

PENGABDIAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN POKAK DALAM MENINGKATKAN KETERAMPILAN DAN PENGHASILAN MASYARAKAT DI DESA CURAHEMU KECAMATAN KOTAANYAR KABUPATEN PROBOLINGGO

¹ Isro Puad, ²Syamsuddin Slamet*,

*^{1,2}, STAI Cendekia Insani, Situbondo Indonesia.

Abstrak

Pelatihan pembuatan pokak telah dilakukan di Desa Curahtemu, Kecamatan Kotaanyar, Kabupaten Probolinggo, dengan tujuan meningkatkan keterampilan dan penghasilan masyarakat. Kegiatan ini melibatkan 20 orang peserta yang dipilih dari masyarakat setempat. Pelatihan dilakukan selama 3 hari dengan metode ceramah, demonstrasi, dan praktek langsung. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa peserta telah memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam membuat pokak, serta telah meningkatkan penghasilan mereka. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi contoh bagi pengembangan keterampilan dan penghasilan masyarakat di daerah lain.

Kata kunci : Pelatihan, Pembuatan Pokak, Keterampilan, Penghasilan, Masyarakat

1. Pendahuluan

Desa Curahtemu merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Kotaanyar Kabupaten Probolinggo. Mata pencaharian utama masyarakat Curahtemu di bidang pertanian dan perhutanan. Masyarakat di desa Curahtemu bermata pencaharian sebagai petani hutan dengan komoditi terbesar sebagai peternak sapi. Salah satu pelatihan yang diberikan oleh Mahasiswa KKN STAI Cendekia Insani berupa produk olahan pokak, kegiatan ini untuk memanfaatkan hasil tanaman rempah rempahan yang ada di Desa Curahtemu kemudian bisa menjadi minuman yang dapat meningkatkan imunitas tubuh yaitu berupa minuman pokak.

Minuman ini merupakan olahan hasil ekstraksi cair dari rempah-rempah Dwi et al. (2021). Produk ini nyatanya memiliki banyak peminat yang ditandai dengan banyaknya pemesan pada saat itu. Banyak usaha rumahan yang mengolah rempah-rempah menjadi minuman instan yang bisa diorder/pesanan. Konsumsi herbal diyakini dapat meningkatkan imunitas tubuh, sehingga akan meminimalkan kemungkinan serangan berbagai penyakit (Kurniawan et al., 2021). Potensi permintaan yang besar terhadap minuman ini mendorong kegiatan

pengabdian oleh KKN STAI Cendekia Insani Situbondo melatih masyarakat dalam pembuatan minuman pokak sebagai salah satu bentuk pengabdian Mahasiswa kepada Masyarakat.

Minuman pokak merupakan produk minuman rempah dengan bahan utama jahe, serai, kayu manis, gula aren, dan bahan rempah lainnya (Arviani et al., 2021). Produk minuman ini memiliki citarasa berbeda dengan minuman lain karena terdapat campuran madu, yang telah dikenal sebagai salah satu bahan yang memiliki khasiat kesehatan, seperti dapat menjaga dan menambah imunitas tubuh (antibody), pengobatan tradisional, serta menghambat pertumbuhan sel kanker (Attsani et al., 2022). Proses pengolahan minuman ini masih sederhana yaitu menggunakan metode ekstraksi dengan pemanasan. Semua bahan rempah dicampurkan dalam wadah, ditambahkan air, kemudian dipanaskan hingga diperoleh ekstrak cair rempah. Pencampuran madu dilakukan secara langsung dengan menambahkan ke dalam ekstrak rempah cair, masih digunakan peralatan yang sederhana selama proses pembuatan minuman pokak.

