p-ISSN: 2963-7856| e-ISSN: 2961-9890
Available online at jerkin.org/index.php/jerkin
Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan
Volume 4 No. 4, April-Juni 2026, pp 28119-28126

Pelatihan Pembuatan Minuman Berbasis Tumbuhan Sebagai Penguatan Ekonomi Masyarakat

Ashmarita[1]*, Hidayah Rahman[2], Wa Ode Winesty[3], Sarlan Adi Jaya[4], La Ode Aris[5], Hasniah[6]

[1,2,3,4,5,6] Program Studi Antropologi, Universitas Halu Oleo, Kampus Hijau Bumi Tridharma Jl. H. E. A. Mokodompit, 93231, Indonesia
E-mail: ashmarita@gmail.com
*Corresponding Author

https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i4.6796

ARTICLE INFO

Article history:
Received: 13 Jun 2026
Revised: 19 Jun 2026
Accepted: 25 Jun 2026

Kata Kunci:
Antropologi Ekonomi, Jahe, *Sarabba*, Kearifan Lokal, Ekonomi Kreatif.

Keywords:
Economic Anthropology, Ginger, Sarabba, Local Wisdom, Creative Economy.

ABSTRACT

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilatarbelakangi oleh pentingnya penguatan pengetahuan lokal mengenai pemanfaatan tanaman rempah sebagai bahan kesehatan tradisional dan produk ekonomi kreatif. Jahe merupakan salah satu tanaman lokal yang dekat dengan kehidupan masyarakat dan memiliki nilai budaya, kesehatan, serta potensi ekonomi. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan mahasiswa dalam mengolah jahe menjadi minuman Saraba sebagai produk berbasis kearifan lokal. Metode yang digunakan adalah pelatihan berbasis praktik dengan pendekatan deskriptif kualitatif dan model *service learning*. Kegiatan dilaksanakan di area kebun, Konda, Sulawesi Tenggara, pada 19 Oktober 2025, dengan melibatkan 26 mahasiswa Program Studi Antropologi yang mengikuti mata kuliah Antropologi Ekonomi. Tahapan kegiatan meliputi penyuluhan, pengenalan bahan lokal, pembersihan dan pengolahan jahe, perebusan, pencampuran bahan, penyaringan, pengemasan, serta refleksi kegiatan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan ini mampu memperkuat pemahaman mahasiswa mengenai hubungan antara pengetahuan lokal, praktik ekonomi, dan kreativitas dalam pengembangan produk. Mahasiswa tidak hanya memahami Saraba sebagai minuman tradisional, tetapi juga sebagai produk budaya yang memiliki nilai jual. Kegiatan ini juga mendorong kerja sama, kepercayaan diri, dan motivasi berwirausaha berbasis sumber daya lokal. Pelatihan pembuatan Saraba jahe menjadi model pembelajaran Antropologi Ekonomi yang menghubungkan teori, praktik, budaya, dan ekonomi kreatif.

This community service activity was based on the need to strengthen local knowledge regarding the use of spice plants as traditional health resources and as potential creative economy products. Ginger is one of the local plants closely connected to everyday community life and holds cultural, health, and economic value. This activity aimed to improve students' understanding and practical skills in processing ginger into Saraba, a traditional herbal drink based on local wisdom. The method used was practice-based training with a qualitative descriptive approach and a service-learning model. The activity was conducted in a garden area in Konda, Southeast Sulawesi, on October 19, 2025, involving 26 students from the Anthropology Study Program who were enrolled in the Economic Anthropology course. The stages of the activity included counseling, introduction to local ingredients, cleaning and processing ginger, boiling, mixing ingredients, filtering, packaging, and reflection. The results show that this training strengthened students' understanding of the relationship between local knowledge, economic practices, and creativity in product development. Students learned to view Saraba not only as a traditional drink, but also as a cultural product with market value. The activity also encouraged cooperation, confidence, and entrepreneurial motivation based on local resources. The Saraba ginger making training is a learning model for Economic Anthropology that connects theory, practice, culture, and the creative economy.

This is an open access article under the CC–BY-SA license.

