

## **Pelatihan Pembuatan Bubuk Rempah-Rempah Kelompok Dasa Wisma di Desa Wawohine**

*Dasa Wisma Group Spice Powder Making Training in Wawohine Village.*

**Juhariah Asriani Pagala<sup>1</sup>, Dhian Herdhiansyah<sup>1</sup>, Muhammad Iqbal Kusumabakaa Rianse<sup>1</sup>,  
Wa Ode Nafila<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, University of Halu Oleo  
Jl. HEA. Mokodompit, Kampus Hijau Bumi Tridharma, Anduonohu, Kendari, Sulawesi Tenggara

\*Email: [iyanyanpagala@gmail.com](mailto:iyanyanpagala@gmail.com)

Received: 10<sup>th</sup> Mey, 2024; Revision: 27<sup>th</sup> Mey, 2024; Accepted: 18<sup>th</sup> June, 2024

### **Abstrak**

Tujuan dari pelatihan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya ibu-ibu dari kelompok Dasa Wisma Desa Wawohine, Kec. Amonggedo, Kab. Konawe, Sulawesi Tenggara, dalam mengolah rempah-rempah lokal menjadi produk bernilai tambah. Langkah-langkah pembuatan bubuk rempah-rempah meliputi pembersihan, pengeringan, pemotongan, pengovenan, penghalusan, dan penyaringan. Program ini dilaksanakan melalui sosialisasi, penyuluhan, dan pendampingan dengan pendekatan partisipatif, di mana kelompok dasa wisma berpartisipasi aktif dari awal hingga akhir kegiatan. Program ini terdiri dari empat tahapan utama: persiapan, penyusunan bahan, pelatihan dan pendampingan, serta finalisasi. Hasil dari pelatihan ini menunjukkan partisipasi dan antusiasme yang tinggi dari para peserta. Mereka berhasil menguasai teknik-teknik yang diajarkan dan memahami manfaat penggunaan bubuk rempah-rempah, seperti peningkatan nilai jual produk dan perpanjangan masa simpan bahan pangan. Selain itu, pelatihan ini juga membuka peluang untuk pengembangan usaha kecil dan mendukung keberlanjutan ekonomi lokal. Pelatihan ini berhasil memperkuat kapasitas lokal dalam pengolahan rempah-rempah dan mempromosikan penggunaan bahan baku lokal yang berkelanjutan. Keberhasilan pelatihan ini menunjukkan pentingnya pendidikan praktis dan kolaboratif dalam mendukung pengembangan ekonomi dan sosial di tingkat komunitas.

**Kata Kunci:** pelatihan; bubuk; rempah-rempah; dasa wisma; Desa Wawohine

### **Abstract**

*The aim of this training is to increase the knowledge and skills of the community, especially women from the Dasa Wisma group in Wawohine Village, Kec. Amonggedo, Kab. Konawe, Southeast Sulawesi, in processing local spices into value-added products. The steps for making spice powder include cleaning, drying, cutting, ovening, grinding and filtering. This program is implemented through socialization, counseling and mentoring with a participatory approach, where the Dasa Wisma group actively participates from the beginning to the end of the activity. This program consists of four main stages: preparation, preparation of materials, training and mentoring, and finalization. The results of this training showed high participation and enthusiasm from the participants. They succeeded in mastering the techniques taught and understanding the benefits of using spice powder, such as increasing the selling value of products and extending the shelf life of food ingredients. Apart from that, this training also opens up opportunities for small business development and supports local economic sustainability. This training succeeded in strengthening local capacity in spice processing and promoting the use of sustainable local raw materials. The success of this training shows the importance of practical and collaborative education in supporting economic and social development at the community level.*

**Keywords:** training; powder; herbs and spices; dasa homestead; Wawohine Village

## PENDAHULUAN

Di Indonesia, banyak jenis tumbuhan rempah yang dapat ditemukan tumbuh liar di kebun dan pekarangan rumah. Beberapa jenis tumbuhan rempah sengaja ditanam untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, terutama dalam pengolahan makanan. Pemanfaatan sumber daya alam di berbagai daerah harus dilakukan dengan cara yang optimal dan berkelanjutan, sambil memperhatikan karakteristik unik setiap wilayah (Herdhiansyah dan Asriani, 2018; Herdhiansyah et al., 2021; Herdhiansyah et al., 2022).

