

# **“PEMANFAATAN JAHE SEBAGAI BAHAN DASAR MINUMAN HERBAL”**



## **TUGAS AKHIR**

**Oleh:**

**Laili Nur Latifah**  
**NIS : 131235230026190019**

### **LEMBAGA PENDIDIKAN MA'ARIF NU MADRASAH ALIYAH AL HIDAYAH**

**NPSN : 20584761 NSM : 131 235 230 026 STATUS : TERAKREDITASI " A "**

***Alamat : Jl. K.H. Muhyiddin 365 Lajukidul Singgahan Tuban***

**AKTE NOTARIS MIQDARRURRIDHO,SH NO. 09 TAHUN 2015**

**AHU-001.2322.AH.01.04.TAHUN 2015**

**Website: [www.maalhidayah.com](http://www.maalhidayah.com) ; E-mail: [maalhidayah365@yahoo.co.id](mailto:maalhidayah365@yahoo.co.id)**

**TAHUN 2021**

# **“PEMANFAATAN JAHE SEBAGAI BAHAN DASAR MINUMAN HERBAL”**



## **TUGAS AKHIR**

**Diajukan Guna Melengkapi Tugas Akhir dan Memenuhi Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Pembelajaran di Madrasah Aliyah Al Hidayah Lajukidul (MA. Plus Keterampilan) Program Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam**

**Oleh:**

**Laili Nur Latifah**  
**NIS : 131235230026190019**

## **LEMBAGA PENDIDIKAN MA'ARIF NU MADRASAH ALIYAH AL HIDAYAH**

**NPSN : 20584761 NSM : 131 235 230 026 STATUS : TERAKREDITASI " A "**

***Alamat : Jl. K.H. Muhyiddin 365 Lajukidul Singgahan Tuban***

**AKTE NOTARIS MIQDARRURRIDHO,SH NO. 09 TAHUN 2015**

**AHU-001.2322.AH.01.04.TAHUN 2015**

**Website: [www.maalhidayah.com](http://www.maalhidayah.com) ; E-mail: [maalhidayah365@yahoo.co.id](mailto:maalhidayah365@yahoo.co.id)**

**TAHUN 2021**

## **PERSETUJUAN PEMBIMBING**

### **TUGAS AKHIR**

**“PENGOLAHAN SAMPAH PLASTIK MENJADI PRODUK EKONOMIS SEBAGAI  
PENGURANGAN SAMPAH PLASTIK DIDUSUN KEPANJEN”**

**Oleh**

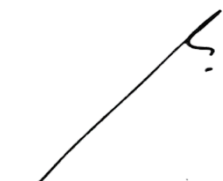
**Laili Nur Latifah**  
**NIS 131235230026190019**

**Telah Memenuhi Persyaratan Dan Disetujui  
Untuk Mengikuti Ujian Tugas Akhir**

**Guru Pembimbing  
Wali Kelas  
Tanggal**

**: Khoirun Nisak, S.Pd  
: Nilna Hidayati, S.Pd  
: 9 Desember 2021**

**Guru Pembimbing**



**Khoirun Nisak, S.Pd**

**Wali Kelas**



**Nilna Hidayati, S.Pd**

## PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Laili Nur Latifah  
NIS : 131235230026190019

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Tugas Akhir yang berjudul

### **“PEMANFAATAN JAHE SEBAGAI BAHAN DASAR MINUMAN HERBAL”**

Adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang sudah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada institusi mana pun, dan bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak mana pun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata di kemudian hari pernyataan ini tidak benar.

**Tuban, 09 Desember 2021**

**Yang menyatakan,**



**Laili Nur Latifah**

**NIS.131235230026190019**

## LEMBAR PENGESAHAN

Karya Ilmiah berjudul ” **PEMANFAATAN JAHE SEBAGAI BAHAN DASAR MINUMAN HERBAL** ” karya Laili Nur Latifah telah diuji dan disahkan pada:

Hari, tanggal : 25 Januari 2022  
Tempat : Madrasah Aliyah Al Hidayah Lajukidul

### Tim Penguji:

#### Penguji 1



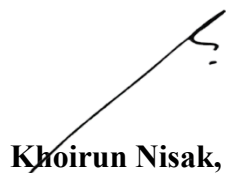
**Kun Sholihaddin Fatma, S. Ag S. Pd MA**

#### Penguji 2



**Saifuddin S. Pt**

#### Pembimbing



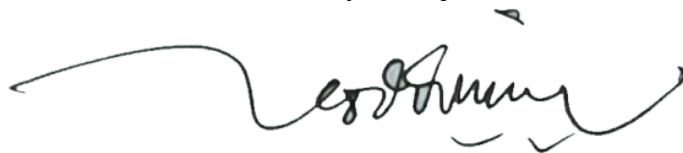
**Khoirun Nisak, S.Pd**

#### Wali Kelas



**Nilna Hidayati, S.Pd**

**Mengesahkan  
Kepala Madrasah Aliyah  
AL Hidayah Lajukidul**



**Kun Sholihaddin Fatma, S. Ag S. Pd MA**

## MOTTO

لَا يُكَلِّفُ اللَّهُ نَفْسًا إِلَّا وُسْعَهَا

“Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya”  
(QS. Al-Baqarah 2 : Ayat 286)

