

**ICE CREAM SERBAT JAHE: INOVASI ES KRIM SEHAT  
SEBAGAI UPAYA PELESTARIAN MINUMAN KHAS LOMBOK  
DAN PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT LOKAL**

Tri Isti Rahayu\*, Nur Afni Rezkika, Husnul Wati, Rezkika Ananda Mbele, Mifta Hulhidayat,  
Abid Jalaluddin Aflah, Yesica Marcelina Romauli Sinaga

*Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan  
Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram*

\*korespondensi: [triistirahayu@unram.ac.id](mailto:triistirahayu@unram.ac.id)

Artikel history :	<i>Received</i> : 25 September 2023	DOI : <a href="https://doi.org/10.29303/pepadu.v4i4.3687">https://doi.org/10.29303/pepadu.v4i4.3687</a>
	<i>Revised</i> : 15 Oktober 2023	
	<i>Published</i> : 30 Oktober 2023	

### ABSTRAK

Pulau Lombok sudah sejak lama menjadi salah satu tujuan wisata populer baik bagi masyarakat nasional maupun internasional. Potensi ini menjadikan berbagai peluang usaha yang dapat dilakukan untuk meningkatkan pendapatan ekonomi warganya. Usaha yang mengedepankan kekhasan suatu daerah juga berpeluang besar menjadi sumber peningkatan ekonomi masyarakat. Minumna serbat jahe terkenal sebagai warisan budaya lokal khas Lombok Barat. Serbat jahe merupakan minuman yang terbuat dari racikan rempah jahe merah, jahe putih, serih, kayu manis dan cabe tandan. Bahan alami yang kaya akan komponen bioaktif membuat minuman ini sangat baik dikonsumsi. Namun, saat ini konsumsi derbat jahe masih terbatas di kalangan orang tua. Inovasi pembuatan produk serbat menjadi es krim dapat dilakukan untuk menjangkau semua kalangan. Produk baru berupa eskrim serbat jahe dapat dikembangkan di wilayah yang ramai pariwisatanya. Perkembangan Wilayah lombok barat, khususnya daerah Senggigi dan sekitarnya merupakan sentra utama pariwisata pulau lombok sejak dahulu. Walaupun demikian, belum banyak ditemukan pengrajin makanan lokal yang dapat menjadi daya tarik wisatawan. Pelatihan pembuatan serbat jahe diberikan bagi kaum wanita yang ada di daerah Batu Layar, Meninting di sekitaran Senggigi. Adanya tambahan keterampilan diharapkan dapat menjadi peluang usaha yang selanjutnya dapat mereka kembangkan untuk meningkatkan pendapatan.

**Kata kunci:** Serbat Jahe, Es Krim, Peningkatan Ekonomi

### ABSTRACT

Lombok Island is one of the popular tourist destinations for both national and international communities. This potential makes various business opportunities that can be done to increase the economic income of its citizens. Businesses that prioritise the distinctiveness of a region also have a great opportunity to become a source of economic improvement for the community. Ginger sherbet is a well-known local cultural heritage of West Lombok. Ginger “Serbat” is a drink made from a blend of red ginger, white ginger, lemongrass, cinnamon and chilli bunches. The natural ingredients, which are rich in bioactive components, make this drink very good for consumption. However, the consumption of ginger “Serbat” is currently limited to the elderly. Innovation in making “Serbat” products into ice cream can be done to reach all groups. New products in the form of ginger “serbat” ice cream can be developed in areas that are busy with tourism. The development of the West Lombok region, especially the Senggigi area and its surroundings, has long been the main centre of tourism on the island of Lombok. However, there are not many local food craftsmen who can attract tourists. Training in making ginger “serbat” was given to women in the Batu Layar, Meninting area around Senggigi. The additional skills are expected to be a business opportunity that they can further develop to increase their income.