Pangsa pasar minuman tradisional minuman pokak merupakan konsumen rumah tangga

dikarenakan pemasaran yang dilakukan masih bersifat “mouth to mouth” sehingga serapan pasar bisa dikatakan masih minim. Daya simpan produk menjadi salah satu kendala dalam penjualan karena minuman dijual dalam bentuk cairan dengan masa simpan maksimal 1 minggu pada penyimpanan dingin. Produk minuman agar memiliki masa simpan yang lebih lama tentunya diperlukan inovasi dalam proses pengolahannya Irianto & Hari Eko (2021) yaitu berupa produk minuman tradisional dalam bentuk serbuk. Produk minuman tradisional pokak serbuk memiliki masa simpan lebih lama dan berpotensi dapat menjangkau daerah pemasaran yang lebih luas (Ismawati et al., 2021).

Kegiatan pelatihan dan pendampingan yang dilakukan oleh Mahasiswa KKN merupakan salah satu cara efektif untuk meningkatkan keterampilan masyarakat. Terbukti terdapat peningkatan partisipasi dan komitmen masyarakat maupun anggota kelompok melalui kegiatan pelatihan dan turut serta dalam menentukan dan merencanakan pengembangan lebih lanjut di masa depan (Sudiana, I. Ketut., Selamat, I. Nyoman., Karyasa, 2018; Susetiawan et al., 2018; Ismawati et al., 2022).

Pendapatan masyarakat Desa Curahtemu Kecamatan Kotaanyar Kabupaten Probolinggo meningkat dengan adanya kegiatan pembuatan minuman pokak, dimana hal tersebut kepala keluarga harus menjaga daya tahan tubuh dan imunitas serta tetap bekerja untuk memenuhi kebutuhan keluarga. Salah satu cara meningkatkan imunitas tubuh adalah dengan mengkonsumsi Pokak Jahe. Kandungan jahe yang menjadi bahan baku utama pembuatan minuman Pokak membuat minuman ini punya khasiat untuk meningkatkan daya tahan tubuh manusia. Zat yang terkandung dalam jahe seperti curcumin dan gingerol inilah yang memiliki fungsi meningkatkan daya tahan tubuh. Mengonsumsi minuman pokak selain bisa meningkatkan daya tahan tubuh, juga bisa mengobati masuk angin, meredakan batuk, dan menurunkan tingkat kolesterol. Atas dasar pertimbangan tersebut maka Tim KKN Kecamatan Kotaanyar STAI Cendekia Insani Situbondo melaksanakan program pelatihan pembuatan minuman Pokak Jahe sebagai upaya meningkatkan keterampilan dan penghasilan serta membuka peluang kepada keluarga dapat membuat dan memasarkan produk minuman Pokak Jahe dengan harapan menambah pendapatan keluarga.

2. Metode

Program kerja pembuatan Pokak dilaksanakan oleh mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) dengan tema “ Pengabdian Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Pokak Dalam Meningkatkan Keterampilan Dan Penghasilan”. Dalam melaksanakan program tersebut dilakukan beberapa tahapan, yaitu: 1) Tahap Persiapan Pada tahap ini mahasiswa kelompok KKN Desa Curahtemu melakukan observasi yang menjadi tempat sasaran pengabdian. Observasi dilakukan dengan mengamati keadaan masyarakat di Desa Curahtemu Kecamatan Kotaanyar Kabupaten Probolinggo serta mencari permasalahan yang dihadapi masyarakat desa. 2) Pelaksanaan program Pembuatan Pokak ini terdiri dari beberapa tahap Yaitu: 1) Persiapan alat dan bahan, 2) Pembuatan Pokak, 3) Pengemasan, 4) Pemasaran Kegiatan ini dilaksanakan di rumah salah satu anggota Tim KKN Kecamatan Kotaanyar yang berada di Desa Curahtemu. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 15 Januari 2025.