Atau

فَإِنَّ مَعَ الْعُسْرِ يُسْرًا

“Maka sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan,”  
(QS. Al-Insyirah 94: Ayat 5)

---

<sup>1</sup>Q.S. Al – Baqarah Ayat : 286

<sup>1</sup>Q.S. Al – Insyirah Ayat : 5

## **PERSEMBAHAN**

Alhamdulillah dalam sekian lamanya berjuang akhirnya menghasilkan sebuah karya ilmiah yang tak lupa dari do'a dan dukungan dari orang-orang yang penting bagi saya, oleh karena itu tugas akhir ini saya persembahkan kepada

1. Orang tua saya yang tak hentinya berdo'a dan berkorban yang terbaik untuk anak-anaknya, dan terimakasih kepada bapak dan ibu, kalian adalah orang tua yang perfect bagiku semoga selalu dalam lindungan Allah SWT.
2. Kepada kakak dan adik terimakasih atas dukungan dan do'a kalian.
3. Kepada teman-teman seperjuangan, Lika-liku perjalanan kita telah kita lalui bersama, kebersamaan ini tak akan pernah saya lupakan.
4. Kepada Guru-guru saya sejak sekolah dasar sampai dengan Madrasah Aliyah yang telah membimbing saya.
5. Kepada seluruh tenaga pendidik dan tenaga pendidikan madrasah Aliyah Al Hidayah Lajukidul.

## KATA PENGANTAR

Dengan segenap kerendahan hati, segala puji kita panjatkan kehadirat Allah SWT yang senantiasa memberikan nikmat, iman, Islam, serta sehat wal'afiat dan nikmat lainnya. Tidak ada manusia pun yang dapat menghitungnya kecuali Rahmat, hidayah, serta kasih sayang kepada seluruh makhluknya, sehingga penulis dapat mengerjakan karya ilmiah yang berjudul “pemanfaatan jahe sebagai bahan dasar minuman herbal” dapat diselesaikan tepat pada waktunya.

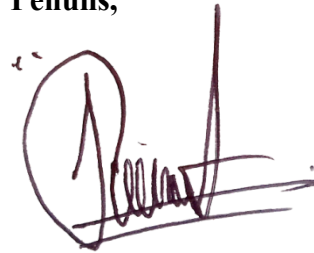
Penyusunan karya tulis ilmiah ini, sebagai salah satu tanda persyaratan untuk kelulusan. Tentunya, semua ini tidak terlepas dari bantuan dan peran berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Kun Sholihaddin Fatma, S.Ag, S.Pd, MA selaku kepala sekolah MA Al Hidayah Plus Keterampilan Laju Kidul Singgahan yang dalam kesibukannya beliau dapat memberikan arahan secara Umum tentang penulisan karya tulis ilmiah.
2. Ibu Khoirun Nisak , S.Pd, Selaku pembimbing yang telah memberikan banyak penjelasan, arahan, bimbingan secara teknis dalam pembuatan karya tulis ilmiah serta memberikan motivasi dan semangat untuk penulis.
3. Ibu Laili Fauziah, S.Pd, Selaku penanggung jawab yang telah memberikan banyak masukan-masukan kepada penulis sehingga dapat memberi kesempurnaan dalam karya tulis ilmiah ini.
4. Ibu Nurul Hidayati, S.Pd, Selaku wali kelas penulis yang selalu memberi nasehat, dan ilmu serta memberikan motivasi untuk menyelesaikan karya tulis ilmiah ini.
5. Kepada Ibu/Bapak Guru MA Al Hidayah Plus Keterampilan Laju Kidul Singgahan, yang telah memberikan Semangat kepada Penulis.
6. Kepada Tetangga Penulis, yang ikut merasakan, yang telah mengizinkan peneliti dan membantu serta mendukung sehingga dapat terselesainya karya tulis ilmiah ini dengan baik.
7. Kedua Orang tua penulis yang telah memberikan banyak arahan, dukungan moril, dan juga do'a yang diajukan kepada penulis.
8. Teman-teman semua yang juga ikut serta membantu memberi dukungan dan semangat kepada penulis.

Besar harapan karya ilmiah ini dapat memberikan banyak manfaat bagi para pembacanya, walau masih banyak kekurangan-kekurangan. Oleh karena itu, penulis masih sangat membutuhkan kritik dan saran berupa motivasi untuk menghasilkan karya tulis ilmiah yang lebih baik di masa mendatang.

**Laju Kidul, 09 Desember 2021**

**Penulis,**



**Laili Nur Latifah**

**NIS : 131235230026190019**

## **ABSTRAK**

**“ PEMANFAATAN JAHE SEBAGAI BAHAN DASAR MINUMAN HERBAL ”**

Seiring dengan perkembangan zaman, banyak sekali minuman yang beredar dikalangan masyarakat. minuman yang menawarkan khasiat kesehatan bagi tubuh. Di indonesia banyak minuman kesehatan yang sudah biasa dikonsumsi, salah satunya minuman jahe.

