

Peningkatan Nilai Produk Hard Candy Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) melalui Pendampingan Pengemasan di Desa Murtajih, Kecamatan Pademawu, Kabupaten Pamekasan

Increased Value of Ginger Hard Candy Product (*Zingiber officinale* Rosc.) through Packaging Assistance in Murtajih Village, Pademawu District, Pamekasan Regency

¹Iffan Maflahah, ¹Darimiyya Hidayati, ¹Cahyo Indarto, ¹Muhammad Fuad Fauzul Mu`tamar, ²Sinar Suryawati, ¹Burhan

¹Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura, Bangkalan

²Program Studi Agroekoteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura, Bangkalan

Korespondensi: Iffan Maflahah, iffanmaflahah@gmail.com

Naskah Diterima: 26 Juli 2022. Disetujui: 8 Nopember 2022. Disetujui Publikasi: 30 Juli 2023

Abstract. Ginger can be used as hard candy, which has excellent potential to be marketed in the Burunan Murtajih Integrated Tourism Village. The main problem by the community so that ginger complex candy products attract consumers' attention is the use of proper packaging. This service activity aims to assist and guide PKK women in Murtajih Village to carry out attractive packaging as a marketing medium that can increase consumer attractiveness. The method of community service as a form of community empowerment is socialization and training to design the right packaging for ginger complex candy products. The results of the service activities, namely socialization activities, can increase the knowledge of PKK Murtajih Village women about packaging and packaging functions as indicated by the results of the pretest (45) and the posttest results increase to 90. By being provided with mentoring activities, PKK Murtajih Village women can interestingly do product packaging for ginger candy. The process of assisting in selecting the type of packaging suitable for ginger hard candies produces cylindrical bottle packaging. The packaging design is equipped with brand, composition, expiration date, PIRT number, product manufacturer name, and storage method.

Keywords: *Desa Murtajih, ginger candy, packaging.*

Abstrak. Jahe dapat dimanfaatkan sebagai hard candy yang mempunyai potensi besar untuk dipasarkan di Desa Wisata Terpadu Burunan Murtajih. Permasalahan yang dihadapi masyarakat agar produk hard candy jahe menarik perhatian konsumen adalah penggunaan kemasan yang tepat. Tujuan kegiatan pengabdian ini yaitu memberikan pendampingan dan pembinaan kepada Ibu – Ibu PKK Desa Murtajih untuk melakukan pengemasan yang menarik sebagai media pemasaran yang mampu meningkatkan daya tarik konsumen. Metode pengabdian masyarakat sebagai bentuk pemberdayaan masyarakat adalah sosialisasi dan pelatihan mendesain pengemasan yang tepat untuk produk *hard candy* jahe. Hasil kegiatan pengabdian yaitu Kegiatan sosialisasi dapat meningkatkan pengetahuan ibu-ibu PKK Desa Murtajih tentang kemasan dan fungsi kemasan yang ditunjukkan dengan hasil *pretest* (45) dan

hasil *posttest* meningkat menjadi 90. Dengan diberikan kegiatan pendampingan, Ibu-ibu PKK Desa Murtajih dapat melakukan pengemasan produk permen jahe secara menarik. Pengemasan produk permen jahe disertai dengan desain kemasan yang telah dilengkapi informasi tentang merk, komposisi, tanggal kadaluarsa, nomer PIRT, nama produsen produk dan cara penyimpanan.

Kata Kunci : Desa Murtajih, permen jahe, kemasan.