Rempah-rempah dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bumbu penyedap rasa, penguat cita rasa, pengharum, dan pewarna alami makanan. Di desa Wawohine, rempah-rempah digunakan sebagai bahan pangan dan bahan tambahan makanan, yang memberikan rasa dan aroma khas pada masakan, serta berfungsi sebagai bahan penyedap.

Tanaman herbal adalah tumbuhan yang memiliki manfaat atau khasiat dalam pengobatan kesehatan. Salah satu jenis obat herbal adalah tanaman rempah-rempah. Jahe merupakan salah satu tanaman obat herbal yang digunakan dalam terapi komplementer. Jahe mengandung senyawa aktif yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Di tengah keterbatasan suplai produksi vitamin C yang sulit dijangkau oleh masyarakat menengah ke bawah, rimpang jahe sangat membantu dalam meningkatkan sistem imun dengan cara mengonsumsinya. Penelitian oleh Nurlita dan Setyabudi (2018) menunjukkan bahwa ekstrak jahe dapat meningkatkan jumlah sel pembunuh alami (natural killer) dan menghancurkan dinding sel virus yang telah menginfeksi tubuh manusia.

Seperti yang kita ketahui, Indonesia merupakan negara yang kaya akan rempah-rempah. Rempah-rempah ini dapat digunakan sebagai sumber antioksidan alami yang memiliki banyak manfaat bagi tubuh. Namun, kurangnya publikasi yang meluas tentang informasi ini membuat hanya sebagian kecil masyarakat yang mengetahui jenis-jenis rempah yang kaya akan antioksidan. Oleh karena itu, tulisan ini akan mengulas beberapa jenis rempah dari segi khasiat atau manfaatnya terhadap fungsi fisiologis tubuh. Rempah-rempah adalah bahan alami yang berasal dari tumbuhan, yang

digunakan terutama untuk memberikan aroma, rasa, dan warna pada makanan.

Selain digunakan sebagai bumbu penyedap rasa pada masakan, rempah-rempah seperti jahe, lengkuas, kunyit, dan kencur juga dapat dijadikan bubuk untuk dikonsumsi sebagai minuman herbal. Pembuatan bubuk rempah-rempah memiliki keuntungan dalam meningkatkan nilai jual, menarik konsumen karena lebih praktis, dan memperpanjang umur simpan bahan pangan tersebut.

Kegiatan pelatihan ini mengadopsi pendekatan partisipatif, di mana para ibu-ibu dilibatkan secara aktif dalam seluruh proses pelatihan, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, hingga pemasaran produk. Metode ini diyakini dapat meningkatkan rasa memiliki dan keberlanjutan usaha yang dirintis. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan tentang pembuatan bubuk rempah-rempah kepada kelompok dasa wisma di Desa Wawohine.

## METODE

Pelaksanaan kegiatan ini menggunakan metode (a) sosialisasi, (b) penyuluhan, dan (c) pendampingan terhadap mitra. Pendekatan partisipatif diterapkan dalam metode penyuluhan, di mana peserta dilibatkan dari awal hingga akhir program. Metode penyuluhan dimulai dengan pemberian teori pembuatan bubuk rempah-rempah kepada kelompok dasa wisma di Desa Wawohine, kemudian dilanjutkan dengan praktik. Metode pendampingan melibatkan mahasiswa yang berperan aktif dalam memastikan komunikasi yang baik dengan kelompok dasa wisma.

Pelaksanaan kegiatan pemberdayaan masyarakat ini terbagi menjadi empat tahapan. Tahap pertama adalah persiapan, yang mencakup sosialisasi dengan mitra dan penentuan jumlah peserta. Tahap kedua adalah penyusunan bahan, di mana materi pelatihan serta alat dan bahan yang akan digunakan dalam program disiapkan. Tahap ketiga adalah pelatihan dan pendampingan, bertujuan mengatasi kurangnya pengetahuan dan keterampilan kelompok dasa wisma di Desa Wawohine dalam memanfaatkan dan mengembangkan produksi bubuk rempah-rempah yang memiliki nilai ekonomi. Metode pelaksanaan kegiatan pelatihan ini dilakukan

melalui penyuluhan dan pelatihan kepada ibu-ibu rumah tangga di Desa Wawohine, Kec. Amonggedo, Kab. Konawe, Sulawesi Tenggara, agar mereka dapat memanfaatkan produk hasil pertanian menjadi produk bubuk rempah-rempah sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