Keywords: Ginger “serbat”, Ice Cream, Economic Growth

## PENDAHULUAN

Pulau Lombok merupakan destinasi wisata yang banyak diminati baik wisatawan lokal maupun manca negara. Potensi daerah ini menjadikan berbagai peluang usaha yang dapat dilakukan untuk meningkatkan pendapatan ekonomi warganya. Usaha yang mengedepankan kekhasan suatu daerah juga berpeluang besar menjadi sumber peningkatan ekonomi masyarakat. Minuman serbat jahe terkenal sebagai warisan budaya lokal khas Lombok Barat. Serbat jahe merupakan minuman yang terbuat dari racikan rempah jahe merah, jahe putih, sereh, kayu manis dan cabe tandan. Dengan bahan utama jahe, jahe (*Zingiber officinale*) merupakan salah satu rempah-rempah yang telah dikenal luas oleh masyarakat. Jahe berasal dari Asia Pasifik yang tersebar dari India sampai Cina. Selain sebagai penghasil flavor dalam berbagai produk pangan, jahe juga dikenal mempunyai khasiat menyembuhkan berbagai macam penyakit seperti masuk angin, batuk dan diare. Beberapa komponen bioaktif dalam ekastrak jahe antara lain (6)-gingerol, (6)-shogaol, diarilheptanoid dan curcumin mempunyai aktivitas antioksidan yang melebihi tokoferol (Kurniasari, dkk. 2008).

Bahan alami pada minuman serbat jahe yang kaya akan komponen bioaktif membuat minuman ini sangat baik dikonsumsi. Minuman ini terkenal dengan berbagai macam manfaat diantaranya untuk meningkatkan kebugaran tubuh, mengurangi rasa pegal, mengobati masuk angin, mengobati penyakit maag, menambah nafsu makan, menambah stamina, dan lain sebagainya. Namun, banyaknya manfaat konsumsi ini tidak berpengaruh terhadap jumlah konsumsinya di masyarakat. Saat ini konsumsi serbat jahe masih terbatas di kalangan orang tua. Inovasi pembuatan produk serbat menjadi es krim dapat dilakukan untuk menjangkau semua kalangan. Es krim merupakan makanan beku yang dibuat dari adonan atau campuran produk susu (lemak susu dan padatan susu bukan lemak) pada persentase tertentu bersama gula, perisa, pewarna, dan stabilizer, dengan atau tanpa telur, buah, kacang-kacangan, dan selalu dibuat lembut dengan cara pengembangan dan pengadukan selama proses pembekuan (Arbuckle, 1986).

Popularitas es krim saat ini semakin meningkat terutama di negara tropis seperti Indonesia. Gaya hidup generasi milenial dan urban style yang cenderung menyukai es krim membuat permintaan es krim relatif ada sepanjang tahun. Konsumsi es krim per kapita di Indonesia meningkat dari 0,7 liter pada tahun 2019 menjadi 0,73 liter pada tahun 2020 (Statistika, 2020). Produk baru berupa es krim serbat jahe dapat dikembangkan sebagai produk kekinian yang memuat budaya lokal. Hal ini juga dapat berperan dalam pelestarian minuman tradisional. Selain pelestarian budaya lokal, pembuatan produk es krim serbat jahe juga dapat menjadi ajang promosi kuliner khas Lombok yang dapat dikembangkan menjadi sumber usaha masyarakat lokal yang berada di kawasan wisata.

Perkembangan Wilayah Lombok Barat, khususnya daerah Senggigi dan sekitarnya merupakan sentra utama pariwisata pulau Lombok sejak dahulu. Walaupun demikian, belum banyak ditemukan pengrajin makanan lokal yang dapat menjadi daya tarik wisatawan. Pelatihan pembuatan es krim serbat jahe diberikan bagi kaum wanita yang ada di daerah Batu Layar, Meninting di sekitaran Senggigi. Adanya tambahan keterampilan diharapkan dapat menjadi peluang usaha yang selanjutnya dapat mereka kembangkan untuk meningkatkan pendapatan.

## METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dilakukan dengan *sharing* pengetahuan dan pelatihan khususnya pelatihan cara pembuatan es krim serbat jahe. Pelaksanaan kegiatan mencakup beberapa tahapan seperti, (1) survei lokasi dan penetapan peserta yang dituju, (2) pemberian pemahaman pentingnya pelestarian pangan lokal, (3) pemberian informasi manfaat serbat jahe, (4) pemberian informasi peluang pengembangan dan potensi produk es krim serbat jahe dan (5) pelatihan pembuatan es krim serbat jahe.

Metode pembekalan yang digunakan pada kegiatan ini fokus kepada kegiatan pelatihan, komunikasi, informasi dan edukasi peserta. Selain itu, kehadiran peserta dalam setiap sesi pelatihan juga menjadi parameter tingkat antusiasme peserta terhadap kegiatan yang dilakukan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Serbat jahe merupakan salah satu minuman tradisional khas Lombok Barat yang dapat dikategorikan sebagai minuman fungsional. Serbat Jahe terbuat dari racikan rempah jahe merah dan jahe putih, kayu manis, dan cabe rawit merah. Pengembangan minuman tradisional ini menjadi produk eskrim akan meningkatkan daya tarik konsumsinya.

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Desa Batu Layar, Kecamatan Meninting, Kabupaten Lombok Barat. Tim Pengabdian dilakukan oleh dosen dan mahasiswa Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Kegiatan dilakukan dengan melalui beberapa persiapan diantaranya memilih lokasi. Daerah Batu Layar meninting dipilih karena area ini dekat dengan sentra pariwisata senggigi, selain itu juga lokasinya dekat dengan Kota Mataram sebagai Pusat kota. Sehingga nantinya produk es krim yang diproduksi masyarakat dapat memperoleh pasar yang bagus. Selanjutnya dilakukan identifikasi masalah dan potensi yang dimiliki para Ibu-Ibu yang ada sebagai target mitra pengabdian.

Pengabdian ini terdiri dari dua sesi yaitu *sharing* pengetahuan tentang pelestarian minuman tradisional khas daerah dan manfaat minuman tradisional serbat jahe. Selain itu juga mitra pengabdian diedukasi terkait berbagai keuntungan dan peluang apabila serbat jahe diinovasikan menjadi produk es krim serbat jahe. Kegiatan selanjutnya adalah pelatihan pembuatan es krim dari bahan dasar serbat jahe. Dalam kegiatan ini dilakukan *sharing* pengetahuan agar dapat mengetahui khasiat yang terkandung dalam minuman serbat jahe, dan khasiat yang terkandung pada es krim serbat jahe. Pemahaman nilai pangan khas lokal yang berpotensi besar sebagai peluang kuliner yang dapat menarik wisatawan juga ditekankan dalam kegiatan *sharing* ini. Penjelasan terkait harga jual yang bagus juga menambah antusiasme mitra saat diskusi. Sementara pelatihan pembuatan es krim dilakukan agar peserta khususnya Ibu-Ibu Rumah tangga yang ada di desa Batu Layar mengetahui secara langsung proses produksi serbat jahe menjadi es krim sebagai salah satu produk khas Lombok dengan tahapan yang menerapkan sanitasi yang baik. Pada kegiatan ini juga sangat ditekankan terkait Cara Pengolahan Pangan yang Baik dan Benar (CPPB). Pemahaman mitra akan pentingnya CPPB adalah salah satu kunci mitra nantinya dapat membuka usaha di bidang pangan pada umumnya dan usaha es krim serbat khususnya. Peserta pelatihan yang dihadiri oleh Ibu-Ibu yang ada di Desa Batu Layar ini terlihat sangat antusias dengan adanya pelatihan pembuatan es krim serbat jahe.