Pendahuluan

Desa Murtajih merupakan salah desa di Kecamatan Pademawu Kabupaten Pamekasan. Desa murtajih mempunyai luas desa seluar 323,183 Ha. Pada tahun 2020, jumlah penduduk Desa Murtajih adalah 6.166 orang diantaranya, laki-laki sebanyak 2.974 orang, sedangkan perempuan 3.192 orang (BPS, 2021). Mata pencaharian masyarakat adalah sebagai petani (484 orang), namun terdapat penduduk yang belum bekerja cukup tinggi sebanyak 649 orang (12%). Desa Murtajih mempunyai embung dengan luas 2.816 m². Embung adalah bangunan artifisial yang berfungsi untuk menampung dan menyimpan air dengan kapasitas volume kecil tertentu, lebih kecil dari kapasitas waduk/bendungan. Pada saat ini, pemerintah Desa Murtajih sedang mengembangkan desa wisata dengan memanfaatkan embung yang dimiliki. Pemerintah menginginkan memiliki wisata desa terpadu dengan mengusung tagline Wisata Terpadu Burunan Murtajih (WTBM). WTBM merupakan komplek wisata yang menawarkan aneka macam wahana, seperti wisata air dengan budidaya ikan air tawar yang bisa dimanfaatkan pengunjung sebagai wahana memancing dan wahana agrowisata. Konsep ini dapat dimanfaatkan masyarakat sekitar dengan memproduksi produk yang ditanam di pekarangan sekitar. Salah satu tanaman yang banyak diperoleh di pekarangan masyarakat adalah tanaman jahe. Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) merupakan salah satu banyak mengandung berbagai fitokimia dan fitonutrien. Jahe mengandung minyak atsiri 2-3%, pati 20-60%, oleoresin, damar, asam organik, asam malat, asam oksalat, gingerin, gingeron, minyak damar, flavonoid, polifenol, alkaloid, dan musilago (Suranto, 2004). Jahe selama ini hanya digunakan sebagai bumbu masakan (Koswara, 1995). Selain itu, produk alternatif jahe berupa permen jahe (Astuti, 2019), wedang jahe, manisan jahe, sirup jahe (Lestari dkk., 2007) dan jahe instan (Muttaqin dkk., 2015).

Untuk memanfaatkan potensi yang dimiliki Desa Murtajih dan memanfaatkan peluang adanya Desa Wisata Terpadu Burunan Murtajih, maka perlu adanya pendampingan untuk pengolahan jahe menjadi permen jahe (*hard candy* jahe). Program kerja yang dilakukan tidak hanya pada proses pembuatan produk tetapi pada teknik pengemasan yang tepat agar mempunyai nilai jual yang optimal serta mampu bersaing dengan produk lain di pasaran.

Salah produk yang disukai masyarakat baik anak – anak ataupun dewasa adalah permen. Umumnya permen yang beredar dikalangan masyarakat yaitu permen keras (*hard candy*) dan permen lunak (*soft candy*). Permen keras merupakan jenis makanan selingan berbentuk padat, dibuat dari gula atau campuran gula dengan pemanis lain, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan (BTP) yang diijinkan, bertekstur keras, tidak menjadi lunak jika dikunyah sesuai SNI 3547.1.2008 (BSN, 2008a). Permen lunak (*soft candy*) merupakan campuran kristal-kristal gula, sirup glukosa, air, dan penambahan bahan pembentuk gel yang dapat membentuk gel lunak dan meleleh pada saat dikunyah di mulut serta bahan tambahan seperti flavour dan zat pewarna. Permen lunak mempunyai tekstur yang lunak, dapat digigit dan tidak lengket digigit sewaktu dikunyah (Alikonis, 1979). *Soft candy* atau kembang gula lunak adalah jenis makan selingan berbentuk padat, dibuat dari gula dan campuran gula dengan pemanis lain, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan (BTP) yang diijinkan, bertekstur relatif

lunak atau menjadi lunak jika dikunyah merujuk pada SNI 3547.2-2008 (BSN, 2008b).

