



Pemkot dan Polbangtan Gelar Pelatihan Sirup Jahe Merah

Upaya Ibu-Ibu Tahunan

Pemerintah Kota Yogyakarta bekerjasama Politeknik Pembangunan Pertanian (Polbangtan) Yogyakarta menggelar pelatihan sirup jahe merah. Peserta pelatihan adalah ibu-ibu yang mewakili kampung masing-masing. Tujuannya untuk meningkatkan pendapatan keluarga.

PELATIHAN tersebut disambut riang oleh ibu-ibu di Kelurahan Tahunan, salah satunya Estri Utami (50). Pelatihan tersebut diikuti oleh empat kelompok, dimana masing-masing kelompok terdiri dari enam sampai tujuh peserta.

Utami mengaku senang bisa mengikuti pelatihan tersebut, sebab ia mendapatkan wawasan baru terkait pengolahan jahe merah. Se-

bagai ibu rumah tangga, ia sangat mendukung program pelatihan untuk ibu-ibu, sebab dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

"Sudah dua kali pelatihan, pertama penanaman jahe merah, nah sekarang jahe merah yang ditanam diolah menjadi sirup. Sangat senang sekali ada kegiatan pelatihan, pengen nanti produksi sendiri untuk menambah pemasukan. Apalagi untuk ibu-ibu, sangat berguna bisa

membantu ekonomi keluarga," katanya saat menyugrai jahe merah, Selasa (18/2).

Setelah pelatihan, ia berencana mengembangkan resep bersama ibu-ibu yang lain. Ia pun berharap dapat memproduksi sendiri dan bisa mengikuti pameran-pameran.

Sementara itu, Kepala Laboratorium Pengolahan Hasil dan Dosen Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Polbangtan Yogyakarta, Setyawati menerangkan proses pembuatan sirup jahe merah cukup panjang. Jika dilakukan sendiri, paling tidak membutuhkan waktu sekitar empat jam.

"Kalau saya membuat sendiri sekitar empat jam, tetapi karena dilakukan berkelompok kemungkinan lebih singkat karena pengerjaan bisa bergantian," terangnya.

Mudah

Pembuatannya pun relatif mudah. Pertama jahe merah dicuci bersih, kemudian disangrai. Setelah itu, jahe merah dikupas dan diblender seperti bubur. Langkah selanjutnya adalah menyaring bubur jahe tersebut untuk mendapatkan sarinya.

"Lalu diendapkan dulu, ka-



BERLATIH - Ibu-ibu di Kelurahan Tahunan mengikuti pelatihan pembuatan sirup jahe di Polbangtan Yogyakarta, Selasa (18/2).

Upaya Ibu-Ibu Tahunan

• Sambungan Hal 9

rena ada kandungan tepung yang kalau ikut dimasak membuat pahit. Tambahkan air dan gula perbandingan 1 banding 1. Direbus sampai mendidih supaya rempah lain meresap, lalu diamkan lima menit dan disaring. Nanti direbus lagi sampai kental. Butuh waktu lama karena beberapa kali merebus," bebernya.

Sirup jahe merah tersebut, tambahnya tidak ditambah dengan bahan pengawet. Meski demikian, sirup jahe bisa tahan dua bulan di suhu ruangan.

"Kalau ibu-ibu ini aktif dan memproduksi terus, 8 bulan bisa balik modal. Jahe merahnya satu kilogram sekitar Rp50 ribu. Sirup bisa dijual dengan harga Rp20 ribu per botol, malah ada juga yang menjual Rp30 ribu. Tentu ini bisa membantu ibu-ibu meningkatkan perekonomian," tambahnya.

Dalam pelatihan tersebut, hadir pula Wakil Walikota Yogyakarta, Heroe Poerwadi. Ia mengatakan pelatihan jahe merah dipilih karena jahe merah mudah ditanam. Pemkot Yogyakarta memiliki sekitar 200 kampung sayur, dimana masing-masing kampung sayur memiliki perbedaan.

"Untuk Tahunan yang saat ini ikut pelatihan, kampung sayurnya berbasis toga atau tanaman obat keluarga. Jahe merah ini mudah ditanam. Setelah kemarin ada pelatihan menanam jahe merah, sekarang ada pelatihan lagi untuk mengolah," katanya.

Ia menjelaskan, pelatihan memang sengaja dibuat berkelompok. Hal itu agar dalam kelompok bisa saling menguatkan. "Kita mendorong untuk bergotong-royong supaya bisa saling menguatkan. Kalau individu, nanti setelah pelatihan tidak ada tindak lanjut. Tetapi ketika berkelompok, nanti bisa saling bagi tugas, pemasarannya bagaimana, siapa yang nanti produksi," jelasnya.

(Christi Mahatma)

Ig. Trihastono, S.Sos, MM

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Kelurahan Tahunan	Positif	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 24 Juni 2026
Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos, MM
NIP. 19690723 199603 1 005