

## PENDAMPINGAN PENGEMBANGAN EKONOMI KREATIF PRODUK OLAHAN JAHE SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT

**Muhammad Mufid<sup>1</sup>, Farsya Ashila Yumna<sup>2</sup>, Bakhrul Ulum<sup>3</sup>, Ati Dinan Nasihah<sup>4</sup>,  
Nilna Munalkarima<sup>5</sup>, Rizky Nur Maghfiroh<sup>6</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Pendidikan Agama Islam UIN K.H. Abdurrahman Wahid Pekalongan

<sup>2</sup>Program Studi Ekonomi Syariah UIN K.H. Abdurrahman Wahid Pekalongan

<sup>3</sup>Program Studi Tasawuf dan Psikoterapi UIN K.H. Abdurrahman Wahid Pekalongan

<sup>4</sup>Program Studi Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah UIN K.H. Abdurrahman Wahid  
Pekalongan

<sup>5</sup>Program Studi Pendidikan Islam Anak Usia Dini UIN K.H. Abdurrahman Wahid  
Pekalongan

<sup>6</sup>Program Studi Tadris Bahasa Inggris UIN K.H. Abdurrahman Wahid Pekalongan  
Email: m.mufid@uingusdur.ac.id

### ABSTRAK

Pemberdayaan ibu-ibu Jam'iyah Desa Jurangmangu Kec. Pulosari Kab. Pemalang, tergolong rendah. Kegiatan PKM tentang pendampingan pengembangan ekonomi kreatif produk olahan Jahe sebagai upaya meningkatkan perekonomian masyarakat. Ekonomi kreatif menjadi tindakan untuk menciptakan nilai tambah yang diperoleh dari kreatifitas SDM, pengetahuan, budaya, dan teknologi, salah satunya menciptakan produk olahan jahe, sehingga dapat meningkatkan nilai jual dalam bentuk produk instan daripada jahe mentah, memudahkan untuk dikonsumsi, serta pengoptimalan potensi dan jumlah tersedianya jahe. Metode pelaksanaan kegiatan berupa metode penyuluhan dan pelatihan. Hasil dari kegiatan penyuluhan dan pelatihan serbuk jahe adalah peserta dapat memahami produk olahan jahe yang dapat dikembangkan menjadi usaha rumahan, sehingga dapat menjadi penghasilan tambahan. Oleh karena itu, melalui kegiatan PKM ini diketahui potensi Desa Jurangmangu Kec. Pulosari terhadap SDA yaitu jahe agar dapat dimanfaatkan untuk peningkatan ekonomi masyarakat desa. Selain itu, terlihat respon yang positif dan adanya penilaian dari masyarakat terhadap produk menjadi salah satu keberhasilan kegiatan PKM ini. Untuk itu diharapkan pelaksanaan kegiatan ini dapat meningkatkan ekonomi masyarakat dari produk olahan tersebut.

**Kata Kunci: Ekonomi kreatif, produk olahan jahe**

### ABSTRACT

*Empowerment of Jam'iyah women in Jurangmangu Village. Pulosari District. Pemalang Regency, were relatively low. Community service activities were carried out regarding assistance in developing the creative economy of processed ginger products as an effort to improve the community's economy. The creative economy is an action to create added value obtained from the creativity of human resources, knowledge, culture and technology, one of which is creating processed ginger products, so that it can increase the selling value in the form of instant products rather than raw ginger, making it easier to consume, as well as optimizing the potential and quantity availability of ginger. The method of implementing activities is in the form of counseling and training methods. The results of the outreach activities and ginger powder training*

*showed that participants can understand processed ginger products that can be developed into home businesses, so that they can generate additional income. Therefore, through this community service activity the potential of Jurangmangu Village, Pulosari District on natural resources, namely ginger, so that they can be used to improve the economy of village communities. Apart from that, the positive response seen and the public's assessment of the product is one of the successes of this activity. For this reason, it is hoped that the implementation of this activity can improve the community's economy from these processed products.*