Permen Jahe merupakan produk permen yang diberi ekstrak jahe sebagai perasa (*flavour*). Permen jahe memiliki banyak sekali variasi diantaranya permen berkristal, permen tablet, permen keras (*hard candy*) dan permen lunak atau kunyah (*soft candy*). Proses pembuatan permen jahe tipe permen kunyah secara umum adalah pemasakan bahan-bahan glukosa cair atau fruktosa cair (*High Fructose Syrup/HFS*), gula pasir, ekstrak jahe, mentega, asam sitrat dan bahan pengental. Tahapan selanjutnya adalah proses pendinginan dan pengemasan. Pengolahan *hard candy* menggunakan sukrosa sebagai bahan baku pada pembuatan *hard candy*. Untuk menambah nilai lebih *hard candy* berbasis nira kelapa dilakukan penambahan jahe. Penambahan jahe dilakukan karena jahe mengandung senyawa fenol yang bertindak sebagai antioksidan (Wohlmuth dkk., 2006). Selain itu, penambahan ekstrak jahe berfungsi menghambat proses kristalisasi, membentuk tekstur lunak, memberikan rasa, aroma, warna, dan memberikan efek positif bagi konsumen karena kandungan minyak atsiri dan oleoresinnya. Pengolahan jahe sebagai *soft candy* dan *hard candy* merupakan salah satu bentuk diversifikasi produk pangan dan menjadi alternatif untuk memberikan peningkatan pendapatan bagi masyarakat.

Permen biasanya dijual dalam kemasan sederhana yaitu kemasan plastik. Selama proses pendistribusian dan penjualan seringkali jenis kemasan ini mengalami kendala yaitu permen menjadi cair. Hal ini akan mempengaruhi mutu permen jahe. Selain itu, pengemasan yang menarik dapat dijadikan media promosi yang lebih menyenangkan konsumen. Masyarakat kurang informasi terhadap inovasi pengemasan yang mampu meningkatkan minat konsumen.

Prodi Teknologi Industri Pertanian Universitas Trunojoyo Madura (UTM) berkolaborasi dengan tim KKN (Kuliah Kerja Nyata) tematik UTM guna mendukung tujuan tersebut memberikan pendampingan dan pembinaan kepada para pelaku Ibu – Ibu PKK Desa Murtajih untuk melakukan pengemasan yang menarik sebagai media pemasaran yang mampu meningkatkan daya tarik konsumen.

Metode Pelaksanaan

Khalayak Sasaran. Khalayak sasaran kegiatan ini adalah ibu – ibu PKK Desa Murtajih, Kec. Pademawu, Kabupaten Pamekasan sebanyak 20 orang. Penentuan peserta dengan cara melakukan berdasarkan hasil penyebaran kuesioner awal terhadap ibu – ibu anggota PKK yang memiliki ketertarikan untuk pengembangan produk jahe dan pembuatan pengemasan yang menarik sebagai salah satu media promosi.

Metode Pengabdian. Metode pengabdian masyarakat sebagai bentuk pemberdayaan masyarakat adalah sosialisasi dan pelatihan mendesain pengemasan yang tepat untuk produk *hard candy* jahe. **Tahapan sosialisasi** dilakukan dengan metode diskusi dan tanya jawab sebagai proses pemahaman materi atau menyampaikan gagasan dan permasalahan yang terkait dengan pengemasan yang tepat untuk meningkatkan daya saing dan daya tarik konsumen. Metode ceramah dan diskusi dilakukan dengan harapan dapat berpengaruh positif terhadap pengetahuan dan sikap para peserta (Lubis dkk., 2019). Materi yang akan disampaikan pada kegiatan pengabdian masyarakat dalam ceramah dan diskusi meliputi: (1) pemilihan pengemas yang baik untuk pangan olahan; serta (2) cara pengemasan produk *hard candy* jahe yang baik dan benar. Selain itu, metode untuk mengetahui pemahaman peserta terhadap kemasan dilakukan dengan penyebaran kuesioner. **Tahapan Pelatihan** dilakukan dengan metode peragaan dan latihan/praktik. Tahapan pelatihan dilakukan dengan membuat desain kemasan, bahan kemasan, bentuk kemasan yang baik dan benar sehingga mampu