Tahapan pelatihan terdiri dari: (1) memberikan penjelasan singkat mengenai manfaat dari produk yang akan diolah dalam bentuk ceramah; (2) mempraktikkan pembuatan bubuk rempah-rempah kepada kelompok dasa wisma; dan (3) mempraktikkan cara pengemasan yang baik dan benar. Tahap terakhir adalah finalisasi dan validasi hasil, yang bertujuan mengukur tingkat ketercapaian program dan semua luaran yang ditargetkan. Evaluasi kegiatan dilakukan melalui beberapa metode, yaitu pemberian tes untuk melihat tingkat kapasitas mitra petani dan monitoring kegiatan pelatihan pembuatan bubuk rempah-rempah kepada kelompok dasa wisma di Desa Wawohine.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Jahe merupakan jenis rempah-rempah yang sering digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kue, permen, bumbu masak, dan obat herbal seperti jamu. Jahe memiliki aktivitas antioksidan karena mengandung senyawa fenol oleoresin seperti gingerol dan shogaol. Senyawa gingerol pada jahe dapat menurunkan kadar glukosa darah dan meningkatkan produksi hormon insulin. Selain itu, senyawa zingiberen dan zingiberol dalam jahe memberikan rasa pedas saat dikonsumsi. Menurut Purnama et al. (2010), jahe mengandung senyawa antioksidan seperti metil ester, oktadekonik, dan nortraselogenin. Total senyawa zingerone dalam jahe meningkat dari 5,68% menjadi 6,32%. Penelitian oleh Saragih et al. (2014) menunjukkan bahwa rendemen jahe mencapai 6,78%. Pelatihan pembuatan bubuk rempah-rempah kepada kelompok dasa wisma di Desa Wawohine dapat dilihat pada Gambar 2.



**Gambar 1.** Pelatihan pembuatan bubuk rempah-rempah kepada kelompok dasa wisma di Desa Wawohine

Jenis tumbuhan rempah-rempah yang dijadikan bubuk rempah-rempah dapat dilihat pada Gambar 2.



**Gambar 2.** Jenis rempah-rempah yang akan diolah

Galangal atau lengkuas (*Alpinia galangal*) adalah salah satu jenis rempah berbentuk umbi akar yang banyak digunakan sebagai bumbu penyedap masakan maupun obat. Ada dua jenis lengkuas yang umum dikenal, yaitu lengkuas merah dan lengkuas putih. Lengkuas mengandung komponen bioaktif yang berperan sebagai antioksidan, antibakteri, dan pencegah penyakit. Komponen bioaktif utama lengkuas meliputi phenolik, flavonoid, methil eugenol, myricetin, dan katekin. Komposisi lengkuas dipengaruhi oleh genotip dan lingkungan.

Beberapa penelitian menunjukkan potensi lengkuas di bidang medis, seperti agen bio-medicinal untuk sindrom kotoran putih dan penyakit nekrosis hepatopancreatik akut (AHPND), agen kemoterapi, antidiabetik, antijamur, antihelmintik, antitumor, antidiuretik, anti-ulceratif, penyakit jantung, nyeri reumatik, nyeri dada, dispepsia, demam, serta penyakit hati dan ginjal. Lengkuas juga diketahui sebagai antibakteri yang efektif terhadap patogen serta

perusak pada produk pangan segar dan olahan (Aminah et al. 2023).

Kunyit adalah tanaman tahunan yang tumbuh merumpun, dengan bagian-bagian seperti akar, rimpang, batang semu, pelepah daun, daun, tangkai bunga, dan kuntum bunga. Tanaman ini memiliki berbagai manfaat penting dalam kehidupan sehari-hari, digunakan luas sebagai bahan masakan dan obat tradisional oleh masyarakat. Salah satu kegunaan utamanya adalah sebagai penurun panas tubuh atau antipiretik, dengan penelitian mendukung potensi penggunaannya dalam pengobatan yang lebih aman dibandingkan terapi obat konvensional yang memiliki risiko efek samping yang lebih tinggi (Aziz, 2019).

Kencur, sebagai tanaman herba menahun, tumbuh dengan tinggi sekitar  $\pm 20$  cm dan memiliki batang semu yang terbentuk dari pelepah daun yang saling menutupi, berwarna coklat keputihan. Secara taksonomi, kencur termasuk dalam divisi Spermatophyta, kelas Monocotyledoneae, ordo Scitaminales, famili Zingiberaceae, genus Kaempferia, dan spesies *Kaempferia galanga* L. Rimpangnya merupakan bagian utama dalam budidaya kencur, diharapkan menghasilkan tingkat produktivitas tinggi serta kandungan bahan bioaktif yang berlimpah.

