

## **PEMBINAAN PENGOLAHAN TUMBUHAN KENCUR (*Kaemferia galanga L.*) SEBAGAI KOMODITAS UTAMA BERWIRAUSAHA WARGA RANTING MUHAMMADIYAH SORKAM**

**Uli Anto Hutagalung, Jalilah Azizah Lubis,  
Fatma Suryani Harahap, Irman Puansah, Mukti Simamora**

Universitas Muhammadiyah Tapanuli Selatan  
*jalilah.azizah@um-tapsel.ac.id*

### **Abstract**

The purpose of the coaching is expect to be assistance to direct Muhammadiyah Sorkam residents to be motivate to become entrepreneur in the field of processing kencur tubers, which can improve the economy of Muhammadiyah residents. Become a creative group by making typical plants from their own regions as objects of activity in starting small entrepreneurs. This service was carried out in the school building of SMAN 1 Sorkam and Madrasah Muhammadiyah Sorkam carried out according to health protocols. Financial management coaching and training on kencur processing for Muhammadiyah Sorkam residents lasted for 2 meetings for 2 days of activities with different timeframes, residents responde to training activities and understood business development in their environment by using kencur ingredients in the form of homemade merchandise, residents were given training with financial management techniques in entrepreneurship, processing kencur for trading products. Then they were given material on how to manage finances and how to process food products made from kencur, the residents also knew about packaging techniques and making attractive selling logos. The implementation of the training was given direct entrepreneurship financial management practices, community development followed by training in processing kencur tubers. The output of this service is expected to be for Muhammadiyah residents, especially Aisiyah's mothers and Nasyiatul Aisiyah's daughters, to be motivated to become entrepreneurs of typical kencur plants from their own natural products, and to be able to improve the residents' economy. Forming new MSMEs that love the environment and from nature the basic ingredients for entrepreneurship are obtained.

*Keywords: Development, Kencur Plant, Entrepreneur.*

### **Abstrak**

Tujuan dilaksanakan pembinaan diharapkan pendampingan mengarahkan warga Muhammadiyah Sorkam termotivasi berwirausaha dibidang pengolahan umbi kencur, yang dapat meningkatkan perekonomian warga Muhammadiyah. Menjadi kelompok kreatif dengan menjadikan tanaman khas hasil dari daerah sendiri sebagai objek berkeatifitas dalam memulai wirausaha kecil. Pengabdian ini dilaksanakan di gedung sekolah SMAN 1 Sorkam dan Madrasah Muhammadiyah Sorkam dilaksanakan secara protokol kesehatan. Pembinaan manajemen keuangan dan pelatihan pengolahan kencur pada warga Muhammadiyah Sorkam berlangsung 2 kali pertemuan dengan 2 hari pada jangka waktu berbeda, warga merespon kegiatan pelatihan yang berlanjut pada pemahaman pengembangan usaha rumah tangga. Dengan menggunakan kencur dalam bentuk produk dagangan homemade, warga diberikan pelatihan dengan teknik manajemen keuangan dalam berwirausaha, pengolahan kencur untuk produk dagang. Kemudian diberikan materi cara mengatur keuangan dan cara pengolahan makanan produk dagang berbahan dasar kencur, warga juga mengetahui teknik pengemasan dan pembuatan logo jual yang menarik. Pelaksanaan pelatihan diberikan praktek manajemen keuangan berwirausaha secara langsung, pembinaan warga dilanjutkan pelatihan pengolahan umbi kencur. Luaran pengabdian ini diharapkan warga Muhamaddiyah terkhusus ibu –ibu Aisiyah dan para putri Nasyiatul Aisiyah termotivasi berwirausaha tanaman khas kencur dari hasil alam daerah sendiri, dan dapat meningkatkan perekonomian warga tersebut. Membentuk UMKM baru yang cinta lingkungan dan dari alam didapatkan bahan dasar untuk berwirausaha.

Kata kunci: Pembinaan, Tanaman Kencur, Wirausaha.

## PENDAHULUAN

Penduduk daerah Sorkam Kabupaten Tapanuli Tengah rata-rata bekerja sebagai petani dan nelayan. Para petani di daerah ini banyak yang menanam tanaman kencur (*Kaempferia galanga L.*). Sehingga daerah ini dikenal sebagai penghasil kencur di wilayah Tapanuli Bagian Selatan. Sorkam daerah yang memiliki lokasi 34 kilometer dari kota [Sibolga](#), dan berada 45 km dari Ibu Kota Kabupaten Tapanuli Tengah. Daerah ini banyak terdapat bukit-bukit yang rendah yang merupakan bagian dari anak kaki [Bukit Barisan](#) berbatasan langsung dengan lautan [Samudera Hindia](#).