**Key Words: Creative economy, processed ginger products**

## PENDAHULUAN

Jahe merupakan tanaman herbal yang digemari baik di Indonesia maupun di luar negeri. Rasa rempah jahe yang khas dan manfaatnya menghangatkan tubuh menjadi salah satu makanan paling populer dalam sejarah (Lukviana., et al., 2022). Selain digunakan sebagai bumbu masak dan rempah-rempah, jahe menjadi produk pertanian yang banyak digunakan dalam proses industri, salah satunya produksi bubuk jahe (Milasari., et al., 2023). Tanaman jahe dapat dikonsumsi dan dijadikan jamu untuk *immune booster*, sehingga dapat meningkatkan kesehatan tubuh (Hutuba., et al., 2023). Jahe sangat di rekomendasikan untuk mengobati atau menyembuhkan bermacam penyakit, karena jahe mengandung gingeroll yang mempunyai antioksidan kuat serta zat anti inflamasi yang tinggi (Laelasari, 2022). Jahe juga dapat mengatasi gangguan pencernaan yang berisiko kanker usus besar dan sembelit, menyembuhkan flu, meredakan mual pada ibu hamil, mengurangi rasa sakit saat siklus menstruasi, mengurangi risiko serangan kanker colorectal, dan membantu meningkatkan kesehatan jantung (Redi Aryanta, 2019).

Menurut FAO Statistical Database (FAOStats) 2019, Indonesia memproduksi 174 ribu ton jahe setiap tahunnya dan menjadikannya produsen terbesar kelima di dunia. Menurut data BPS (Badan Pusat Statistik), Jawa Timur, Jawa Barat, dan Jawa Tengah merupakan provinsi sentral penghasil jahe di Indonesia (Santosa, 2022). Jahe sering dijadikan berbagai olahan bentuk komersial, termasuk wedang, permen, dan bubuk jahe (Lianastuti, 2023). Pengolahan jahe merupakan upaya untuk memanfaatkan kekayaan kualitas tanaman ini dan meningkatkan kesadaran akan tanaman obat.

Penciptaan nilai tambah melalui SDM, pengetahuan, budaya, dan teknologi dikenal sebagai ekonomi kreatif (Muzaiyanah., et al., 2022). Sektor kreatif ini mengembangkan

dan memanfaatkan bakat, keterampilan, dan kreativitas individu untuk menghasilkan lapangan kerja baru (Santosa, 2020). Perkembangan ekonomi kreatif menurut Badan Ekonomi Kreatif (BEKRAF) terdapat 16 subsektor ekonomi kreatif, yaitu aplikasi dan game developer, arsitektur, desain interior, desain komunikasi visual, desain produk, fashion, film animasi dan wideo, fotografi, kriya, kuliner, musik, penerbitan, periklanan, seni pertunjukkan, seni rupa, televisi dan radio (Bimantara., et al., 2021).

Pemerintah melihat industri kreatif sebagai alternatif roda penggerak ekonomi yang berputar (Jefri, 2021). Penyebab ketidaksejahteraan ekonomi karena ketimpangan dalam kepemilikan sumber daya (Azhari, 2022). Maka, perlu palatihan untuk meningkatkan *skill* sebagai syarat mencari pekerjaan, Selain itu, ekonomi kreatif menjadi solusi yang banyak dipilih masyarakat di era saat ini (Kusumawati, 2016). Kemampuan masyarakat untuk mewujudkan dan mempengaruhi arah serta pelaksanaan program ditentukan dengan mengendalikan kemampuan yang dimilikinya, sehingga pemberdayaan (*empowerment*) merupakan jiwa partisipasi yang aktif dan kreatif (Waini, 2019).