Sosialisasi materi dilakukan secara interaktif dengan sesi penyampaian materi dan tanya jawab yang diikuti antusias oleh peserta. Berdasarkan hasil sosialisasi mengenai manfaat serbat jahe dan es krim serbat jahe yang diberikan, saat ini ibu-ibu rumah tangga sudah mulai mengetahui manfaat dari serbat jahe dan es krim serbat jahe diantaranya mengandung antioksidan yang bermanfaat bagi tubuh, bersifat fungsional, dan sebagai pelestarian minuman tradisional dengan inovasi baru, serta mampu menjadi peluang usaha yang bagus.



Gambar 1. *Sharing* Pengetahuan Khasiat Es Krim Serbat Jahe

Kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan es krim serbat jahe yang dipandu oleh salah satu mahasiswa untuk mempraktikkannya di hadapan Ibu-Ibu peserta pelatihan. Proses pembuatan es krim serbat jahe dilakukan dengan menerapkan sanitasi yang baik diantaranya menggunakan clemek,

memakai masker, dan sarung tangan. Dengan pelatihan pembuatan es krim serbat jahe, ibu-ibu mitra pengabdian dapat mempraktekan cara pembuatan es krim yang cenderung sangat mudah dilakukan dengan peralatan yang sederhana. Sebelumnya masyarakat Desa Batu Layar umumnya hanya mengonsumsi serbat jahe secara langsung atau dengan cara tradisional, bahkan ada beberapa yang belum mengetahui minuman tersebut.



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Es Krim Serbat Jahe

Selain ibu-ibu yang terlihat antusias, anak dari para peserta yang turut hadir juga menyukai rasa es krim serbat jahe. Respon Ibu-Ibu Desa Batu Layar sangat positif dengan adanya pelatihan pembuatan es krim serbat jahe ini, karena Ibu-Ibu tersebut juga baru mengetahui bahwa serbat jahe bisa diinovasikan menjadi es krim. Dengan adanya pelatihan pembuatan es krim serbat jahe ini diharapkan dapat menambah wawasan dan keterampilan peserta. Selain memiliki manfaat untuk kesehatan, es krim serbat jahe juga digunakan untuk menarik minat anak-anak agar menyukai minuman tradisional. Akhir dari kegiatan pelatihan pembuatan es krim serbat ini diharapkan akan menambah wawasan peserta untuk melakukan inovasi pada minuman tradisional. Karena dengan memodifikasi minuman tradisional menjadi es krim dapat menambah minat masyarakat dalam mengonsumsinya, khususnya di kalangan anak-anak dan kaum muda. Selain itu juga dapat menjadi peluang dalam berwira usaha nantinya untuk meningkatkan perekonomian keluarga.

### KESIMPULAN

Berdasarkan indikator capaian dapat ditarik kesimpulan bahwa para peserta telah mengetahui manfaat minuman tradisional serbat jahe beserta olahan es krim serbat jahe setelah memperoleh pelatihan. Ibu-Ibu juga sangat antusias dalam praktek pembuatan es krim serbat jahe serta dapat mengetahui pentingnya personal higien dalam proses pengolahan es krim. Serbat jahe tidak hanya dapat dijadikan minuman tradisional yang hanya dapat diminum pada kondisi tertentu saja, tetapi juga dapat diinovasikan menjadi es krim. Es krim serbat jahe yang memiliki rasa yang unik, enak, dan memiliki *after taste* hangat sangat cocok diminum diberbagai kondisi. Dengan inovasi es krim ini, diharapkan masyarakat khususnya anak-anak juga dapat mengonsumsi minuman tradisional yang telah dikreasikan menjadi es krim.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Arbuckle, W. S. 1986. *Ice Cream*. Second Edition. The AVI Publishing Company. Westport. Connecticut.
- Kurniasari., R. D. Ratnani., dan I. Sumantri. 2008. Kajian Ekstraksi Minyak Jahe Menggunakan Microwave Assisted Extraction (Mae). *Momentum*. 4(2) : 4752
- Statistika, 2020. Potensi Rempah-Rempah Sebagai Bahan Pembuatan Es Krim. *Jurnal Kesehatan*. 2(1) : 46-57.
- .