How to Cite: Ashmarita, et al. (2026), Pelatihan Pembuatan Minuman Berbasis Tumbuhan Sebagai Penguatan Ekonomi Masyarakat, 4(4). https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i4.6796

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki kekayaan hayati yang besar dan telah lama dimanfaatkan masyarakat sebagai sumber pengobatan tradisional. Pengetahuan mengenai tanaman obat tidak hanya berkembang sebagai praktik kesehatan, tetapi juga menjadi bagian dari warisan budaya yang diwariskan secara turun-temurun. Riset Tumbuhan Obat dan Jamu atau RISTOJA menunjukkan bahwa Indonesia memiliki ribuan spesies tumbuhan obat dan puluhan ribu ramuan tradisional yang digunakan oleh berbagai kelompok etnis di Indonesia (Wahyono, 2017). Data ini memperlihatkan bahwa pengobatan berbasis tanaman lokal masih memiliki posisi penting dalam kehidupan masyarakat, terutama sebagai pilihan perawatan kesehatan keluarga yang mudah dijangkau.

Pemanfaatan tanaman obat juga masih kuat dalam kehidupan masyarakat Indonesia. Laporan Riskesdas 2018 menunjukkan bahwa masyarakat Indonesia masih menggunakan ramuan tradisional, jamu, dan praktik pengobatan berbasis bahan alam sebagai bagian dari upaya menjaga kesehatan (Kemenkes, 2020). Kecenderungan ini menunjukkan bahwa pengobatan tradisional masih dipercaya karena bahan-bahannya tersedia di lingkungan sekitar, proses pengolahannya relatif sederhana, dan penggunaannya dekat dengan pengalaman sehari-hari masyarakat.

Dalam konteks masyarakat Bugis, pengetahuan tentang tanaman lokal untuk kesehatan umumnya diperoleh dari orang tua, keluarga, dan pengalaman kehidupan sehari-hari. Masyarakat mengenal berbagai tanaman dan bahan alami seperti jahe atau *laiya*, serai atau *sarre*, air kelapa atau *wae kaluku*, kundur atau *kunru*, pepaya atau *kaliki*, dan jeruk nipis atau *lemo kecci*. Bahan-bahan tersebut digunakan untuk membantu menjaga daya tahan tubuh, meredakan keluhan ringan seperti batuk, flu, demam, serta membantu pemulihan kondisi tubuh. Pengetahuan ini memperlihatkan adanya hubungan antara budaya, lingkungan alam, dan praktik kesehatan masyarakat. Namun, pada saat yang sama, sebagian generasi muda mulai kurang mengenal jenis tanaman lokal, manfaatnya, serta cara pengolahannya secara tepat. Kondisi ini menjadi salah satu alasan penting perlunya edukasi dan pelatihan pemanfaatan tanaman rempah lokal dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

Secara ilmiah, beberapa jenis tanaman rempah yang digunakan masyarakat memiliki kandungan bioaktif yang berpotensi mendukung pemeliharaan kesehatan. Estiasih et al., (2025) menjelaskan bahwa minuman herbal tradisional Indonesia seperti jamu mengandung senyawa bioaktif, antara lain kurkumin pada kunyit dan gingerol pada jahe, yang memiliki potensi sebagai antioksidan dan antiinflamasi. Hal ini memperkuat pemahaman bahwa tanaman rempah lokal tidak hanya memiliki nilai budaya, tetapi juga memiliki dasar ilmiah sebagai bahan alami yang dapat mendukung kesehatan masyarakat. Namun, pemanfaatannya tetap perlu dilakukan secara bijak, terutama untuk keluhan ringan dan pemeliharaan kesehatan, bukan sebagai pengganti layanan medis pada kondisi serius.

Kementerian Kesehatan RI juga mendorong masyarakat untuk memanfaatkan obat tradisional, termasuk jamu, obat herbal terstandar, dan fitofarmaka, sebagai bagian dari pemeliharaan kesehatan dan pencegahan penyakit. Beberapa tanaman yang sering digunakan dalam pengobatan tradisional antara lain jahe, kunyit, temulawak, kencur, lengkuas, sereh, dan jeruk nipis (Kementerian Kesehatan RI, 2020). Anjuran ini menunjukkan bahwa pemanfaatan tanaman lokal perlu didukung dengan pengetahuan yang benar mengenai jenis bahan, cara pengolahan, takaran, keamanan, dan tujuan penggunaannya. Dengan demikian, kegiatan edukasi kepada masyarakat menjadi penting agar praktik pengobatan tradisional dapat dilakukan secara aman dan lebih terarah.