Warga Muhammadiyah di daerah ini berjumlah 15 kepala keluarga yang sudah memiliki Kartu Tanda Anggota Muhammadiyah dan 34 Kepala keluarga sudah termasuk dalam simpatisan warga Muhammadiyah, sebagian bekerja sebagai petani di daerah ini, warga daerah ini selalu memilah kencur yang akan dijual dengan mengambil kencur yang terbaik sehingga harganya lebih mahal sedangkan yang sedang dijual ke pasar tradisional dan yang kurang kualitasnya akan dibuang. Kadang kala sebagian warga membuang hasil panen mereka karena tidak bisa dijual dipasaran.

Kencur (*Kaempferia galanga L.*) adalah tanaman Indonesia mengandung obat dianggap lebih aman, efek sampingnya dibandingkan dengan bahan kimia. Mengandung senyawa hasil isolasi yaitu: Ethyl Cinnamat Ethyl p-methoxycinnamate Carene Beta-Pinene, Camphene, Hexadecane, Alpha-Pinene, Myrcene, 1-Limonene. Hasil penelitian kencur memiliki aktivitas seperti antijamur, antiinflamasi, dan

antibakteri. Hal ini membuktikan bahwa tanaman herbal.

Pendapatan warga sangat berkurang dimasa Pandemi covid 19 hingga kini di beberapa wilayah Tapanuli Tengah sudah termasuk zona orange. Pemerintah Indonesia mengeluarkan kebijakan pencegahan penyebaran Covid 19 yang berkelanjutan pada kondisi keuangan perekonomian warga Muhammadiyah ranting Sorkam. Setelah dilakukan wawancara dengan mitra terdapat beberapa masalah yang ditemukan dalam pemasaran hasil panen mereka, diantaranya kurangnya tingkat pemasaran, sering dibuangnya hasil panen kencur (*Kaempferia galanga L.*) yang kualitasnya rendah dan sederhana. Kurangnya keterampilan warga dalam mengelola bahan baku berwujud dasar kencur (*Kaempferia galanga L.*) menjadi bahan makanan atau siap saji yang siap diedarkan di pasaran. Untuk menyelesaikan masalah tersebut usaha yang bisa dilakukan adalah memberikan keterampilan pengolahan kencur (*Kaempferia galanga L.*) menjadi produk yang beranekaragam yang langsung bisa dipasarkan dan meningkatkan jiwa kewirausahaan warga dengan memberikan pelatihan manajemen berwirausaha dan mengatur keuangan hasil penjualan mitra.

Dengan mitra, kegiatan pengabdian pelatihan cara manajemen usaha dan keterampilan warga dalam mengolah bahan baku kencur (*Kaempferia galanga L.*) sebagai produk siap jual dalam bentuk yang beraneka ragam. Diharapkan dapat meningkatkan perekonomian warga Muhammadiyah di wilayah Sorkam Peranan mitra dalam pengabdian ini diusahakan warga mitra

dapat mengolah dan memanfaatkan bahan baku kencur (*Kaemferia galanga L.*) sebagai usaha di bidang pemasaran, manajemen keuangan baik secara online maupun manual. Tim berusaha untuk dapat mengefektifkan hasil kegiatan yang akan dilaksanakan dengan mitra warga Muhammadiyah ranting Sorkam dalam bidang ekonomi untuk meningkatkan perekonomian warga pada masa pandemi Covid 19.

Berdasarkan hasil diskusi dengan ketua ranting Muhamamdiyah Sorkam dapat diketahui beberapa permasalahan mitra. Permasalahan ini merupakan permasalahan yang sangat prioritas bagi kelompok antara lain sebagai berikut: Karena adanya wabah covid 19 tingkat penjualan kencur (*Kaemferia galanga L.*) di wilayah sorkam berkurang. Sebagian hasil panen dibuang. Pengetahuan manajemen keuangan usaha dan proses pemasaran yang dilakukan secara online maupun offline. Keterampilan membuat produk baru berbahan dasar kencur (*Kaemferia galanga L.*) mitra masih belum dikembangkan diharapkan bermanfaat untuk warga Muhammadiyah, Aisiyah dan Naisyiatul Aisiyah.