Desa Jurangmangu adalah desa di Kec. Pulosari Kab. Pematang Jaya. Jahe mudah ditanam di desa ini karena lokasinya yang subur, letaknya di dataran tinggi dan dekat Gunung Slamet. Berdasarkan data website Jurangmangu, mayoritas profesi masyarakat desa ini adalah petani (Jurangmangu, 2022). Penduduknya juga memiliki lahan yang ditanami jahe, tetapi masyarakat memilih memanennya 1-2 tahun sekali dikarenakan harga jual jahe rendah. Masyarakat menjual jahe dalam bentuk asli jahe tanpa ada pengolahan, dikarenakan penjualan sebelumnya permintaan jahe naik pada saat pandemi Covid 19, sehingga harga jual jahe melesit. Sesuai dengan penelitian (Puteri., et al., 2021) bahwa tumbuhan jahe bernilai ekonomis dan bermanfaat khususnya di tengah situasi pandemi, tetapi harga jual jahe turun, sehingga masyarakat memanennya 1-2 tahun sekali.

Wanita juga berperan meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga, bukan hanya laki-laki atau kepala rumah tangga yang memenuhi kebutuhan finansial keluarga (Teriasi., et al., 2022). Berkebun, berdagang, mengembangkan bakat, dan berbisnis yang menguntungkan adalah cara perempuan berkontribusi meningkatkan pendapatan demi kesejahteraan ekonomi keluarga bergantung pada keterampilan yang dimiliki untuk

menciptakan produk yang dapat dijual sebagai usaha. Ibu-ibu Desa Jurangmangu bertani menanam jahe, maka sasaran audiens pendampingan ini adalah perkumpulan Ibu-ibu Jam'iyah Desa Jurangmangu. Tujuannya agar ibu-ibu memiliki wawasan dan kemampuan mengolah jahe dan tidak menjualnya dalam bentuk mentahannya saja.

Berdasarkan wawancara dengan Ibu Kusriyati, pemilik lahan jahe Desa Jurangmangu, menyatakan bahwa penjualan jahe di Jurangmangu belum berbentuk olahan dan hanya mentahnya saja. Hal ini menjadi permasalahan karena harga jual jahe yang sedang turun dan penjualan berbentuk mentah saja, maka masyarakat tidak bersemangat memanen dan hanya melakukannya dalam jangka waktu yang lama, padahal jumlah jahe tersedia banyak. Pengolahan jahe dapat meningkatkan harga jual beli, tetapi dengan modal yang terjangkau, mengingat bahan baku jahe yang masih rendah dan harga rempah-rempah terjangkau, hal ini menjadi prospektif bagus untuk ibu-ibu Desa Jurangmangu.

Penelitian Milasari., et al., (2023) menyatakan bahwa penyuluhan serta pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang cara pembuatan serbuk jahe menjadi minuman kesehatan yang dapat dinikmati khasiatnya oleh semua kalangan dan memiliki nilai ekonomi lebih tinggi bahkan membuka peluang usaha kecil menengah. Lalu, hasil penelitian dan pengabdian yang dilakukan oleh (Afifah., et al., 2022) diperoleh bahwa remaja dan ibu-ibu masyarakat yang memperoleh pendampingan memahami produk olahan serbuk jahe merah yang dapat dikembangkan menjadi usaha rumahan sehingga dapat mempunyai penghasilan tambahan. Lalu, penelitian (Akmalia, 2021) diperoleh bahwa peserta dapat mengolah jahe menjadi serbuk jahe instan layak jual. Untuk itu, tim pelaksana kegiatan PKM ini berinovasi mengolah jahe menjadi produk instan berupa jahe serbuk dan jahe sirup. Pendampingan yang dilakukan bertujuan: 1) meningkatkan nilai jual berbentuk produk instan dari pada jahe mentah, 2) memudahkan untuk dikonsumsi, dan 3) pengoptimalan potensi serta jumlah tersedianya jahe.