Selain digunakan dalam bentuk minyak urut, tanaman rempah juga dapat diolah menjadi produk kesehatan dari dalam tubuh, salah satunya minuman herbal kesehatan. Minuman berbahan rempah memiliki peluang untuk dikembangkan karena dekat dengan kebutuhan masyarakat dalam perawatan tubuh, seperti mengurangi rasa pegal, menghangatkan badan, dan mendukung relaksasi. Puspitasari et al., (2025) menunjukkan bahwa edukasi dan pelatihan pembuatan minuman herbal berbahan jahe dan sereh dapat meningkatkan pengetahuan serta keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan tanaman obat keluarga menjadi produk sederhana yang berguna. Temuan ini relevan dengan kegiatan pengabdian yang diarahkan pada pengolahan rempah lokal menjadi minuman herbal kesehatan..

Berdasarkan analisis situasi tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini penting dilakukan untuk memperkuat kembali pengetahuan lokal masyarakat mengenai manfaat tanaman rempah, sekaligus meningkatkan keterampilan dalam mengolahnya menjadi minuman herbal kesehatan. Kegiatan ini tidak hanya berorientasi pada peningkatan pengetahuan, tetapi juga diarahkan pada penguatan kemampuan praktis masyarakat dalam memanfaatkan bahan lokal yang tersedia di

Copyright © 2026, Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan
ISSN 2963-7856 (print), ISSN 2961-9890 (online)

lingkungan sekitar. Melalui pelatihan pembuatan minuman herbal kesehatan, masyarakat diharapkan mampu mengembangkan produk kesehatan alami yang sederhana, aman digunakan, dan memiliki potensi nilai ekonomi rumah tangga.

Dengan demikian, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan tanaman rempah lokal sebagai bahan dasar pembuatan minuman herbal kesehatan. Kegiatan ini diharapkan dapat memperkuat pewarisan pengetahuan lokal, mendorong pemanfaatan tanaman obat secara aman, serta membuka peluang pengembangan produk berbasis potensi alam dan budaya masyarakat setempat.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan bentuk pelatihan berbasis praktik dengan pendekatan deskriptif kualitatif. Pelaksanaan kegiatan diarahkan untuk memberikan pengalaman belajar langsung kepada mahasiswa melalui pengolahan tumbuhan jahe menjadi minuman Saraba. Pendekatan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah *service learning*, yaitu model pembelajaran yang menghubungkan materi perkuliahan dengan keterlibatan langsung dalam kegiatan pengabdian. Pendekatan ini sejalan dengan pandangan Setyowati & Permata (2018) bahwa *service learning* memungkinkan mahasiswa belajar melalui keterlibatan aktif dalam kegiatan sosial dan pemberdayaan masyarakat. Melalui pendekatan ini, mahasiswa tidak hanya memahami konsep ekonomi berbasis potensi lokal secara teoritis, tetapi juga mempraktikkan proses produksi sederhana yang memiliki nilai guna dan nilai ekonomi. Hal ini sejalan dengan Setyowati dan Permata (2018) yang menjelaskan bahwa *service learning* memberi ruang bagi mahasiswa untuk belajar melalui pengalaman nyata dalam kehidupan sosial masyarakat.

Kegiatan pelatihan pembuatan minuman Saraba berbasis tumbuhan jahe dilaksanakan pada hari Minggu, 19 Oktober 2025. Tempat pelaksanaan kegiatan berada di area kebun, Konda, Sulawesi Tenggara. Pemilihan lokasi kegiatan disesuaikan dengan tujuan pelatihan yang menekankan pemanfaatan tanaman lokal sebagai bahan dasar produk minuman tradisional. Sasaran kegiatan ini adalah mahasiswa Program Studi Antropologi yang mengikuti mata kuliah Antropologi Ekonomi. Jumlah peserta yang terlibat sebanyak 26 orang. Mahasiswa menjadi subjek kegiatan karena terlibat secara langsung dalam seluruh rangkaian pelatihan, mulai dari penyuluhan, pengenalan manfaat jahe, praktik pembuatan Saraba, sampai pada proses pengemasan produk.