Hanya saja karena proses pembuatannya yang membutuhkan waktu yang lama sehingga minuman ini tergeser oleh minuman lain yang lebih praktis, selain itu juga minuman jahe kurang memiliki daya tarik terhadap anak muda yang lebih memilih minuman yang kekinian.

Untuk mengatasi permasalahan tersebut dilakukan suatu inovasi dengan membuat minuman herbal instan dengan menggunakan bahan baku jahe yang dilakukan pelatihan juga kepada masyarakat. Sehingga masyarakat dapat dengan mudah menikmati khasiat dari minuman jahe tersebut dan dapat menjadi peluang usaha untuk meningkatkan penghasilan terutama untuk ibu-ibu.

Dalam kegiatan pelatihan ditemukan suatu temuan bahwa masyarakat sangat membutuhkan kegiatan yang mampu memberdayakan ibu-ibu sehingga mampu menambah penghasilan keluarga. Selain itu ditemukan data bahwa setelah minuman jahe dikemas secara instan peminat minuman tersebut bertambah dari kalangan masyarakat muda hingga tua.

## **DAFTAR ISI**

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| <b>PERSETUJUAN PEMBIMBING</b> | <b>i</b>   |
| <b>PERNYATAAN</b>             | <b>ii</b>  |
| <b>LEMBAR PENGESAHAN</b>      | <b>iii</b> |
| <b>MOTTO</b>                  | <b>iv</b>  |

|                                    |             |
|------------------------------------|-------------|
| <b>PERSEMBAHAN</b>                 | <b>v</b>    |
| <b>KATA PENGANTAR</b>              | <b>vi</b>   |
| <b>ABSTRAK</b>                     | <b>viii</b> |
| <b>DAFTAR ISI</b>                  | <b>ix</b>   |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b>           | <b>1</b>    |
| A. Latar Belakang Penelitian       | 1           |
| B. Rumusan Masalah                 | 2           |
| C. Tujuan Masalah                  | 2           |
| D. Manfaat Penelitian              | 2           |
| <b>BAB II LANDASAN TEORI</b>       | <b>3</b>    |
| A. Pengertian Tanaman Jahe         | 3           |
| B. Pengertian Minuman Herbal       | 3           |
| C. Hasil Penelitian Yang Relevant  | 3           |
| D. Kandungan Tanaman jahe          | 5           |
| <b>BAB III METODE PENELITIAN</b>   | <b>10</b>   |
| a. Jenis Penelitian                | 10          |
| b. Waktu Dan Tempat                | 10          |
| c. Alat Dan Bahan                  | 10          |
| d. Prosedur Kerja                  | 11          |
| <b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> | <b>12</b>   |
| A. Hasil Penelitian                | 12          |
| B. Pembahasan                      | 13          |
| <b>BAB V PENUTUP</b>               | <b>14</b>   |
| A. Kesimpulan                      | 14          |
| B. Saran                           | 14          |
| <b>DAFTAR PUSTAKA</b>              | <b>15</b>   |
| <b>LAMPIRAN GAMBAR</b>             | <b>xi</b>   |
| <b>LAMPIRAN WAWANCARA</b>          | <b>xv</b>   |



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Penelitian**

Minuman herbal merupakan salah satu rempah-rempah yang tidak pernah absen di kotak bumbu dapur sebagian orang. Maklum saja, jahe kerab digunakan sebagai bumbu masakan. Kesehatan merupakan faktor utama bagi tubuh. Kebanyakan orang ketika mereka mengalami suatu masalah kesehatan, mereka lebih banyak menggunakan obat-obatan yang instan.

Mereka lebih memilih obat-obatan di apotik, sedangkan obat-obatan itu berasal dari Minuman herbal merupakan salah satu minuman berbahan dasar Tumbuhan alami yang berkhasiat bagi tubuh. Minuman herbal dibuat dengan Bahan dasar rempah-rempah, akar, batang, daun, umbi dan buah. Masyarakat Tradisional menggunakan bagian tubuh tumbuhan di lingkungan untuk dibuat Minuman herbal berdasarkan resep turun temurun. Saat ini minuman herbal Dibuat melalui ekstraksi bahan tumbuhan alami dengan teknologi modern. Salah satu inovasi bahan minuman herbal adalah JAHE .

Jahe (*Zingiber officinale*) merupakan tanaman rempah yang berasal dari Asia Selatan, dan sekarang telah tersebar ke seluruh dunia. Jahe tanaman tradisional yang berada di sekitar mereka, misalnya saja jahe. Mengutip dari buku berjudul Temu-Temuan, Apotek Hidup di Pekarangan karya Ir. H Rahmat Rukmana, MBA., M.Sc. jahe kaya akan minyak asiri.