### **METODE PELAKSANAAN**

Pelaksanaan kegiatan PKM ini menggunakan metode penyuluhan dan praktik berbentuk pendampingan yang dilaksanakan tanggal 26-31 Juli 2023 di salah satu rumah warga setiap RT yaitu RT 1, 2, 3, 4, 5 dan 6. Media yang digunakan berupa *print out* materi

proses pembuatan, penyampaian dan demonstrasi pembuatan produk. Materi yang disampaikan adalah proses pembuatan dari awal sampai menjadi produk jahe serbuk dan sirup, cara mendesain produk dengan contoh stiker dan kemasan produk, cara menghitung keuntungan penjualan dan pemasaran produk. Peserta setiap RT yang hadir sejumlah 15 ibu-ibu jam'iyah, dengan keseluruhan peserta sejumlah 90 ibu-ibu jam'iyah. Acara jam'iyah dilaksanakan pukul 14.00-15.00 Wib. Lalu, sosialisasi dimulai pukul 15.01 Wib, penyampaian materi sampai pukul 15.45 Wib, lalu sesi pembagian contoh produk dan *print out* materi serta tanya jawab dilakukan sampai pukul 16.00 Wib. serta penutup. Pemateri pelaksanaan praktik pembuatan serbuk jahe dilakukan oleh mahasiswa KKN kelompok 94 K.H. Abdurrahman Wahid Pekalongan. Adapun tahap awal pelaksanaan meliputi penentuan jadwal pertemuan, tempat, agenda sosialisasi, pemateri, dan kepanitiaan. Peserta kegiatan ini diikuti ibu-ibu kelompok jamiyah Desa Jurangmangu Kec. Pulosari Kab. Pematang yang mengikuti kegiatan Jam'iyah.

Alat yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan yaitu pisau, baskom, wajan, kompor, parutan/blender, sepatula, saringan, plastik, dan botol. Adapun bahan yang digunakan untuk jahe serbuk yaitu 3 liter air jahe, 1 ½ gula merah, 1 batang kayu manis, 1 butir cengkeh, 3 batang sereh, dan 1 kg gula pasir. Lalu, untuk jahe sirup yaitu 1 ½ liter air jahe, ¼ kg gula pasir, 1 biji gula merah, 1 batang kayu manis, 1 biji cengkeh, dan 2 batang sereh. Praktik dilaksanakan dikediaman Kepala Desa Jurangmangu dengan waktu ± 60 menit. Praktik pembuatan air jahe hingga menjadi serbuk dan sirup jahe yang bisa dikonsumsi menjadi salah satu aktivitas bermanfaat bahkan hasilnya bernilai jual sehingga menjadi salah satu peluang usaha bagi ibu-ibu Desa Jurangmangu. Dalam pendampingan ini tidak disertakan adanya pre dan post test, tetapi sebagai media alternatif diadakan sesi tanya jawab untuk menambah pemahaman peserta penyuluhan.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Rangkaian kegiatan PKM telah dilaksanakan tanggal 26 s.d 31 Juli 2023 dengan memberikan materi terkait pengolahan jahe dan praktik cara pengolahannya. Sehingga, dapat memberikan pengetahuan kepada masyarakat terkait pengolahan inovasi produk jahe di Desa Jurangmangu Kec. Pulosari. Adanya kegiatan ini dapat meningkatkan

keterampilan produk siap jual dari tanaman jahe menjadi kualitas terbaik untuk meningkatkan nilai ekonomi (Afifah., et al., 2022).

Kegiatan awal yang dilakukan berupa sosialisasi dan mengeksplor potensi desa untuk mengetahui tanggapan masyarakat dan melihat potensi jahe di daerah tersebut. Dari kegiatan awal diperoleh bahwa masyarakat sudah mengetahui manfaat jahe, namun keterbatasan pengetahuan terhadap produk olahan jahe, membuat jahe hanya diolah menjadi minuman dan belum pernah mengolah jahe menjadi bubuk jahe dan sirup jahe. Selain kurangnya pengetahuan masyarakat, pengolahan jahe menjadi serbuk dan sirup memerlukan waktu yang lama serta belum adanya inovasi dalam citarasa minuman jahe.