Prosedur kegiatan dilakukan melalui dua tahapan utama, yaitu penyuluhan dan praktik langsung. Pada tahap penyuluhan, dosen pengampu mata kuliah Antropologi Ekonomi memberikan penjelasan mengenai manfaat jahe bagi tubuh, nilai budaya minuman Saraba, serta potensi pengembangan tanaman lokal sebagai produk bernilai ekonomi. Materi penyuluhan juga diarahkan untuk memberi pemahaman kepada mahasiswa bahwa tanaman rempah tidak hanya berfungsi sebagai bahan konsumsi rumah tangga, tetapi juga dapat dikembangkan menjadi produk ekonomi kreatif berbasis pengetahuan lokal. Setelah penyuluhan, kegiatan dilanjutkan dengan praktik langsung pembuatan minuman Saraba. Pada tahap ini, mahasiswa mengikuti proses pembuatan Saraba secara bertahap, mulai dari pembersihan jahe, penyiapan bahan, perebusan, pencampuran bahan, penyaringan, hingga pengemasan produk menggunakan logo yang telah disiapkan oleh dosen pengampu mata kuliah.

Data dalam kegiatan ini berupa data kualitatif yang diperoleh dari proses pelaksanaan pelatihan, keterlibatan peserta, hasil praktik pembuatan minuman Saraba, serta dokumentasi kegiatan. Instrumen yang digunakan meliputi daftar hadir peserta, catatan lapangan, lembar observasi sederhana, dokumentasi foto, dan panduan praktik pembuatan Saraba. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, dokumentasi, dan pencatatan proses kegiatan. Observasi digunakan untuk melihat keaktifan mahasiswa selama penyuluhan dan praktik, sedangkan dokumentasi digunakan untuk merekam tahapan kegiatan dari persiapan bahan sampai pengemasan produk. Data yang terkumpul dianalisis secara deskriptif kualitatif dengan cara mengelompokkan informasi berdasarkan tahapan kegiatan, kemudian menyajikannya dalam bentuk narasi. Analisis ini digunakan untuk menggambarkan proses pelaksanaan kegiatan, partisipasi mahasiswa, serta capaian pelatihan dalam memanfaatkan jahe sebagai bahan dasar minuman Saraba yang memiliki nilai budaya, kesehatan, dan ekonomi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan minuman Saraba berbahan dasar jahe dilaksanakan sebagai bagian dari pembelajaran lapangan pada mata kuliah Antropologi Ekonomi. Kegiatan ini dirancang untuk menghubungkan pemahaman teoritis mahasiswa tentang ekonomi lokal, pengetahuan tradisional, dan ekonomi kreatif dengan praktik langsung pembuatan produk berbasis tanaman lokal. Pelatihan dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu persiapan kegiatan, penyuluhan, pengenalan bahan, praktik pengolahan, pengemasan produk, dan refleksi hasil kegiatan. Seluruh tahapan tersebut memberi pengalaman belajar kepada mahasiswa bahwa aktivitas ekonomi masyarakat tidak hanya berkaitan dengan produksi dan konsumsi, tetapi juga berhubungan dengan nilai budaya, keterampilan sosial, serta pemanfaatan sumber daya lokal.

Tahap Persiapan Kegiatan

Tahap awal kegiatan dilakukan melalui persiapan tempat, alat, bahan, dan pembagian peran mahasiswa. Lokasi kegiatan bertempat di area kebun, Konda, Sulawesi Tenggara. Pemilihan lokasi ini relevan dengan tujuan kegiatan karena suasana kebun memberi kedekatan langsung antara peserta dengan lingkungan alam sebagai sumber bahan lokal. Pada tahap ini, mahasiswa bersama dosen pengampu mempersiapkan bahan utama berupa jahe serta beberapa bahan pendukung untuk pembuatan minuman Saraba. Selain itu, alat yang digunakan dalam proses pengolahan juga disiapkan, seperti wadah, pisau, alat pembersih, panci, kompor, saringan, gelas kemasan, dan label produk.

Tahap persiapan ini penting karena menjadi dasar kelancaran kegiatan praktik. Mahasiswa mulai memahami bahwa produksi sederhana tetap membutuhkan perencanaan. Bahan harus tersedia, alat harus siap, dan proses kerja perlu dibagi agar kegiatan berjalan lebih teratur. Dari sudut pandang Antropologi Ekonomi, tahap ini memperlihatkan bahwa kegiatan produksi tidak dapat dilepaskan dari kerja sama, pembagian peran, dan pengelolaan sumber daya.