Melansir dari buku berjudul Jahe karya Hesti Dwi Setyaningrum, Cahyo Saparinto, jahe mengandung vitamin A, vitamin B, vitamin C, lemak, protein, pati, asam organik, dammar, zingeron, sineol, dan oleoresin. Kandungan vitamin dan mineral tersebut membuat jahe dipercaya mampu mencegah dan menyembuhkan sejumlah penyakit.

Jahe di mata masyarakat umum hanyalah sebuah tanaman tradisional yang tidak begitu banyak fungsinya. Jahe lebih dikenal banyak orang sebagai bumbu dapur. Sebagian orang menganggap bahwa jahe hanyalah sebagai minuman penghangat tubuh. Padahal jahe memiliki begitu banyak manfaat bagi kesehatan, salah satunya untuk mengobati sakit kepala.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalahnya adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana cara membuat minuman herbal berbahan dasar jahe?
2. Apa manfaat minuman herbal berbahan dasar jahe?

## **C. Tujuan Masalah**

Tujuan dari masalah tersebut sebagai berikut.

1. Untuk mengetahui cara pembuatan jahe sebagai bahan dasar minuman herbal.
2. Untuk mengetahui manfaat minuman herbal berbahan dasar jahe.

## **D. Manfaat Penelitian**

Agar masyarakatn tahu bahwa jahe itu banyak manfaatnya, bukan Cuma itu, jahe itu sangat mudah dicari dan di konsumsi.

## **BAB II**

### **LANDASAN TEORI**

#### **A. Pengertian Tanaman Jahe**

Jahe atau *Zingiber officinale* merupakan salah satu tanaman berupa Tumbuhan rumpun berbatang semu. Jahe adalah tanaman rimpang yang sangat Populer dikalangan masyarakat baik sebagai bahan rempah dapur ataupun bahan Obat. Jahe dipekirakan berasal dari asia pasifik yang penyebarannya mulai dari India hingga wilayah cina. Dari India, jahe mulai dijadikan sebagai bahan rempah Untuk diperjualbelikan yang jangkauan pemasarannya hingga wilayah asia Tenggara, jepang, tiongkok, hingga wilayah timur tengah. (Kurnianti, N., 2013).

#### **B. Pengertian Minuman Herbal**

Minuman herbal merupakan minuman yang berasal dari bahan alami yang bermanfaat bagi tubuh. Minuman herbal biasanya dibuat dari rempah-rempah atau bagian dari tanaman, seperti akar, batang, daun, bunga, atau umbi. Minuman herbal dipercaya memiliki khasiat yang bermanfaat untuk penyembuhan penyakit. Herbal adalah sebuah tanaman atau tumbuhan yang mempunyai nilai dan manfaat tinggi **dalam** dunia pengobatan.

#### **C. Hasil Penelitian Yang Relevant**

Jahe (*Zingiber ofcinale* Roscoe, Zingiberaceae) merupakan tanaman obat yang secara luas digunakan pada pengobatan herbal di seluruh dunia, dengan berbagai khasiatnya terhadap penyakit mulai dari arthritis, rheumatik, sakit pada otot, nyeri, antiinflamasi, analgesik, antipiretik, antimikroba dan efek hipoglikemik. Telah banyak penelitian tentang Jahe terhadap kadar glukosa darah dengan memakai sediaan yang berbeda-beda antara lain ekstrak etanol, ekstrak air, jus, dari jahe terhadap kadar glukosa darah.

kandungan kimia yang utama dari rimpang jahe adalah minyak atsiri dan senyawa-senyawa yang bukan atsiri. Senyawa-senyawa minyak atsiri terdiri dari berbagai macam terpenoid. Senyawa bukan atsiri adalah gingerol, shogaol, paradol, ingerone. Diantara tersebut, gingerol dan shogaol diidentifikasi sebagai kandungan bioaktif utama dari jahe yang ditemukan dalam jahe segar maupun kering. Hipotensi hipoglikemik dan antidiabetik Zingiber officinale telah diselidiki dan dilaporkan dengan hasil yang bervariasi, penggunaan spirin yaitu dari rendah menuju sedang, tetapi secara signifikan oleh penurunan kadar glukosa darah dari jus Z. officinale telah diobservasi pada binatang yang normal maupun yang diabet. Ekstrak etanol jahe menunjukkan dapat menurunkan kadar glukosa darah pada kelinci normal dan tikus serta pada tikus diabet yang diinduksi streptozotocin dan senyawa merupakan salah satu alat diabetogenik yang bersifat toksik, terutama terhadap sel beta pankreas dan apabila diberikan kepada hewan coba seperti tikus dapat menyebabkan hewan coba tikus menjadi diabetes.