Setelah mengetahui potensi jahe di daerah tersebut dan tanggapan masyarakat mengenai kegiatan tersebut, selanjutnya tim pelaksana kegiatan melakukan penyuluhan dan pelatihan (Andini, O.P., Fakhriyah., 2021). Penyuluhan dilakukan dalam bentuk ceramah, demonstrasi, dan tanya jawab serta pembagian *sample* produk. Adapun dalam penyampaiannya dijelaskan tentang potensi jahe di Desa Jurangmangu, manfaat jahe, proses pengolahan jahe serbuk dan sirup, potensi penjualan dan keuntungan produk olahan jahe, serta contoh pengemasan produk yang menarik. Kegiatan ini bekerja sama dengan perangkat desa dengan sasaran ibu-ibu jam'iyah di Desa Jurangmangu Kec. Pulosari. Berikut merupakan dokumentasi pelaksanaan kegiatan pendampingan:



**Gambar 1. Dokumentasi dengan Ibu-ibu Jam'iyah setelah Proses Pendampingan Berupa Penyuluhan Dan Praktik**

Hasil pengabdian masyarakat mendapatkan respon positif pada pembuatan jahe bubuk dan sirup jahe. Masyarakat tertarik mengolah bahan mentah menjadi olahan yang sangat bermanfaat untuk pengembangan ekonomi melalui usaha rumahan untuk yang tidak bekerja di luar daerah. Proses penciptaan citarasa baru pada pembuatan jahe instan dan sirup jahe adalah penambahan kayu manis, sereh, cengkeh, dan gula merah.

Pengolahan jahe serbuk dan jahe sirup dengan penciptaan citarasa sebagai berikut:

 <p><b>Gambar 2. Cuci Jahe</b></p>	 <p><b>Gambar 3. Parut Jahe</b></p>	 <p><b>Gambar 4. Tambahkan 3 Liter Air</b></p>
 <p><b>Gambar 5. Diperas agar Terpisah Air dan Ampas</b></p>	 <p><b>Gambar 6. Endapkan 1 Malam</b></p>	 <p><b>Gambar 7. Masukkan ke Wajan Tanpa Endapan, Masukkan Cengkeh, Sereh, dan Kayu Manis, Aduk Hingga Mendidih di Api Sedang</b></p>
 <p><b>Gambar 8. Jika Sudah Mendidih, Masukkan Gula Pasir dan Gula Jawa, Aduk Hingga Mendidih</b></p>	 <p><b>Gambar 9. Jika Ingin Membuat Sirup Jahe Proses Sampai disini, Sampai Mengental</b></p>	 <p><b>Gambar 10. Aduk Kencang Terus-Menerus Hingga Berbentuk Serbuk Jahe</b></p>
 <p><b>Gambar 11. Jika Sudah Mendidih, Masukkan Gula Pasir dan Gula Jawa, Aduk Hingga Mendidih, Siap dimasukkan Kemasan</b></p>		

Spesifikasi hasil dari pengolahan jahe disajikan sebagai berikut;

No.	Pengujian	Hasil
1	Warna	Cokelat
2	Aroma	Aroma sesuai dengan produk
3	Rasa	Rasa terdiri dari kayu manis, sereh, dan cengkeh
4	Pengemasan	Plastik dan botol

Berdasarkan hasil organoleptik didapatkan serbuk dan sirup jahe berwarna coklat, memiliki aroma sesuai dengan produk bubuk dan sirup jahe, memiliki rasa rempah yang terdiri dari kayu manis, sereh, dan cengkeh, serta pengemasan produk bubuk menggunakan plastik dan sirup menggunakan botol. Hasil tersebut didapatkan dari penilaian peserta penyuluhan dan pelatihan. Penilaian dari masyarakat tersebut adalah keberhasilan dari penyuluhan dan pelatihan yang dilakukan. Hasil dari kegiatan PKM ini adalah meningkatkan nilai jual bentuk produk instan dari pada jahe mentah, memudahkan jahe untuk dikonsumsi, pengoptimalan potensi dan jumlah tersedianya jahe sehingga mendorong perekonomian desa. Selain itu, masyarakat juga merespon cukup positif terhadap kegiatan PKM ini.

### KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan PKM disimpulkan bahwa: 1) adanya peningkatan keterampilan ibu-ibu jam'iyah dalam melakukan pengolahan jahe menjadi produk jahe berupa sirup dan bubuk jahe sesudah pelatihan; 2) menjadi peluang usaha bagi ibu-ibu jam'iyah dan secara tidak langsung dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Jurangmangu; dan 3) *feedback* dari pelaksanaan kegiatan ini seperti yang dinyatakan oleh peserta bahwa sebelumnya mereka mengira untuk membuat jahe serbuk melalui proses dijemur, tetapi adanya praktik ini peserta mengetahui proses pembuatan jahe serbuk secara langsung yang dimasak menggunakan api sedang.

Adapun saran yang disampaikan setelah pelaksanaan kegiatan PKM ini adalah untuk meningkatkan perekonomian masyarakat desa, perlu tindak lanjut pengurusan PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) produk untuk mendapatkan pengakuan konsumen.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada mitra kegiatan PKM yaitu Kepala Desa Jurangmangu yang telah meluangkan waktu dan keizinannya serta fasilitasi yang diberikan kepada tim sehingga kegiatan PKM ini adat berjalan lancar.

## REFERENSI

- Afifah, S., et al. 2022. *Pendampingan Ekonomi Kreatif Pembuatan Serbuk Jahe Merah Bagi Remaja dan Ibu Rumah Tangga Pada Masa Pandemi Covid-19 di Desa Tawang Rejo*. Zadama: Jurnal Pengabdian Masyarakat, Vol.1 No.1 Hal.76-80. <https://doi.org/10.56248/zadama.v1i1.23>
- Akmalia, A., Kusumawati, R. 2021. *Pemberdayaan Ekonomi Warga melalui Usaha Produktif Pembuatan Jahe Bubuk Instan*. Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat, Vol.3 No.2 Hal.2126-2131. <https://doi.org/10.18196/ppm.32.216>
- Andini, O.P., Fakhriyah, D. 2021. *Pelatihan Pengolahan Produk Jahe Sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat di Masa Pandemi Covid-19*. ILUNG: Jurnal Pengabdian Inovasi Lahan Basah Unggul, Vol.1.
- Azhari, S.C., Rosali, E.S. 2022. *PKH Shop sebagai Pemberdayaan Masyarakat untuk Meningkatkan Perekonomian Keluarga Prasejahtera Penerima Bantuan Sosial PKH melalui Team Based Project Pejuang Muda Kementerian Sosial di Kec. Banjarsari Kab. Ciamis*. Jurnal Pengabdian Masyarakat (Abdira), Vol.2 No.2 Hal. 23-29. <https://doi.org/10.31004/abdira.v2i2.122>
- Bimantara, A.R., et al. 2021. *Strategi Pengembangan Ekonomi Kreatif di Kota Malang*. Jurnal Ilmu Ekonomi JIE, Vol.4 No.1 Hal.1-13. <https://doi.org/10.22219/jie.v4i1.9189>
- Hutuba, A., et al. 2023. *Pembuatan Serbuk Jahe Herbal (SEJA) untuk Pencegahan Stunting di Desa Lomaya*. Jurnal Pengabdian, Vol.2 Hal.44-48. <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/Jpmf/article/download/18595/5826>
- Jefri, U., Ibrohim, I. 2021. *Strategi Pengembangan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Berbasis Ekonomi Kreatif di Kec. Puloampel Kab. Serang Banten*. Jurnal Manajemen STIE Muhammadiyah Palopo, Vol.7 No.1 Hal.86. <https://doi.org/10.35906/jm001.v7i1.730>
- Jurangmangu. 2022. Data Pekerjaan. Desa Jurangmangu. <https://jurangmangu.desa.id/pekerjaan/>
- Kusumawati, F., Sadik, J. 2016. *Pemberdayaan UMKM Pengolah Sabut Kelapa melalui Inkubator Bisnis dan Teknologi Tepat Guna*. Jurnal Berkala Ilmu Ekonomi, Vol.10 No.2 Hal.186-210.