Gambar 1. Persiapan alat dan bahan pembuatan minuman Saraba
Sumber: Dokumentasi kegiatan.

Tahap Penyuluhan dan Pengenalan Nilai Budaya Saraba

Tahap berikutnya adalah penyuluhan yang diberikan oleh dosen pengampu mata kuliah Antropologi Ekonomi. Pada tahap ini, mahasiswa memperoleh penjelasan mengenai manfaat jahe bagi tubuh, sejarah dan nilai budaya minuman Saraba, serta peluang pengembangan produk lokal dalam ekonomi kreatif. Penyuluhan ini menjadi bagian penting karena mahasiswa diarahkan untuk melihat Saraba tidak sekadar sebagai minuman tradisional, tetapi sebagai produk budaya yang lahir dari pengetahuan masyarakat dalam memanfaatkan rempah.

Dalam penyuluhan dijelaskan bahwa jahe telah lama digunakan dalam kehidupan masyarakat sebagai bahan minuman penghangat tubuh dan ramuan tradisional. Minuman Saraba memiliki makna budaya karena berkaitan dengan kebiasaan masyarakat dalam menjaga stamina, mempererat hubungan sosial, dan memanfaatkan rempah lokal. Pada konteks ini, mahasiswa diajak memahami bahwa produk lokal memiliki nilai lebih jika dilihat melalui perspektif budaya. Nilai tersebut mencakup nilai kesehatan, nilai sosial, nilai simbolik, dan nilai ekonomi.

Kegiatan penyuluhan juga membuka pemahaman mahasiswa bahwa pengetahuan tradisional dapat menjadi dasar pengembangan ekonomi kreatif. Pengetahuan yang diwariskan melalui keluarga dan masyarakat dapat diolah kembali menjadi produk yang sesuai dengan kebutuhan masa kini. Hal ini sejalan dengan pandangan Gudeman (2001) bahwa ekonomi selalu berkaitan dengan komunitas, budaya, dan cara masyarakat memberi nilai terhadap sumber daya yang dimilikinya.

Copyright © 2026, Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan
ISSN 2963-7856 (print), ISSN 2961-9890 (online)

Gambar 2. Penyuluhan mengenai manfaat jahe, nilai budaya Saraba, dan peluang ekonomi kreatif
Sumber: Dokumentasi kegiatan

Tahap Pengenalan Bahan Lokal

Setelah penyuluhan, kegiatan dilanjutkan dengan pengenalan bahan lokal yang digunakan dalam pembuatan minuman Saraba. Bahan utama yang digunakan adalah jahe. Mahasiswa diperkenalkan pada ciri bahan yang baik, cara membersihkan jahe, serta fungsi bahan dalam menghasilkan rasa, aroma, dan khasiat minuman. Pada tahap ini, mahasiswa mulai melihat bahwa bahan lokal yang biasa dijumpai dalam kehidupan sehari-hari memiliki potensi ekonomi jika diolah secara tepat.

Pengenalan bahan lokal menjadi penting karena kegiatan ini tidak hanya mengajarkan cara membuat minuman, tetapi juga menumbuhkan kesadaran mahasiswa terhadap potensi sumber daya yang tersedia di lingkungan sekitar. Jahe tidak lagi dipahami sebagai bahan mentah semata, tetapi sebagai komoditas lokal yang dapat mengalami peningkatan nilai melalui proses pengolahan. Dalam konteks ekonomi lokal, peningkatan nilai tersebut terjadi melalui kreativitas, keterampilan produksi, dan kemampuan memberi identitas pada produk.

Gambar 3. Pengenalan bahan utama berupa jahe sebagai dasar pembuatan Sarabba
Sumber: Dokumentasi kegiatan

Tahap Praktik Pembersihan dan Pengolahan Jahe

Tahap praktik dimulai dengan pembersihan jahe. Mahasiswa membersihkan jahe dari tanah dan kotoran yang masih melekat, kemudian memotong atau mememarkan jahe agar aroma dan sari jahe lebih mudah keluar saat direbus. Tahap ini terlihat sederhana, tetapi memiliki peran penting dalam menentukan kualitas minuman. Bahan yang bersih akan menghasilkan produk yang lebih layak konsumsi, sedangkan proses pemotongan atau pememaran membantu memperkuat rasa dan aroma khas Saraba.