meningkatkan daya tarik konsumen. Pada tahapan ini pemateri akan mempraktikkan bagaimana menggunakan kemasan yang baik dan benar. Selain itu, pemateri akan memberikan praktik mendesain kemasan yang dapat meningkatkan daya jual produk. Tujuan pada tahapan pelatihan ini adalah peserta pelatihan dapat mendesain dan membuat kemasan yang tepat agar mampu mempertahankan kualitas produk dan meningkatkan nilai jual produk.

Indikator Keberhasilan. Indikator keberhasilan kegiatan adalah setelah dilaksanakan program yang telah direncanakan dan disepakati maka indikator minimal 80% masyarakat dapat melaksanakan materi sosialisasi dan pelatihan. Indikator luaran kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah sebagai berikut :

1. Ibu – Ibu PKK Desa Murtajih mampu membuat kemasan untuk produk *hard candy* jahe.
2. Ibu – Ibu PKK Desa Murtajih mampu mengaplikasikan kemasan yang telah dibuat untuk produk *hard candy* jahe.
3. Ib – Ibu PKK Desa Murtajih mampu memasarkan produk yang telah dibuat dibawah binaan Prodi Teknologi Industri Pertanian, UTM.

Metode Evaluasi. Masyarakat berlangsung dengan memperhatikan tingkat pencapaian setiap indikator seperti yang telah dijelaskan dengan metode analisis deskriptif. Metode evaluasi dapat juga dilakukan dengan melakukan kunjungan ke tempat Wisata Terpadu Burunan Murtajih (WTBM) dan terdapat produk hasil pelatihan ini dijual di lokasi wisata tersebut.

Hasil dan Pembahasan

A. Kegiatan Sosialisasi

Program pengabdian masyarakat di Desa Murtajih, Kec. Pademawu Kab. Pamekasan ini bertujuan untuk menumbuhkembangkan jiwa kewirausahaan masyarakat sekitar. Program ini tidak hanya memberikan pendampingan terhadap pembuatan produk *hard candy* jahe tetapi juga memberikan pendampingan terhadap pengemasan produk agar mampu meningkatkan daya tarik konsumen.

Penyebaran kuesioner dilakukan pada saat sebelum dan setelah program pendampingan dengan tujuan untuk mengetahui respon masyarakat peserta program pengabdian masyarakat akan manfaat dari program ini. Kuesioner awal ditujukan untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan peserta tentang pengemasan dalam sebuah produk pangan. Berdasarkan hasil kuesioner awal menunjukkan bahwa 20 peserta pelatihan memperoleh rerata nilai 40. Hal ini menunjukkan bahwa secara umum peserta belum mengetahui secara detail tentang konsep pengemasan yang baik dan benar untuk produk pangan.

Kegiatan dilanjutkan dengan diskusi dan tanya jawab secara interaktif. Masyarakat Desa Murtajih sangat antusias diskusi tentang peran kemasan dalam meningkatkan daya tarik konsumen. Masyarakat tertarik mengetahui lebih dalam tentang cara mendesain kemasan yang menarik dengan harga yang terjangkau bagi industri kecil. Proses diskusi dan tanya jawab ditunjukkan pada gambar 1.

B. Kegiatan Pelatihan

Tahapan awal pelatihan dimulai dengan pembuatan *hard candy*. Proses pembuatan *hard candy* jahe adalah pencampuran susu, glukosa dan air mineral untuk dipanaskan pada suhu ± 140 °C dengan menggunakan minyak goreng. Campuran ditambahkan sari jahe dan diaduk hingga rata. Produk *hard candy* jahe dilakukan pencetakan pada cetakan *candy* yang berbentuk $\frac{1}{2}$ bola dan didinginkan pada suhu ruang (25 – 30 °C) hingga menjadi keras, kurang lebih 60 menit. *Hard candy* jahe siap untuk dikemas dan dipasarkan. Gambar 2 menunjukkan pedampingan pengemasan produk *hard candy* jahe.