Hiperglikemi merupakan salah satu tanda dari penyakit diabetes melitus, penyakit ini sampai sekarang masih banyak diderita oleh masyarakat di Indonesia. Diabetes ditandai dengan peningkatan kadar glukosa darah dan perubahan yang progresif terhadap struktur histopatologi pankreas. Diabetes mellitus merupakan penyebab utama morbiditas dan mortalitas. Obat antidiabetes oral kebanyakan memberikan efek samping yang tidak diinginkan, maka para ahli mengembangkan sistem pengobatan tradisional untuk diabetes melitus yang relatif aman. Perubahan histopatologis pulau Aangerhans pada penderita diabetes telah dilaporkan oleh peneliti. Perubahan ini dapat terjadi baik secara kuantitatif, seperti pengurangan jumlah atau ukuran, maupun secara amyloidosis. Terusakannya sel-sel beta pankreas dapat disebabkan oleh banyak faktor.



Gambar 1. Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe, Zingiberaceae)

#### D. Kandungan Tanaman jahe

Tanaman jahe merupakan terna tahunan, berbatang semu dengan tinggi Antara 30-75 cm. Berdaun sempit memanjang menyerupai pita, dengan panjang 15-23 cm, lebar kurang lebih 2,5 cm, tersusun teratur dua baris berseling. Tanaman Jahe hidup merumpun, beranak-pinak, menghasilkan rimpang dan berbunga. Bunga berupa malai yang tersembul pada permukaan tanah, berbentuk tongkat Atau bulat telur, dengan panjang kurang lebih 25 cm. Mahkota bunga berbentuk Tabung, dengan helaian agak sempit, tajam, berwarna kuning kehijauan. Bibir Mahkota bunga berwarna ungu gelap, berbintik-bintik putih kekuning-kuningan. Kepala sari berwarna ungu dan mempunyai dua tangkai putik.

Klasifikasi tanaman Jahe digolongkan sebagai berikut :

|                               |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Kingdom : Plantae             | Order : Zingiberales          |
| Subkingdom : Tracheobionta    | Family : Zingiberaceae        |
| Superdivision : Spermatophyta | Genus : Zingiber              |
| Division : Magnoliophyta      | Species : Zingiber officinale |
| Class : Liliopsida            | Subclass : Commelinidae       |

## 1. Komposisi Kimia Jahe

Jahe memiliki beberapa kandungan kimia yaitu pati, serat, dan senyawa Fenolik. Beberapa komponen bioaktif dalam ekstrak jahe antara lain (6)-gingerol, (6)-shogaol, diarilheptanoid dan curcumin. Rimpang jahe juga mempunyai aktivitas Antioksidan yang melebihi tokoferol (Anonim2, 2015). Kandungan lain yang terdapat pada jahe antara lain minyak atsiri yang Terdiri dari senyawa-senyawa seskuiterpen, zingiberen, zingeron, oleoresin, Kamfena, limonen, borneol, sineol, sitral, zingiberal, dan felandren. Minyak atsiri Umumnya berwarna kuning, sedikit kental, dan merupakan senyawa yang Memberikan aroma yang khas pada jahe. (Anonim2, 2015)

.Tabel 1. Komposisi Kandungan Jahe dalam 100 gr Jahe

| <b>Komponen</b>  | <b>Jumlah</b> |
|------------------|---------------|
| Energy (Kakak)   | 51            |
| Protein (g)      | 1,5           |
| Lemak (g)        | 1,0           |
| Karbohidrat (g)  | 10,1          |
| Kalsium (mg)     | 21            |
| Phospat (mg)     | 39            |
| Besi (mg)        | 2             |
| Vitamin A ( IU ) | 30            |
| Vitamin B1 (mg)  | 0,02          |
| Vitamin C (mg)   | 4             |

Sumber : Anonim3, puti

## **2. Manfaat Jahe**

- a. Menurunkan tekanan darah (hipertensi). Hal ini karena jahe merangsang Pelepasan hormon adrenalin dan memperlebar pembuluh darah, akibatnya Darah mengalir lebih cepat dan lancar dan memperingan kerja jantung Memompa darah.
- b. Membantu pencernaan, karena jahe mengandung enzim pencernaan yaitu Protease dan lipase, yang masing-masing mencerna protein dan lemak.
- c. Mencegah tersumbatnya pembuluh darah. Gingerol pada jahe bersifat Antikoagulan, yaitu mencegah penggumpalan darah. Jadi mencegah Tersumbatnya pembuluh darah, penyebab utama stroke, dan serangan Jantung.
- d. Mencegah mual, karena jahe mampu memblokir serotonin, yaitu senyawa kimia Yang dapat menyebabkan perut berkontraksi, sehingga timbul rasa mual. Termasuk mual akibat mabuk perjalanan.
- e. Membuat lambung menjadi nyaman, meringankan kram perut dan membantu Mengeluarkan angin.
- f. Menetralkan radikal bebas. Jahe juga mengandung antioksidan yang Membantu menetralkan efek merusak yang disebabkan oleh radikal bebas di Dalam tubuh.
- g. Pereda rasa sakit yang alami dan dapat meredakan nyeri rematik, sakit Kepala, dan migren.
- h. Daun jahe juga berkhasiat, sebagai obat kompres pada sakit kepala dan dapat Dipercikan ke wajah orang yang sedang menggigil.
- i. Memperkuat pencernaan makanan dan mengusir gas di dalamnya, mengobati Hati yang membengkak, batuk dan demam. (Wijaya A., 2012)

