



BERDAYAKAN WARGA DAN DONGKRAK NILAI JUAL

Warga Tahunan Dilatih Olah Jahe Jadi Sirup

SEJUMLAH ibu-ibu warga Kelurahan Tahunan Kota Yogyakarta sibuk mencuci jahe, daun serai dan pandan. Jahe yang dicuci bersih lalu disangrai dalam wajan penggorengan. Itu adalah tahap awal untuk menyulap rempah jahe itu menjadi sirup jahe yang manis dan hangat. Ya warga dilatih membuat sirup jahe sebagai pengembangan dari kampung sayur tanaman toga yang telah dilakukan masyarakat Tahunan. Selain itu dengan mengolah menjadi sirup bisa mendongkrak nilai jual ekonomi dari rempah jahe.

Ibu-ibu Warga Tahunan itu dibagi dalam beberapa kelompok untuk dilatih membuat sirup jahe di laboratorium Politeknik Pembangunan Pertanian (Polbangtan) Yogyakarta, Selasa (18/2). Mereka mendapat pelatihan langsung dari dosen Polbangtan dari teori pengenalan rempah jahe hingga praktik mengolah jahe menjadi sirup. Ada tiga jenis jahe yang diolah menjadi sirup yakni jahe gajah, jahe emprit dan jahe merah.

"Jahe dipilih karena sebelumnya sudah pelatihan budidaya tanaman empon-empon jahe merah. Kami rintis olahan yang dihasilkan dari kelompok wanita tani di Tahunan," kata Kepala Laboratorium Pengolah Hasil Polbangtan Yogyakarta, Budi Setyawati, di sela pelatihan kemarin.

Dia menjelaskan, jahe disangrai untuk memudahkan pengupasan. Tahap selanjutnya, jahe dikupas dan dipotong kecil-kecil lalu dihaluskan dengan blender hingga menjadi bubur. Kemudian bubur jahe disaring untuk diambil sari jahe nya dan diendapkan agar tepung jahe yang memicu rasa pahit tidak terbawa. Selanjutnya, tambahkan air dan gula pasir dengan perbandingan 1:1. Misalnya air 1,5 liter maka gula pasirnya 1,5 kg.

Tambahkan pandan, serai dan cengkeh lalu direbus. Setelah itu disaring dan direbus kembali sampai mengental dan masukan dalam botol yang telah disterilkan. Prosesnya dari jahe jadi sirup bisa empat jam," terang Budi yang juga dosen mata kuliah teknologi pangan dan hasil pertanian Polbangtan Yogyakarta itu.

Menurutnya semua proses tersebut bisa dilakukan sendiri oleh warga di rumah. Sirup jahe itu bisa bertahan selama dua bulan tanpa pengawet. Dengan diolah menjadi sirup bisa meningkatkan nilai ekonomi dari jahe. Dia menyebutkan untuk membuat 6 botol sirup jahe dibutuhkan sekitar 1/2kg jahe merah dengan harga Rp 50.000/kg jahe merah. Sedangkan harga 1 botol sirup jahe berkisar Rp 20.000/botol sehingga nilai jualnya lebih tinggi. Rencananya produk sirup jahe olahan warga dipasarkan di kampung wisata Tahunan yang selama ini dikenal dengan kerajinan kain jumputan.

Sementara itu Wakil Walikota Yogyakarta Heroe Poerwadi yang membuka pelatihan itu mengatakan, kegiatan itu adalah bentuk dari gerakan Gandeng Gendong antara kalangan kampus dengan kampung. Warga Tahunan sudah

Instansi

Nilai Berita

Sifat

Tindak Lanjut



MERAPI-TRI DARMIYATI

Jahe yang telah diolah menjadi sirup dikemas dalam botol.

ada kesepakatan dengan Polbangtan untuk mengadakan pelatihan pengolahan jahe.

"Jahe karena mudah ditanam dan diproduksi diolah. Ini juga pengembangan warna warni lain dari kampung sayur di Yogyakarta. Ada 200 kelompok kampung sayur punya minat yang beda-beda. Kelurahan Tahunan kembangkan kam-

pung sayur berbasis tanaman toga," ucap Heroe.

Pihaknya berharap setelah pelatihan, warga tetap berkelompok dalam memproduksi olahan jahe. Memperhatikan, rasa dan kemasan serta dipasarkan bersama kelompok sehingga lebih kuat.

Sedangkan Kepala Bagian Umum Polbangtan Yogyakarta, Irwan Johan

Sumarno menyatakan kegiatan itu adalah bagian dari Tridarma perguruan tinggi yakni pengabdian ke masyarakat. Pihaknya juga mendukung program gerakan dari Pemkot Yogyakarta di bidang pertanian. "Kami lakukan pendampingan budidaya dan pelatihan langsung cara pengolahan hasil pertanian warga," imbuh Irwan.

(Tri) -o

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

Yogyakarta, 25 Juli 2026
Kepala

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