3. Hasil dan Pembahasan

Mengingat dalam kondisi pandemi seperti saat ini, kegiatan pembuatan pokak ini perlu dilakukan untuk meningkatkan keterampilan dan menambah penghasilan masyarakat. Kegiatan ini dilakukan pada tanggal 15 sampai 17 Januari 2025. Kegiatan pembuatan Pokak ini dilakukan oleh Mahasiswa Tim KKN Kecamatan Kotaanyar sebagai bentuk pengabdian masyarakat pembuatan minuman Pokak. Pelaksanaan kegiatan dilakukan yang pertama dilakukan dalam pembuatan minuman Pokak yaitu dilakukan dengan survey lokasi. Survey lokasi ini digunakan untuk memilih tempat yang akan digunakan sebagai tempat pelaksanaan program, serta mendapat izin dari pemilik rumah dan aparat desa. Tahap yang kedua adalah mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan. Bahan-bahan yang digunakan mudah diperoleh dengan membeli di pasar tradisional terdekat. Bahan yang diperlukan untuk membuat minuman Pokak adalah 2 kg jahe merah, 63 batang sereh, 45 lembar daun jeruk, kayu manis, 8 kg gula merah, dan 27 liter air. Alat yang dibutuhkan yaitu: Pisau, talenan, panci, saringan, botol, dan lain-lain.

Minuman Pokak ini, merupakan minuman yang dapat membantu menjaga daya tahan tubuh, saat kondisi tubuh terkena penyakit flu dan batuk. Di pasaran saat ini banyak yang menjual minuman pokak dalam bentuk kemasan serbuk. Hanya saja

pastinya akan memerlukan biaya yang tinggi jika dikonsumsi oleh seluruh anggota keluarga. Jika masyarakat bisa membuat sendiri minuman pokok ini, akan mengurangi pengeluaran keluarga [5]. Berikut cara membuat minuman pokok sebagai berikut : a. Pertama, geprek jahe dan sereh sampai memar, b. Iris tipis gula merah supaya cepat larut saat proses perebusan nanti, c. Masukkan air dalam ke dalam panci bersamaan dengan semua bahan kecuali jahe, d. Masak hingga mendidih dan koreksi rasa apakah sudah sesuai dengan tingkat kemanisan yang diinginkan, e. Jika kurang manis bisa ditambahkan gula pasir f. Matikan kompor jika sudah selesai g. Setelah kompor dimatikan, masukkan jahe dan aduk-aduk, kemudian tutup panci. h. Tunggu sampai pokok dingin i. Setelah dingin, pokok disaring dan siap dimasukkan dalam botol.

Program pembuatan Minuman Pokak telah dilaksanakan di Desa Curahtemu dengan sasaran pendistribusian yaitu perangkat desa dan masyarakat yang ada di Desa Curahtemu. Dari kegiatan ini diharapkan masyarakat memahami tentang manfaat minuman Pokak dalam meningkatkan imunitas tubuh Sehingga melalui program ini, sasaran distribusi dapat mengaplikasikan cara pembuatan minuman pokok yang dapat meningkatkan imun tubuh dan ilmu yang diperoleh dapat ditularkan kepada lingkungan yang lebih luas sehingga masyarakat Desa Curahtemu Kecamatan Kotaanyar.

4. Penutup.

4.1 Kesimpulan

Kegiatan pelatihan dan pengabdian kepada masyarakat dapat meningkatkan keterampilan pengolahan minuman tradisional pokok menjadi minuman instan. Kegiatan KKN yang dilaksanakan mampu membuat dan mengolah minuman pokok menjadi minuman yang mempunyai khasiat untuk menjaga imun tubuh. Kegiatan keberlanjutan untuk pelaksana pendampingan selanjutnya dapat berupa pendampingan perizinan produk dan pemasaran

sehingga dapat menjamin berkelanjutan dan pengembangan produk sesuai dengan perkembangan iklim usaha di bidang pangan.