Pada tahap ini, mahasiswa belajar bahwa produksi pangan sederhana tetap memerlukan perhatian terhadap kebersihan, ketelitian, dan urutan kerja. Kegiatan ini juga membangun kesadaran mahasiswa mengenai pentingnya standar kebersihan dalam pengolahan produk lokal. Dalam konteks pembelajaran Antropologi Ekonomi, tahap ini menunjukkan bahwa nilai ekonomi suatu produk tidak hanya ditentukan oleh bahan baku, tetapi juga oleh cara bahan tersebut diolah.

Tahap Perebusan dan Pencampuran Bahan

Setelah jahe dibersihkan dan disiapkan, proses dilanjutkan dengan perebusan. Jahe direbus hingga sari dan aromanya keluar. Pada tahap ini, mahasiswa mengamati perubahan warna, aroma, dan rasa yang muncul selama proses pemanasan. Setelah proses perebusan berlangsung, bahan tambahan dicampurkan sesuai kebutuhan untuk menghasilkan cita rasa Saraba yang lebih kuat dan seimbang. Tahapan ini melatih mahasiswa untuk memahami bahwa produksi minuman tradisional membutuhkan kepekaan terhadap rasa, takaran, dan proses pemasakan.

Tahap perebusan dan pencampuran bahan menjadi inti dari proses produksi. Mahasiswa tidak hanya mengikuti instruksi teknis, tetapi juga belajar memahami logika pengolahan minuman tradisional.

Pengetahuan seperti tingkat kematangan, keseimbangan rasa, dan ketepatan campuran merupakan bagian dari keterampilan praktis yang sering berkembang melalui pengalaman. Di sinilah pengetahuan tradisional bertemu dengan keterampilan modern dalam proses produksi.

Tahap Penyaringan dan Penyajian Produk

Setelah proses perebusan selesai, minuman Saraba disaring untuk memisahkan ampas jahe dari cairan minuman. Proses penyaringan dilakukan agar produk yang dihasilkan lebih bersih dan nyaman dikonsumsi. Setelah disaring, minuman kemudian disajikan dalam wadah atau gelas kemasan. Tahap ini memperlihatkan bahwa penyajian menjadi bagian penting dalam produksi minuman tradisional, terutama jika produk diarahkan untuk memiliki nilai jual.

Pada tahap ini, mahasiswa belajar bahwa kualitas produk tidak hanya dilihat dari rasa, tetapi juga dari kebersihan, tampilan, dan kenyamanan konsumsi. Produk yang disajikan dengan baik akan lebih mudah diterima oleh konsumen. Oleh karena itu, penyaringan dan penyajian menjadi bagian dari proses peningkatan nilai produk. Kegiatan ini memperlihatkan bahwa produk berbasis kearifan lokal dapat dikembangkan secara lebih menarik tanpa menghilangkan identitas tradisionalnya.

Tahap Pengemasan dan Pemberian Identitas Produk

Tahap selanjutnya adalah pengemasan produk. Minuman Saraba yang telah siap dikemas ke dalam wadah sederhana, kemudian diberi logo produk yang telah disiapkan oleh dosen pengampu mata kuliah Antropologi Ekonomi. Pengemasan ini menjadi bagian penting karena produk lokal membutuhkan identitas visual agar lebih mudah dikenali. Logo produk memberi kesan bahwa Saraba tidak hanya diproduksi untuk konsumsi langsung, tetapi juga dapat dikembangkan sebagai produk ekonomi kreatif.

Pengemasan memberi pengalaman kepada mahasiswa mengenai pentingnya tampilan produk dalam dunia usaha. Produk dengan bahan lokal dan proses tradisional dapat memiliki nilai jual lebih tinggi jika dikemas secara menarik. Dalam kegiatan ini, mahasiswa diperkenalkan pada hubungan antara isi produk, identitas visual, dan peluang pasar. Hal ini menunjukkan bahwa pengembangan ekonomi kreatif berbasis lokal membutuhkan perpaduan antara pengetahuan tradisional, keterampilan produksi, dan strategi sederhana dalam membangun identitas produk.