### **3. Minyak Atsiri**

Minyak atsiri merupakan minyak dari tanaman yang komponennya secara Umum mudah menguap sehingga banyak yang menyebut minyak terbang. Minyak Atsiri disebut juga etherial oil atau minyak eteris karena bersifat seperti eter. Dalam Bahasa internasional biasa disebut essential oil (minyak essen) karena bersifat Khas sebagai pemberi aroma/bau (esen). Definisi ini dimaksudkan untuk Membedakan minyak lemak dengan minyak atsiri yang berbeda tanaman Penghasilnya. (Lansida, 2012)Minyak atsiri bersifat mudah menguap karena titik uapnya rendah. Susunan senyawa komponennya kuat mempengaruhi saraf manusia (terutama di Hidung) sehingga memberikan efek psikologis tertentu (baunya kuat).

Minyak atsiri Mempunyai rasa getir (pungent taste), berbau wangi sesuai dengan bau tanaman Penghasilnya dan umumnya larut dalam pelarut organik tetapi tidak larut dalam air. Minyak atsiri digunakan sebagai bahan dasar kosmetik, parfum, aromatherapy, Obat, suplemen dan makanan. Penggunaan minyak atsiri sebagai obat dan Suplemen semakin diminati masyarakat seiring berkembangnya produk-produk Herbal. (Riana, 2012).

### **4. Minyak Atsiri Jahe**

Minyak jahe merupakan cairan berwarna kuning coklat hingga kemerahmerahan, mudah menguap pada suhu kamar, berat jenis lebih kecil dari berat jenis Air, mempunyai rasa getir, berbau wangi khas tanaman jahe, larut dalam pelarut Organik dan tidak larut dalam air. Minyak jahe terdapat pada rimpang jahe, jahe Kering atau oleoresin. Kandungan minyak atsiri dalam jahe kering sekitar 1 – 3%. Komponen utama pada minyak jahe adalah seskuiterpen-zingiberen, Zingiberol, fenol, asetat, linalool, sitrat dan metal hetenon (Hermani dan Monoharjo,2005). Zingiberen dan zingiberol merupakan komponen minyak atsiri jahe yang menyebabkan bau harum. Zingiberin ( $C_{15}H_{24}$ ) adalah senyawa paling utama dalam minyak jahe. Senyawa ini memiliki titik didih  $34^{\circ}C$  pada tekanan 14 mmHg, dengan berat jenis pada  $20^{\circ}C$  adalah 0,8684. Indeks biasanya 1,4956 dan putaran optik  $-37^{\circ}$

38' pada suhu 20oC (Hecklman et.al,2001). Standar mutu minyak jahe masih mengacu pada standar EOA (Essential Oil Association). (Kurniasari, 2008).

Tabel 2. Syarat buku mutu minyak jahe

| <b>Pengujian</b>               | <b>Persyaratan</b>                 |
|--------------------------------|------------------------------------|
| Warna                          | Kuning Muda – Kuning<br>Kecoklatan |
| Berat Jenis                    | 0,877 – 0,882                      |
| Indeks Bias 25° C              | 1,486 – 1, 492                     |
| Sineol (%)                     | 75 - 95                            |
| Kalurutan dalam alkohol<br>95% | Larut Jernih                       |

Sumber : Kurniasari, 2008

Minyak atsiri jahe digunakan sebagai bahan baku minuman ringan, industri Farmasi seperti parfum dan kosmetik, serta sebagai bahan penyedap. Kandungan Minyak atsiri pada rimpang jahe ditentukan dengan umur panen dan jenis jahe. Pada umur panen muda, kandungan minyak atsiri banyak sedangkan pada panen Tua kandungannya makin menyusut, walau baunya semakin menyengat. (Kurniasari, 2008).



### **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **a. Jenis Penelitian**

Karya tulis ini menggunakan metode penelitian eksperimen dan studi literature. Dalam penelitian ini lokasi atau tempat yang kami gunakan adalah dapur salah satu anggota dari kami.

#### **b. Waktu Dan Tempat**

Penelitian eksperimen ini dilakukan pada hari Selasa, 21 Desember 2021 Di MA P2 K AL-HIDAYAH Plus keterampilan.

#### **c. Alat Dan Bahan**

☐ Alat ;

- Kompor
- Panci
- Sendok
- Gelas
- Pisau

☐ Bahan-Bahan ;

- 1 liter air
- 1 batang sereh
- 2 batang jahe geprek
- Jeruk nipis
- Madu/gula secukupnya
- ½ sdt bubuk kayu manis/1 btg kayu manis (7-10 cm)

#### **d. Prosedur Kerja**

1. Cuci bersih sere, jahe, dan jeruk nipis
2. Siapkan kompor, masukkan air ke wadah , lalu panaskan dengan api sedang
3. Masukkan jahe, sereh, gula aren, dan kayu manis ke dalam air
4. Masak hingga mendidih dan jahe pun beraroma wangi
5. Jika sudah mendidih masukkan madu sesuai selera agar rasanya semakin nikmat
6. Aduk sebentar lalu angkat, saring airnya dan masukkan ke gelas saji.
7. Nikmati selagi hangat.