- Laelasari, I., Zakiyatus Syadza, N. 2022. *Pendampingan Pemanfaatan Jahe (Zingiber officinale) sebagai Bahan Rempah dalam Pembuatan Inovasi Makanan Herbal Penambah Immunitas*. Jurnal Bakti Saintek, Vol.6 No.2 Hal.31-37.  
<https://doi.org/10.14421/jbs.3483>
- Lianastuti, M., Frianto, D. 2023. *Potensi Jahe Instan Sebagai Peningkat Imunitas Petani*. Abdima Jurnal Pengabdian Mahasiswa, Vol.2 No.1 Hal.2999-3003.
- Lukviana, D.L., et al. 2022. *Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Kelompok Ibu-ibu PKK di Kelurahan Pengkok Gunung Kidul dalam Pengolahan Jahe Menjadi Minuman Instan*. Indonesia Berdaya, Vol.4 No.1 Hal.273-280.  
<https://doi.org/10.47679/ib.2023409>
- Milasari, N., et al. 2023. *Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Serbuk Jahe*. Jurnal Abdi Masyarakat, Vol.2 No.1 Hal.32-38.
- Muzaiyanah, M., et al. 2022. *Pelatihan Ekonomi Kreatif dan Pendampingan Edukatif untuk Meningkatkan Mutu Masyarakat di Desa Sambiroto*. Abdimas Mandalika, Vol.1 No.2 Hal.73. <https://doi.org/10.31764/am.v1i2.7275>
- Puteri, A.O., et al. 2021. *Pelatihan Pengolahan Produk Jahe sebagai Upaya Pemberdayaan*. ILUNG: Jurnal Pengabdian Inovasi Lahan Basah Unggul, Vol.1 No.1 Hal.59-66.
- Redi Aryanta, I.W. 2019. *Manfaat Jahe Untuk Kesehatan*. Widya Kesehatan, Vol.1 No.2 Hal.39-43. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v1i2.463>
- Santosa, A. 2020. *Pengembangan Ekonomi Kreatif IKM Kota Serang Masa Pandemi*. Syntax Literature: Jurnal Ilmiah Indonesia, Vol.5 No.11 Hal.1257-1272.
- Santosa, Y.T. 2022. *10 Negara Terbesar Penghasil Jahe Dunia*. Theagrnews. <https://theagrnews.com/10-negara-terbesar-penghasil-jahe-dunia/#:~:text=10>.
- Teriasi, R., et al. 2022. *Pendampingan Ekonomi Kreatif bagi Komunitas Ibu Rumah Tangga*. Jurnal Pengabdian Masyarakat (Abdira), Vol.2 No.4 Hal.1-9.  
<https://doi.org/10.31004/abdira.v2i4.174>
- Waini Astuti, S. 2019. *Pemberdayaan Ekonomi Keluarga melalui Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Sejahtera (UPPKS) (Studi Kasus di Desa Sukorejo Kec. Saradan Kab. Madiun)*. EQUILIBRIUM: Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Pembelajarannya, Vol.7 No.2 Hal.116.  
<https://doi.org/10.25273/equilibrium.v7i2.4777>.