Gambar 4. Pengemasan minuman Saraba menggunakan logo produk
Sumber: Dokumentasi kegiatan

Tahap Refleksi dan Evaluasi Kegiatan

Tahap akhir kegiatan dilakukan melalui refleksi dan evaluasi sederhana terhadap proses pelatihan. Mahasiswa diajak melihat kembali pengalaman yang diperoleh selama kegiatan, mulai dari pemahaman mengenai manfaat jahe, nilai budaya Saraba, proses produksi, hingga peluang pengembangan produk. Refleksi ini penting karena menjadi ruang bagi mahasiswa untuk menghubungkan pengalaman praktik dengan konsep-konsep dalam Antropologi Ekonomi.

Hasil refleksi menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan ini memberikan pengalaman belajar yang bermakna. Mahasiswa dapat memahami bahwa ekonomi lokal tidak hanya berbicara tentang keuntungan, tetapi juga tentang pengetahuan, budaya, kerja sama, dan kreativitas. Melalui kegiatan ini, mahasiswa memperoleh gambaran bahwa bahan lokal seperti jahe dapat dikembangkan menjadi produk yang memiliki nilai kesehatan, nilai budaya, dan nilai ekonomi. Kegiatan ini juga mendorong tumbuhnya motivasi mahasiswa untuk melihat potensi wirausaha berbasis sumber daya lokal.

Copyright © 2026, Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan
ISSN 2963-7856 (print), ISSN 2961-9890 (online)

Gambar 5. Foto bersama setelah kegiatan pelatihan pembuatan minuman Saraba
Sumber: Dokumentasi kegiatan

Pembahasan

Secara umum, kegiatan pelatihan pembuatan minuman Saraba dari jahe menunjukkan bahwa pembelajaran Antropologi Ekonomi dapat dilakukan melalui praktik langsung yang dekat dengan kehidupan masyarakat. Mahasiswa tidak hanya mempelajari konsep ekonomi secara teoritis, tetapi juga melihat langsung proses terbentuknya nilai ekonomi dari bahan lokal. Jahe sebagai tanaman rempah yang biasa digunakan dalam kehidupan sehari-hari dapat mengalami peningkatan nilai setelah diolah menjadi minuman Saraba, dikemas, dan diberi identitas produk.

Dari sudut pandang antropologi, kegiatan ini memperlihatkan bahwa ekonomi lokal tidak berdiri sendiri sebagai aktivitas produksi dan konsumsi. Ekonomi lokal selalu melekat pada nilai budaya, relasi sosial, dan pengetahuan masyarakat. Minuman Saraba merupakan contoh produk yang memuat unsur pengetahuan tradisional, praktik kesehatan, dan peluang ekonomi. Hal ini sejalan dengan pandangan Polanyi (2001) bahwa aktivitas ekonomi tertanam dalam kehidupan sosial masyarakat. Dengan demikian, kegiatan produksi Saraba dapat dipahami sebagai praktik ekonomi yang berakar pada budaya lokal.

Kegiatan ini juga memiliki dampak sosial bagi mahasiswa. Selama praktik berlangsung, mahasiswa bekerja sama dalam menyiapkan bahan, mengolah jahe, memasak Saraba, menyaring minuman, dan mengemas produk. Kerja sama tersebut memperkuat solidaritas antar mahasiswa dan membangun rasa tanggung jawab bersama. Selain itu, kegiatan ini juga meningkatkan kepercayaan diri mahasiswa karena mereka berhasil menghasilkan produk dari bahan lokal secara mandiri. Pengalaman ini penting karena mahasiswa dapat melihat bahwa produk sederhana memiliki peluang untuk dikembangkan menjadi usaha kecil berbasis kreativitas.

Dalam konteks ekonomi kreatif, pelatihan ini memberi pemahaman bahwa produk lokal perlu dikembangkan melalui inovasi. Inovasi yang dimaksud tidak harus menghilangkan nilai tradisional. Produk Saraba tetap mempertahankan bahan dan cita rasa lokal, tetapi diperkuat melalui proses pengolahan yang lebih terarah dan pengemasan yang lebih menarik. Proses ini menunjukkan bahwa kearifan lokal dapat menjadi dasar pengembangan produk yang relevan dengan kebutuhan masa kini.

