahan jahe ini biasanya dapat ditemukan dalam bentuk basah

contoh sirup jahe, permen dan manisan jahe, serta yang kering. Senyawa antioksi dan dalam bumbu dan rempah pada jahe, yaitu Shogaol dan gingerol (Embuscado, 2015).

Saat ini banyak makanan dan minuman yang ditawarkan sebagai produk suplemen yang dapat meningkatkan kesehatan tubuh jika dikonsumsi. Minuman kesehatan merupakan minuman yang mengandung unsur-unsur zat gizi atau non zat gizi dan jika dikonsumsi dapat memberikan pengaruh positif terhadap kesehatan tubuh. Minuman kesehatan sebagai salah satu produk yang sudah dikenal masyarakat, banyak dijumpai di pasaran dengan berbagai merek dan bentuk, seperti dalam bentuk cair, serbuk instan ataupun tablet. Kecenderungan masyarakat saat ini adalah lebih suka menggunakan produk yang kemasan dan penyajiannya lebih praktis dan cepat, karena tidak perlu membutuhkan banyak waktu dalam mempersiapkannya.

## **B. PERMASALAHAN MITRA**

Mengacu pada analisis situasi di atas, identifikasi dari permasalahan mitra adalah:

1. Meningkatkan penampilan minuman herbal yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh.
2. Belum adanya perbedaan kualitas mengolah pembuatan minuman herbal yang menjadi produk kreatifitas.
3. Belum adanya teknis cara penyediaan minuman herbal yang praktis serta efektif, tanpa menurunkan kualitas rasa dan aroma.

## **B. TUJUAN**

Mengacu pada permasalahan di atas, tujuan kegiatan yang akan dicapai adalah :

1. Memberikan keterampilan mengolah Minuman herbal sehingga dapat menjadi bervariasi di dunia industri kreatif.
2. Untuk mengetahui perbedaan kualitas minuman herbal dengan bervariasi yang dapat ditinjau dari warna, rasa, aroma dan tekstur.
3. Untuk mengetahui dan mempelajari cara persiapan dan penyediaan minuman herbal berupa konsentrat atau pekatan dengan kualitas (rasa dan aroma) yang tetap terjaga.

## **C. PESERTA KEGIATAN**

Pelatihan olahan minuman herbal ini akan diberikan kepada

- a. Pengurus DiThe Lodge At Jagorawi Golf & Country Club Jawa Barat.
- b. Karyawan DiThe Lodge At Jagorawi Golf & Country Club Jawa Barat.

#### **D. TEMA KEGIATAN**

Tema dalam kegiatan ini adalah : **PELATIHAN PEMBUATAN MINUMAN HERBALDI  
THE LODGE AT JAGORAWI GOLF & COUNTRY CLUB**

#### **E. WAKTU DAN TEMPAT KEGIATAN**

Kegiatan ini akan dilaksanakan pada :

Hari	: Minggu-Senin
Tanggal, bulan, tahun	: 10 April- 11 April 2022
Waktu	: 09.00 – Selesai
Tempat	: Di DiThe Lodge At Jagorawi Golf & Country Club Jawa Barat.

#### **F. SUSUNAN ACARA**

Susunan acara yang dilaksanakan adalah sebagai berikut

1. Pembukaan

Pembukaan acara di pimpin oleh Bapak Candra Hidayat, SST., M.Par., MM. selaku ketua dosen pengusul dengan memberikan kata sambutan.

2. Penyampaian materi

Penyampaian materi berupa demo pembuatan minuman herbal oleh Ibu Christin Setiawan selaku nara sumber

3. Tanya jawab

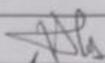
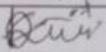
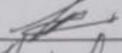
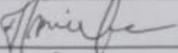
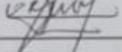
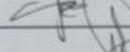
Diskusi dan tanya jawab kepada peserta acara

4. Penutup

Acara ditutup kembali oleh Bapak Candra Hidayat, SST., M.Par., MM. selaku ketua dosen pengusul.

PELATIHAN PENYULUHAN PEMBUATAN MINUMAN HERBAL SEBAGAI MINUMAN KESEHATAN  
11-12 APRIL 2022

Di The Lodge - Jagorawi Golf & Country Club Karanggan Bogor- Jawa Barat

No.	Nama	Tanda Tangan
1	Helmi	
2	ANWAR	
3	ADE-RAWAN	
4	ADI	
5	DESI	
6	ANDO	
7	LUTFIE	
8	AHMADILAH	
9	MADI	
10	KHAERUL	
11	UJANG. S	
12	AFI	
13	Wina Hairani	
14	Salawati	
15	Aman B	
16	Onan	
17	Dayat	
18	Khaerudin	
19	Suzana	
20	Nyoman	
21	Suryan	
22	Iwan	
23	Faypuhan	
24	Dyhan	
25	ISAH	

## GALERI FOTO