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Hasil Penelitian**

Berdasarkan hasil percobaan (organoleptis) yang didapatkan dalam proses pembuatan minuman herbal jahe dari sampel hasil uji coba dan hasil mayoritas yang dilakukandengan sebagai berikut ;

**Tabel. Hasil percobaan**

| <b>No</b> | <b>Yang Diuji</b> | <b>Hasil</b>       |
|-----------|-------------------|--------------------|
| 1.        | Warna             | Cokelat Kekuningan |
| 2.        | Aroma             | Jahe               |
| 3.        | Rasa              | Jahe               |
| 4.        | Tekstur           | Sedikit kasar      |
| 5.        | Penerimaan        | Sangat menerima    |

1. Jahe dengan uji organoleptis menghasilkan warna Putih kekuningan, aroma dan rasa khas jahe, teksturnya Agak kasar dengan penerimaan keseluruhan sangat suka.
2. Hasil tersebut merupakan hasil penilaian yang dominan Yang diberikan oleh para responden sehingga produk Minuman herbal instan jahe yang dibuat dapat diterima Baik oleh masyarakat. Jahe (*Zingiber officinale*) adalah Tanaman rimpang yang sangat populer sebagai rempahrempah dan bahan obat. Jahe memiliki bentuk jemari Yang menggembung di ruas-ruas tengah.

3. Rasa dominan Pedas disebabkan senyawa keton bernama zingeron. Jahe mengandung oleoresin yang banyak dimanfaatkan Dalam industri farmasi dan makanan. MeningkatnyaKebutuhan oleoresin ini merupakan salah satu peluang

4. Untuk meningkatkan nilai ekonomi jahe yaitu dengan Mengambil ekstrak oleoresin jahe. Salah satu teknologi Pengolahan oleoresin jahe adalah dengan dibuat sebagai Sediaan atau minuman. 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 .

## **B. Pembahasan**

Minuman jahe, seperti teh jahe atau susu jahe, memang sangat dikenal bermanfaat untuk menghangatkan perut serta mengatasi berbagai keluhan pada perut dan pencernaan, terutama mual. Tanaman ini juga dikenal memiliki kandungan laksatif dan anti biotik alami. Jahe pun disebut dapat dikonsumsi untuk mengobati asam lambung secara alami. Minuman herbal Jahe juga dapat digunakan sebagai minuman berenergi karena mengandung vitamin A dan niacin. Minuman berenergi termasuk salah satu suplemen makanan yang terdiri dari komponen multivitamin, makronutrien (karbohidrat, protein), taurin dengan atau tanpa kafein dan biasanya ditambahkan herbal seperti ginseng, jahe, dan sebagainya dengan bentuk sediaan cairan Obat Dalam (COD) dalam kemasan botol bervolume 150 mL, 250 mL atau serbuk dan tablet yang dilarutkan menjadi minuman, yang dalam setiap kemasannya mengandung energi minimal 100 kkal, serta indikasinya adalah untuk menambah tenaga, kesegaran, stimulasi metabolisme, memelihara kesehatan dan stamina tubuh, yang diminum pada saat bekerja keras atau setelah berolahraga (tien et al, 2010). Minuman berenergi mengandung sumber energi dari sukrosa (gula) atau maltodextrin. Minuman berenergi juga mengandung vitamin-vitamin yang terlibat dalam metabolisme tubuh guna menghasilkan energi. Pada proses pembuatan jahe instan menggunakan prinsip kristalisasi yang didasarkan pada pemanfaatan sifat gula pasir (sukrosa) yang dapat kembali membentuk kristal setelah dicairkan.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan bahwa jahe tidak hanya dapat digunakan sebagai obat-obatan tradisional dan bumbu dapur melainkan juga dapat diolah menjadi minuman herbal yang tidak kalah dengan minuman lainnya namun khasiat dari jahe masih tetap ada. Minuman herbal jahe juga bermanfaat meredakan alergi, menurunkan berat badan, meredakan nyeri haid, meredakan nyeri sendi dan otot, mencegah risiko penyakit jantung.