4.2 Saran

Kepada masyarakat yaitu hendaknya antusias dalam setiap kegiatan dan Meningkatkan partisipasi dalam kegiatan ekonomi, terutama dalam bidang industri kerajinan, untuk meningkatkan kualitas hidup masyarakat. serta mengembangkan keterampilan dalam membuat pokok yang berkualitas untuk meningkatkan penghasilan masyarakat. Meningkatkan kesadaran akan pentingnya mengembangkan keterampilan untuk meningkatkan kualitas hidup masyarakat. Mengembangkan Kerja Sama dengan Pemerintah dan Stakeholder: Mengembangkan kerja sama dengan pemerintah dan stakeholder untuk meningkatkan dukungan dalam pengembangan keterampilan dan penghasilan masyarakat.

Kepada tim pembina KKN yaitu penempatan lokasi KKN sebaiknya disosialisasikan terlebih dahulu untuk menyesuaikan program kerja KKN agar pelaksanaan dapat berjalan dengan baik. Waktu pelaksanaan terlalu singkat sehingga ada beberapa program kerja yang belum terlaksana dengan baik. Sebaiknya waktu pelaksanaan ditambah agar peran mahasiswa di masyarakat lebih optimal.

Kepada Mahasiswa KKN Posko 5 yaitu Pemilihan program harus benar-benar bermanfaat dan sesuai dengan kebutuhan, kondisi masyarakat, maupun kemampuan mahasiswa. Mahasiswa harus mampu mengelola waktu yang ada dengan sebaik-baiknya. Perlu adanya kesiapan fisik dan mental sebelum dan selama menjalani KKN. Kerjasama antar anggota KKN harus ditingkatkan dan tidak boleh mengedepankan ego pribadi. Mahasiswa KKN hendaknya lebih memperhatikan dan meningkatkan sosialisasi dengan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Arviani, H., Afrida Nor Laili, R., & Dina Mahiro, S. (2021). Sosialisasi Pembuatan Wedang Pokak Untuk Meningkatkan Imunitas di Tengah Pandemi COVID-19 di Kelurahan Peneleh Kota Surabaya. *JATI EMAS (Jurnal Aplikasi Teknik Dan Pengabdian Masyarakat)*, 5(2), 47–54. <https://journal.fdi.or.id/index.php/jatiemas/article/view/431>
- Attsani, A. R. Q., Fikra, H., Tamami, & Naan. (2022). Khasiat Madu bagi Kesehatan Tubuh: Studi Takhrij dan Syarah Hadis. *The 2nd Conference on Ushuluddin Studies*, 8, 542–552.
- Dwi, F. H., Herfian, M., Trias, M. M., Wahyudi, M. C., & Hasanah, R. (2021). Studi Etnobotani Minuman Pokak di Desa Clarak Kabupaten Probolinggo Sebagai Potensi Wisata Kuliner. *Experiment: Journal of Science Education*, 1(2), 63–70.
- Irianto, Hari Eko., G. (2021). *Pengembangan Produk Pangan, Teori dan Implementasi (1st ed.)*. Rajawali Pers.
- Ismawati, I., Destryana, R. A., & Wibisono, A. (2022). Pendampingan Usaha Pengolahan Kelor Untuk Meningkatkan Keterampilan Pengolahan Dan Penambahan Fasilitas Produksi. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(3), 2505. <https://doi.org/10.31764/jmm.v6i3.8748>
- Ismawati, I., Wibisono, A., & Yuniastri, R. (2021). Perluasan Areal Pemasaran Minuman Instan Viteplus Produksi Ud Maju Jaya Sumenep. *Jurnal Terapan Abdimas*, 6(2), 126. <https://doi.org/10.25273/jta.v6i2.7961>
- Kurniawan, A. H., Yusmaniar, Y., & Surahman, S. (2021). Pelatihan Pemanfaatan Bumbu Dapur Sebagai Minuman Herbal Menuju Di Masa Pandemi Covid-19 Tahun 2021. *Dharmakarya*, 10(4), 336. <https://doi.org/10.24198/dharmakarya.v10i4.35765>