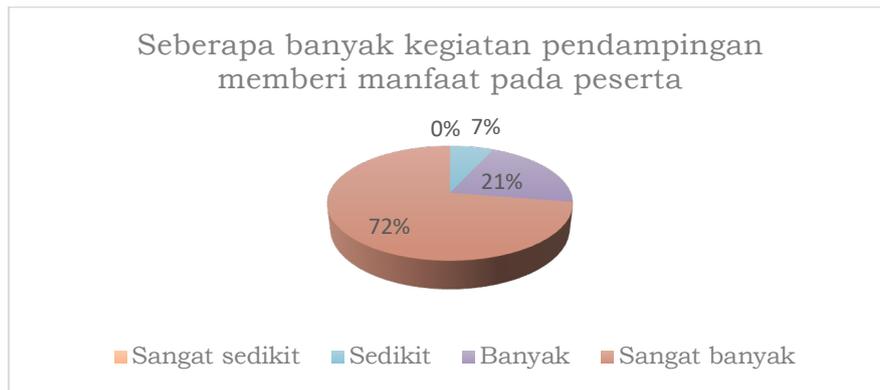
gambar 1. diskusi dan tanya Jawab Peserta tentang Pengemasan Produk Pangan



Gambar 2. Pelaksanaan kegiatan pendampingan pengemasan produk *hard candy* jahe di Desa Murtajih

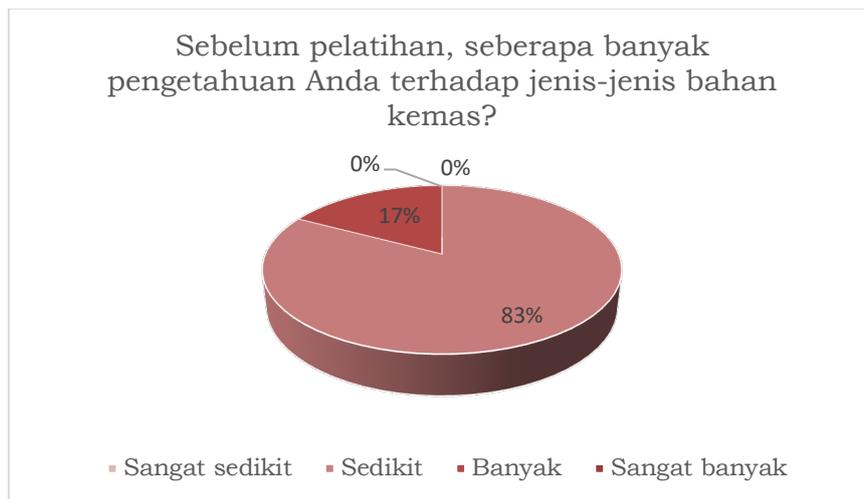
Kegiatan pelatihan pengemasan dilakukan dengan memberikan materi tentang pentingnya pengemasan dalam pemasaran produk, jenis – jenis kemasan, pemilihan jenis dan bahan kemasan yang tepat, serta komponen – komponen penting yang harus ada pada kemasan produk pangan. Setelah pelatihan pengemasan, peserta mengisi *post test*. Hasil *post test* menunjukkan nilai rata – rata peserta adalah 90. Hal ini menunjukkan bahwa peserta pelatihan memahami tentang konsep pengemasan. Selain itu, peserta pelatihan diberikan beberapa pertanyaan untuk mengetahui keinginan masyarakat terkait dengan jenis kemasan yang ingin digunakan pada produk *hard candy* jahe.