#### **B. Saran**

Jangan takut ber-eksperimen untuk membuat minuman yang berbahan dasar jahe, karena sebenarnya minuman yang berbahan dasar jahe masih sangat minim di Indonesia, dan mendapat respon yang sangat baik dari masyarakat. Jadi, jika kita bisa membuat minuman yang berbahan dasar jahe maka makanan atau minuman tersebut tidak kalah lezatnya dengan minuman modern saat ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ariyanto aris,dkk, 2021 Strategi pemasaran UMKM dimasa pandemi.sumatera barat insancendikiamandiri Hal.10 Admin, 2020. “Usaha Kuliner Yang Paling Kena Dampak Pandemi,Covid19”  
<https://Kabarkampus.Com/2020/11/Usaha-Kuliner-Paling-Kena-DampakPandemicovid-19/Di> Akses Pada 15 Juli 2021 Jam 09;00. Catatan Marketing, 2012 Pengertian Marketing, Catatanmarketing.  
<https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v1i2.463>
- Wordpress.Com/ Pengertian Marketing, Diakses 15 Juli 2021 Jam 11:21 Desiahan, Usaha-usaha untuk mencapai target pasar (market share) harian pagi tribun jateng. 2017.  
<https://doi.org/10.35309/dharma.v1i1.4135>
- 87-90 Tjahja Muhandri, Pengembangan Industry Kecil Produk Olahan Jahe, (Bogor : Institute Pertanian Bogor. 2008).  
<https://ojs.ekasakti.org/index.php/UJSR/article/view/158>
- hal. 4 Winarti C Dan Nurdjanah N (2005). Peluang Tanaman Rempah Dan Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional.

## LAMPIRAN GAMBAR



**a. Cuci Bersih Jahe Dan Jeruk Nipis**



**b. Siapkan Kompor, Masukkan Air Ke Wadah, Lalu Panaskan Dengan Api Sedang**



**c. Masukkan jahe, sereh, gula aren, dan kayu manis ke dalam air**



**d. Masak Hingga Mendidih Dan Jahe Pun Beraroma Wangi**



**e. Jika Sudah Mendidih Masukkan Madu Sesuai Selera Agar Rasanya Semakin Nikmat**



**f. Aduk sebentar lalu angkat, saring airnya dan masukkan ke gelas saji.**



**g. Nikmati Selagi Hangat**

## LAMPIRAN WAWANCARA





LEMBAGA PENDIDIKAN MA'ARIF NU

## MADRASAH ALIYAH AL HIDAYAH

Alamat : Jl. K.H. Muhyiddin 365 Lajukidul Singgahan Tuban

NPSN : 20584761 NSM : 131 235 230 026 STATUS : TERAKREDITASI "A"  
YAYASAN AL HIDAYAH LAJUKIDUL AKTE NOTARIS MIQDARRURRIDHO, SH NO. 09 TAHUN 2015 AHU-  
001.2322.AH.01.04.TAHUN 2015

Website: www.maalhidayah.com ; E-mail: maalhidayah365@yahoo.co.id



### LEMBAR PENGAJUAN JUDUL

Nama : Laili Nur Latifah  
NIS : 131235230026190019  
Program : MIPA

Judul yang diajukan

1. Penggunaan Pak' Garut sebagai bahan pengikat terhadap bentuk dan tekstur bakso.
2. Pemanfaatan Jahe sebagai bahan dasar minuman Herbal
3. Penerapan model Pembelajaran laboratorium / Peningkatan hasil belajar melalui Pengembangan diri MA BIK AL-HIDAYAH Laju Kidul

Judul yang disetujui : Pemanfaatan Jahe sebagai bahan dasar minuman herbal

Mengetahui

Siswa

( Laili nur latifah )

Pembimbing

( Khairun Nisak, S.Pd. )

**MADRASAH ALIYAH AL HIDAYAH**



TAHUN 2015 AHU-001.2322.AH.01.04.TAHUN 2015

Website: [www.maalhidayah.com](http://www.maalhidayah.com) ; E-mail: [maalhidayah365@yahoo.co.id](mailto:maalhidayah365@yahoo.co.id)



|            |                                                     |
|------------|-----------------------------------------------------|
| Nama       | Laili Nur Hafidha                                   |
| NIS        | B1 2300230026190019                                 |
| Program    | MIPA                                                |
| Pembimbing | Khairun Nisak, S.Pd                                 |
| Judul      | Pemanfaatan jahe sebagai bahan dasar minuman herbal |

| Tanggal        | Bimbingan yang diberikan                            | Tanda tangan |
|----------------|-----------------------------------------------------|--------------|
| 18 / 10 / 2021 | PENGAJUAN JUDUL                                     |              |
| 19 / 10 / 2021 | Pemanfaatan jahe sebagai bahan dasar minuman herbal |              |
| 19 / 10 / 2021 | PENGAJUAN BAB I                                     |              |
| 19 / 10 / 2021 | PENGAJUAN BAB II                                    |              |
| 20 / 10 / 2021 | PENGAJUAN BAB III                                   |              |
| 20 / 10 / 2021 | PENGAJUAN BAB IV                                    |              |
| 20 / 10 / 2021 | PENGAJUAN BAB V                                     |              |
| 30 / 10 / 2021 | REVISI BAB IV                                       |              |
| 30 / 10 / 2021 | PEMBENAHAN DAFTAR PUSTAKA                           |              |

Lajukidul, 25 Januari 2022  
Guru Pembimbing

**Catatan:**  
**Kartu ini diikutkan**  
**Dalam lampiran Laporan**  
**Tugas Akhir.**

(Khoirun Nisa K. S. P2)