Kencur telah lama digunakan sebagai obat tradisional di berbagai negara seperti Indonesia, India, Cina, Malaysia, dan Thailand, untuk mengatasi berbagai masalah kesehatan seperti radang lambung, influenza, masuk angin, sakit kepala, batuk, diare, memperlancar haid, penyakit kulit, luka, dan rematik. Studi farmakologi menunjukkan bahwa kencur memiliki berbagai khasiat seperti larvasida, nematisida, vasorelaksan, antineoplastik, antioksidan, dan antibakteri (Subaryanti et al., 2023). Cara pembuatan bubuk rempah-rempah dapat dilihat pada Gambar 3.

Pembuatan bubuk rempah-rempah memiliki manfaat signifikan dalam meningkatkan nilai jual dan daya tarik konsumen karena kemudahan penggunaannya serta memperpanjang masa simpan bahan pangan tersebut. Pelatihan bersama ibu-ibu di Desa Wawohine. Berikut adalah langkah-langkah pembuatan bubuk rempah-rempah:

1. Rempah-rempah seperti kunyit, jahe, lengkuas, dan kencur dibersihkan terlebih dahulu dan kemudian dijemur di bawah sinar matahari.

2. Setelah rempah-rempah tersebut agak kering, mereka dikupas dan dipotong-potong menjadi potongan kecil.
3. Potongan rempah-rempah kemudian dipanggang di oven untuk mengurangi kadar airnya.
4. Setelah kering, rempah-rempah (jahe, lengkuas, kunyit, dan kencur) dihaluskan menggunakan blender atau alat penggiling hingga halus.
5. Serbuk rempah yang telah dihaluskan kemudian disaring kembali untuk mendapatkan bubuk yang lebih halus.



**Gambar 3.** Cara pembuatan bubuk rempah-rempah

Ini adalah proses yang menggambarkan cara pembuatan bubuk rempah-rempah secara praktis dan efisien. Pelatihan pembuatan bubuk rempah-rempah bersama kelompok Dasa Wisma di Desa Wawohine, bertujuan untuk memperkenalkan dan mengajarkan teknik pembuatan bubuk rempah-rempah secara praktis dan efisien kepada ibu-ibu di desa tersebut. Ibu-ibu dari kelompok Dasa Wisma menunjukkan partisipasi yang aktif dan antusias dalam mengikuti pelatihan. Mereka bersemangat untuk belajar dan menerapkan teknik-teknik baru yang diajarkan.

Setelah menjelaskan langkah-langkah pembuatan bubuk rempah-rempah, peserta pelatihan dapat menguasai proses tersebut dengan baik. Mereka dapat melakukan proses pembersihan, pengeringan, pemotongan, pengovenan, penghalusan, dan penyaringan dengan benar. Para peserta pelatihan mengalami peningkatan pengetahuan tentang manfaat penggunaan bubuk rempah-rempah, seperti meningkatkan nilai jual produk, memperpanjang masa simpan, dan cara memanfaatkannya dalam kehidupan sehari-hari.

Pelatihan ini tidak hanya memberikan pengetahuan teoritis, tetapi juga membantu dalam pembentukan keterampilan praktis dalam

pengolahan rempah-rempah. Peserta dapat mengaplikasikan keterampilan ini untuk mendukung kegiatan ekonomi keluarga dan pengembangan produk lokal.

Pelatihan pembuatan bubuk rempah-rempah di Desa Wawohine menunjukkan keberhasilan dalam meningkatkan kapasitas masyarakat setempat dalam pengolahan bahan pangan lokal. Pelatihan seperti ini memberikan nilai tambah signifikan bagi komunitas, tidak hanya dalam hal pengetahuan tetapi juga dalam pengembangan keterampilan dan potensi ekonomi. Penggunaan rempah-rempah lokal seperti kunyit, jahe, lengkuas, dan kencur mendukung keberlanjutan lingkungan dan mempromosikan produk lokal yang bernilai tinggi. Penting bagi peserta pelatihan untuk menerapkan pengetahuan yang mereka peroleh dalam kehidupan sehari-hari, baik untuk kebutuhan rumah tangga maupun potensi pengembangan usaha kecil. Pelatihan ini tidak hanya memberikan manfaat langsung dalam hal peningkatan keterampilan dan pengetahuan, tetapi juga memperkuat hubungan antargenerasi dan mempromosikan keberlanjutan ekonomi lokal. Dengan demikian, inisiatif seperti ini berpotensi untuk memberikan dampak positif yang berkelanjutan bagi komunitas Desa Wawohine dan sekitarnya.

## KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan bubuk rempah-rempah yang dilaksanakan bersama kelompok Dasa Wisma di Desa Wawohine memiliki dampak positif yang signifikan. Berikut adalah beberapa kesimpulan utama dari kegiatan pelatihan ini: Peserta pelatihan, terutama ibu-ibu dari kelompok Dasa Wisma, berhasil meningkatkan pemahaman dan keterampilan dalam pembuatan bubuk rempah-rempah. Mereka dapat menguasai proses dari pembersihan, pengeringan, pemotongan, pengovenan, penghalusan, hingga penyaringan dengan baik. Pelatihan ini tidak hanya mengedukasi tentang pengolahan rempah-rempah tetapi juga membuka potensi untuk pengembangan produk lokal yang bernilai tambah. Hal ini dapat meningkatkan pendapatan dan kemandirian ekonomi keluarga di Desa Wawohine. Dengan memanfaatkan rempah-rempah lokal seperti kunyit, jahe, lengkuas, dan kencur, pelatihan ini mendukung keberlanjutan lingkungan dan mempromosikan kekayaan alam lokal sebagai sumber daya yang bernilai.

Dengan demikian, pelatihan pembuatan bubuk rempah-rempah di Desa Wawohine bukan

hanya memberikan manfaat langsung dalam hal peningkatan keterampilan dan pengetahuan, tetapi juga mempromosikan pembangunan komunitas yang berkelanjutan. Keberhasilan kegiatan ini menunjukkan pentingnya pendidikan praktis dan kolaborasi dalam mendukung pengembangan ekonomi lokal serta memperkuat hubungan sosial di tingkat lokal.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah mendukung dan berpartisipasi dalam pelatihan pembuatan bubuk rempah-rempah di Desa Wawohine, antara lain: Ibu-ibu Kelompok Dasa Wisma Desa Wawohine, Pemerintah Desa Wawohine dan LPPM Universitas Halu Oleo Kendari atas kontribusi yang sangat berarti dalam kesuksesan penyelenggaraan kegiatan pelatihan pembuatan bubuk rempah-rempah kepada kelompok dasa wisma di Desa Wawohine

## Daftar Pustaka

- Aminah S. (2023). Potensi Lengkuas sebagai Bahan Pengawet Ikan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 13(1): 59-67.
- Aminah S, Syadi Y K, Yusuf M, Hartati S. (2023). Potensi Lengkuas Sebagai Bahan Pengawet Ikan: Review. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 13(1): 59-67.
- Herdhiansyah, Dhian, Asriani. (2018). Strategi Pengembangan Agroindustri Komoditas Kakao di Kabupaten Kolaka – Sulawesi Tenggara *Jurnal Agroindustri Halal* 4 (1): 30-41.  
doi: <http://dx.doi.org/10.30997/jah.v4i1.112>
- Herdhiansyah, Dhian, Sudarmi, Sakir, & Asriani. (2021). Analisis Faktor Prioritas Pengembangan Komoditas Perkebunan Unggulan dengan Metode AHP (Analytical Hierarchy Process) Method. *Lampung Agricultural Engineering Journal*, 10 (2): 239-251. doi:

<http://dx.doi.org/10.23960/jtep-1.v10i2.239-251>.

Herdhiansyah, Dhian, Sudarmi, Sakir, Asriani, dan La Ode Midi. (2022). Analytical hierarchy process (AHP) in Expert Choice for determining superior plantation commodities: A case in East Kolaka Regency, Indonesia. *Songklanakarin Journal of Science and Technology*, 44 (4): 923 – 926.

Purnama H, Jaya F, Widjanarko S. (2010). The Effects of Type and Time of Thermal Processing on Ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) Rhizome Antioxidant Compounds and its Quality. *International Food Research Journal*. 17: 335–347.

Saragih J, Assa J, Langi T. (2014). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) Menghambat Oksidasi Minyak Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.). *Jurnal Fakultas Pertanian UNSRAT*. 1(1): 1–6.

Subaryanti, Triadiati, Yohana C, Sulistyaningsih, Pradono D I. (2023). Karakteristik Akresi Kencur (*Kaempferia Galanga* L.) Berdasarkan Komponen Minyak Atsiri pada Dua Lokasi yang Berbeda. *Jurnal Tumbuhan Obat*. 16(1): 19-29.