Berdasarkan hasil kuesioner yang ditampilkan pada Gambar 3 menyatakan bahwa 72% masyarakat merasakan manfaat dari kegiatan pendampingan. Pada umumnya masyarakat Desa Murtajih menggunakan jahe hanya sebatas bumbu masakan, minuman dan ramuan obat tradisional. Manfaat yang diperoleh masyarakat Desa Murtajih adalah teknik pembuatan *hard candy* jahe yang sesuai dengan kriteria keamanan pangan. Produk *hard candy* jahe ini menggunakan bahan baku dan bahan tambahan pangan yang aman bagi kesehatan. *Hard candy* terbuat dari sukrosa, sirup glukosa, air dan flavor (Salim, 2013).



Gambar 3. Respon peserta program pengabdian masyarakat terhadap manfaat pelatihan

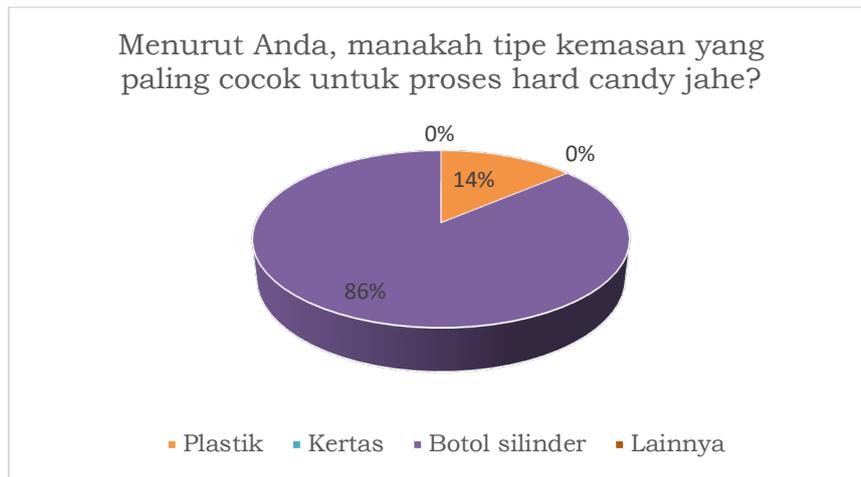
Peserta pelatihan sangat antusias untuk mengetahui tentang pengemasan dan masyarakat Desa Murtajih juga sangat memahami tentang pengemasan (Gambar 4). Hal ini ditunjukkan dari beberapa pertanyaan yang disampaikan oleh pemateri tentang pemilihan bahan kemasan yang tepat dan menarik untuk *hard candy* jahe. Selain itu, jenis kemasan berfungsi untuk mempertahankan mutu produk.



Gambar 4. Pengetahuan masyarakat Desa Murtajih terhadap jenis kemasan

Pengemasan merupakan syarat penting untuk mempertahankan mutu bahan pangan karena kemasan berperan melindungi bahan yang ada di dalamnya dari pertumbuhan dan pencemaran mikroba dari luar maupun mencegah masuknya benda asing, sehingga mutu tetap terjaga dan masa simpan dari bahan pangan yang dikemas menjadi lebih lama. Jenis pengemasan yang digunakan untuk bahan kemasan sangat berpengaruh pada lama penyimpanan dan mutu bahan makanan (Sucipta, dkk., 2017).

Masyarakat Desa Murtajih, Kec. Pademawu, Kab. Pamekasan menginginkan bentuk kemasan botol silinder (Gambar 5). Kemasan botol lebih menarik daripada bentuk kemasan lainnya. Kemasan botol dapat memperlihatkan produk di dalamnya. *Hard Candy* jahe berwarna merah sehingga konsumen dapat melihat produknya.