Dengan demikian, kegiatan pelatihan pembuatan minuman Saraba berbasis jahe dapat dipahami sebagai model pembelajaran terapan dalam Antropologi Ekonomi. Kegiatan ini menghasilkan pengalaman belajar yang menghubungkan teori, praktik, budaya, dan peluang ekonomi. Produk Saraba menjadi contoh bahwa tanaman lokal dapat dikembangkan menjadi produk kreatif yang memiliki nilai guna dan nilai jual. Melalui kegiatan ini, mahasiswa tidak hanya menjadi peserta pembelajaran, tetapi juga aktor yang belajar membaca potensi lokal, mengolah sumber daya, dan memahami hubungan antara budaya dan ekonomi secara lebih nyata.

SIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan minuman Saraba berbahan dasar jahe menunjukkan bahwa pemanfaatan tanaman lokal dapat menjadi media pembelajaran yang efektif dalam mata kuliah

Antropologi Ekonomi. Melalui kegiatan ini, mahasiswa memperoleh pengalaman langsung dalam mengolah jahe sebagai bahan tradisional menjadi produk minuman yang memiliki nilai kesehatan, nilai budaya, dan nilai ekonomi. Pelatihan yang dilakukan melalui tahap penyuluhan dan praktik langsung mampu memperkuat pemahaman mahasiswa mengenai hubungan antara pengetahuan lokal, keterampilan produksi, dan peluang ekonomi kreatif.

Hasil kegiatan memperlihatkan bahwa minuman Saraba tidak hanya berfungsi sebagai produk konsumsi, tetapi juga menjadi contoh konkret transformasi kearifan lokal menjadi produk bernilai jual. Proses pembuatan yang dimulai dari persiapan bahan, pembersihan jahe, perebusan, pencampuran bahan, penyaringan, hingga pengemasan produk memberikan pemahaman kepada mahasiswa bahwa nilai ekonomi suatu produk terbentuk melalui proses pengolahan, kerja sama, kreativitas, dan pemberian identitas produk. Penggunaan logo dalam kemasan juga memperkenalkan mahasiswa pada pentingnya tampilan dan identitas visual dalam pengembangan produk lokal.

Kegiatan ini juga memberikan dampak sosial bagi mahasiswa, terutama dalam meningkatkan solidaritas, kepercayaan diri, dan motivasi berwirausaha. Mahasiswa tidak hanya berperan sebagai peserta pembelajaran, tetapi juga sebagai pelaku yang mampu membaca potensi sumber daya lokal dan mengembangkannya menjadi produk sederhana yang memiliki peluang ekonomi. Dengan demikian, pelatihan pembuatan Saraba berbasis jahe dapat menjadi model pembelajaran terapan yang menghubungkan teori Antropologi Ekonomi dengan praktik lapangan, sekaligus mendukung penguatan ekonomi kreatif berbasis kearifan lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Jurusan Antropologi Fakultas Ilmu Budaya yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk melalukan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat. Terimakasih yang tak terhingga pula kami ucapkan kepada ibu Dr. Winesty Sofyani, M..Hum yang telah memfasilitasi kami rumah kebun untuk melakukan kegiatan ini.

REFERENSI

Estiasih, T., Maligan, J. M., Witoyo, J. E., Mu'alim, A. A. H., Ahmadi, K., Mahatmanto, T., & Zubaidah, E. (2025). Indonesian traditional herbal drinks: diversity, processing, and health benefits. *Journal of Ethnic Foods, 12*(1). https://doi.org/10.1186/s42779-025-00267-5

Gudeman, S. (2001). *The Anthropology of Economy: Community, Market, and Culture*. Blackwell Publishers.

Indonesia, K. K. R. (2020). *Kemenkes sarankan masyarakat manfaatkan obat tradisional*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Puspitasari, D. F., Ramona, D., Pratiwi, A. D. E., & Wulandari. (2025). Edukasi dan pelatihan pembuatan minyak gosok rimpang jahe dan sereh di Desa Ngawurejo, Kelurahan Kentengsari, Kecamatan Kedungjati Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat*, *8*(2), 1089–1095.

Setyowati, E., & Permata, A. (2018). Service learning: Mengintegrasikan tujuan akademik dan pendidikan karakter peserta didik melalui pengabdian kepada masyarakat. *Bakti Budaya*, *1*(2), 143–192. https://doi.org/10.22146/bb.41076

Wahyono, S. (2017). *Laporan Nasional Eksplorasi Pengetahuan Lokal Etnomedisin dan Tumbuhan Obat Berbasis Komunitas di Indonesia*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Copyright © 2026, Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan
ISSN 2963-7856 (print), ISSN 2961-9890 (online)