Gambar 5. Tipe kemasan yang paling cocok untuk hard candy jahe

Kemasan *hard candy* jahe menggunakan kemasan plastik yang berbentuk botol. Kemasan berisi 100 gram *hard candy* jahe. Desain kemasan dilengkapi dengan merk, komposisi, tanggal kadaluarsa, nomer PIRT, nama produsen produk dan cara penyimpanan (Gambar 6). Pada umumnya kemasan permen jahe hanya menggunakan kemasan plastik. Produk dengan kemasan yang sederhana kurang mampu memberikan keyakinan kepada konsumen bahwa produk tersebut produk dengan kualitas baik. Kemasan yang menarik menentukan posisi produk tersebut dibenak konsumen. Hal ini selaras dengan pendapat Susanto & Dyah (2022) yang menyatakan produk simplisia dikemas dengan menggunakan kemasan plastik *standing pouch* memberikan hasil yang positif yaitu mampu meningkatkan perekonomian masyarakat.



Gambar 6. Desain kemasan hard candy jahe

Permasalahan yang dihadapi oleh industri rumah tangga adalah bahan pengemas, bentuk kemasan, desain label, dan biaya pembuatan kemasan. Produk industri rumah tangga mempunyai permasalahan yang hampir sama yaitu: pengolahan dengan sanitasi dan hygiene yang rendah, bahan baku dengan tingkat mutu dan kesegaran yang rendah, keamanan pangannya tidak terjamin, teknologi sederhana, pengemasan yang digunakan belum memadai, dan usaha dikelola oleh keluarga dengan tingkat kemampuan manajemen yang kurang memadai (Dewanti & Hariyadi, 2011). Keterbatasan modal sangat mempengaruhi kualitas pengemasan. Untuk membantu permasalahan tersebut, tim pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh Prodi TIP UTM membantu memberikan solusi dengan membuat desain kemasan sesuai keinginan masyarakat Desa Murtajih.

Kemasan yang menarik tidak harus kemasan yang mahal, akan tetapi kemasan yang mengandung nilai promosi yang baik.

C. Keberhasilan Kegiatan

Evaluasi program kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan hasil *post test*. Hasil *post test* menunjukkan nilai rata-rata peserta adalah 90. Kenaikan nilai rata-rata dari *pre test* (45) ke nilai rata-rata *post test* (90) menunjukkan keberhasilan dari program sosialisasi pengemasan yang baik, aman dan menarik untuk produk pangan.

Sealin itu, mengevaluasi pendampingan dan pelatihan pembuatan produk dan pengemasan *hard candy* jahe melalui penjualan yang akan dilakukan di daerah wisata terpadu Burunan Desa Murtajih. Penjualan dilakukan sekaligus untuk mengetahui respon konsumen terhadap produk yang dihasilkan ibu – ibu PKK Desa Murtajih, Kec. Pademawu, Kab. Pamekasan. Evaluasi dilakukan secara berkala setiap bulan selama empat bulan.

Kesimpulan

Program pengabdian Masyarakat yang dilaksanakan di Desa Murtajih, Kabupaten Pamekasan berjalan dengan lancar. Kegiatan sosialisasi dapat meningkatkan pengetahuan ibu-ibu PKK Desa Murtajih tentang kemasan dan fungsi kemasan yang ditunjukkan dengan hasil *pre test* (45) dan hasil *post test* meningkat menjadi 90. Dengan diberikan kegiatan pendampingan, Ibu-ibu PKK Desa Murtajih dapat melakukan pengemasan produk permen jahe secara menarik. Pengemasan produk permen jahe disertai dengan desain kemasan yang telah dilengkapi informasi tentang merk, komposisi, tanggal kadaluarsa, nomer PIRT, nama produsen produk dan cara penyimpanan.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura atas program pengabdian masyarakat dan mahasiswa KKNT Universitas Trunojoyo Madura Tahun 2022.

Referensi

- Alikonis, J. J. (1979). *Candy Technology*. Westport, Connecticut: AVI Publishing Company, Inc.
- Astuti, P. (2019). Pengolahan Hasil Pertanian; Mudahnya Membuat Jahe Instan. Retrieved from <https://pertanian.pontianakkota.go.id/artikel/55-pengolahanhasil-pertanian-mudahnya-membuat-jahe-instan.html>
- BPS. (2021). *Kabupaten Pamekasan dalam Angka*. Pamekasan.
- BSN. (2008a). *SNI 3547.1 Kembang Gula - Keras*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- BSN. (2008b). *SNI 3547.2 Kembang Gula - Lunak*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Dewanti, R., & Hariyadi, R. (2011). *Memproduksi Pangan yang Aman*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Koswara, S. (1995). *Jahe dan Hasil Olahannya*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Lestari, N., Sampepana, E., Nurlina, S., & Palupi, T. S. (2007). Diversifikasi Pengolahan Jahe Menjadi Produk Awetan. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 1(1). <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.26578/jrti.v1i1.1337>
- Lubis, H., Pratama, K., Pratama, I., & Pratami, A. (2019). A Systematic Review of Corporate Social Responsibility Disclosure. *International Journal of Innovation*,

Creativity and Change, 6(9), 415–428.

- Muttaqin, H., Cahyadin, M., & Widiyanti, E. (2015). Pemberdayaan Usaha Jamu Jahe Instan Di Kota Surakarta Dan Kabupaten Sukoharjo Melalui Teknologi Pengolahan Jahe. *Jurnal Inovasi Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni*, 19(2), 124–138. <https://doi.org/https://doi.org/10.21831/ino.v19i2.8022>
- Salim, O. . (2013). *Formulasi Permen Keras Bandrek dan Minuman Bandrek Instan dengan Subtitusi Gula Semut Kelapa di Posdaya Mekarsari Desa Sinarsari Dramaga, Kabupaten Bogor*. Bogor: Skripsi Pertanian, Fakultas Teknik Institut Pertanian Bogor.
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kencana, P. K. D. (2017). *Pengemasan Pangan Kajian Pengemasan Yang Aman, Nyaman, Efektif Dan Efisien*. Bali: Udayana University Press.
- Suranto, A. (2004). *Khasiat dan Manfaat Madu Herbal*. Tangerang: Penerbit Agromedia Pustaka.
- Susanto, P. C., & Dyah, D. H. (2022). Pemberdayaan Kelompok Pra Produktif Simplisia Herbal di Desa Catur Kintamani Kabupaten Bangli Provinsi Bali Empowerment of Pre-productive Herbal Simplicia Group in Catur Kintamani Village Bangli Regency Bali province. *Panrita-Abdi Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(3), 463–472.
- Wohlmuth, H., Smith, M. K., Brooks, L. O., Myers, S. P., & Leach, D. N. (2006). Essential Oil Composition of Diploid and Tetraploid Clones of Ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) Grown in Australia. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54 (4), 1414–1419 Essential. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.1021/jf0521799>

Penulis:

Iffan Maflahah, Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura, Bangkalan. E-mail: iffanmaflahah@gmail.com

Darimiyya Hidayati, Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura, Bangkalan. E-mail: darimiyya@gmail.com

Cahyo Indarto, Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura, Bangkalan. E-mail: cahyo.npust@gmail.com

Muhammad Fuad Fauzul Mu'tamar, Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura, Bangkalan. E-mail: mfuadfm@gmail.com

Sinar Suryawati, Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura, Bangkalan. E-mail: sinarsuryawati@trunojoyo.ac.id

Burhan, Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura, Bangkalan. E-mail: burhanrosyidi27@gmail.com

Bagaimana men-sitasi artikel ini:

Maflahah, I., Hidayati, D., Indarto, C., Mu'tamar, M.F.F., Suryawati, S., & Burhan, B. (2023). Peningkatan Nilai Produk Hard Candy Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) melalui Pendampingan Pengemasan di Desa Murtajih, Kecamatan Pademawu, Kabupaten Pamekasan. *Jurnal Panrita Abdi*, 7(3), 539-547.