Kegiatan yang dilaksanakan pada pengabdian yaitu: Pelatihan manajemen keuangan dalam berwirausaha, menurut Nurmahmudah (2020) dkk pelatihan ini untuk peningkatan pemahaman tentang manajemen/ pengelolaan wirausaha. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini memanfaatkan hasil bumi daerah yaitu kencur untuk ditingkatkan nilai ekonomis di Masyarakat. Pelatihan proses pemasaran yang dilakukan secara online maupun offline. Seperti mengenalkan aplikasi online untuk meningkatkan pemasaran dan produk bisa dikenal masyarakat luas. Pelatihan keterampilan membuat produk baru berbahan dasar kencur (*Kaemferia*

*galanga L.*) seperti permen, ekstrak kencur untuk minuman, dan bahan makanan yang bermanfaat untuk warga Muhammadiyah, Aisiyah dan Nasyiatul Aisiyah. Sesuai dengan yang dikemukakan Ladifa (2016) yang mengatakan Khasiat permen jelly herbal Hi Candy melegakan tenggorokan, membantu meredakan batuk serta memelihara dan menambah daya tahan tubuh. Diproduksi dengan berat bersih 40 gram per kemasan.

#### **METODE PELAKSANAAN**

Metode yang dilaksanakan pada pengabdian ini menggunakan metode FGD (focus group discussion) peran aktif peserta dalam tanya jawab, diskusi, tanya jawab, latihan serta praktek kegiatan. kegiatan ini dilaksanakan selama 3 bulan di Ranting Muhammadiyah Sorkam Kabupaten Tapanuli Tengah. Peserta berasal dari warga Muhammadiyah, Aisiyah, Nasyiatul Aisiyah. Adapun tahapan - tahapan pelaksanaan adalah:

a. Survey lokasi Kegiatan

Lokasi adalah warga ranting dibawah naungan Muhammadiyah wilayah Sorkam Kabupaten Tapanuli Tengah yang berada. Mitra sebenarnya sudah berusaha meningkatkan pemasaran secara offline, hanya belum mendapatkan hasil yang memuaskan.

b. Menghubungi Mitra

Menjalin komunikasi bersama Ketua Ranting Muhammadiyah Sorkam Kabupaten Tapanuli Tengah. Ketua dan warga menyambut dengan baik tawaran kegiatan yang dilaksanakan pada masa adaptasi dimasa new normal sekarang ini dan memang terjadi disekeliling mereka.

- c. Persiapan  
Menyediakan alat dan bahan yang akan diperlukan di lapangan dan membeli bahan pelatihan dan peningkatan keterampilan mitra di lapangan, membeli bahan untuk pelatihan. kompor, gula, tepung, cetakan permen candy, penghancur kencur, plastic kemasan, botol bahan dan alat lainnya yang diperlukan dalam kegiatan.
- d. Pelaksanaan  
Warga Muhammadiyah yang ada di wilayah Sorkam akan diundang oleh pengurus ranting dalam pelaksanaan pelatihan yang diikuti sekitar 30 warga.

Tahap ketiga: pelaksanaan pelatihan pembuatan produk baru olahan dari kencur untuk bisa langsung dipasarkan. Dapat diproduksi dengan baik sebagai bahan dagangan yang baru. Dilakukan praktek langsung pembuatan beberapa jenis produk yang berbahan alami, dikembangkan dan dilakukan di ranting Muhammadiyah Sorkam. Produk yang akan dibuat antara lain: permen candy beras kencur, permen jelly beras kencur, tepung jamu beras kencur, tepung kencur.

- a) Pembuatan permen candy beras kencur  
Pembuatan permen beras kencur empat tahap, tahap persiapan, pemasakan, pencetakan, dan pengemasan. Pada tahap persiapan, alat bahan untuk pembuatan permen. panci, sendok, cetakan permen atau coklat, stik permen, dan sebagai pengemasnya ada plastik kecil dan pita. Bahannya beras kencur (dalam bentuk

bubuk), high fructose corn syrup (sirup jagung), air matang, dan gula pasir. Dimasak sesuai dengan cara memasak permen dengan pengemasan yang baik.

- b) Pembuatan permen jelly beras kencur  
Hancurkan rumput laut dengan menggunakan blender, ekstrak kencur dimasak di wadah lain sesuai dengan rasio perlakuan. Dicampurkan kedua larutan dan dipanaskan 30 menit pada suhu 100 °C, diaduk hingga kental. ditambahkan asam sitrat, dituangkan dalam wadah dan dikeringkan pada suhu kamar selama 1 jam. Permen jelly didinginkan selama 24 jam. Lalu dibiarkan selama 1 jam dan dipotong sesuai ukuran cetakan.
- c) Jamu Beras Kencur Instan  
Cuci kencur lalu blender, siapkan gelas ukur dan saringan, peras cairan kencur sampai ekstrak kencur keluar seluruhnya. Saring hingga didapatkan kencur sebanyak 1 liter, campur gula pasir, masak menggunakan api kecil. Terus diaduk hingga larutan mengental. Setelah mengental matikan api dan tetap aduk sampai terbentuk kristal gula. Setelah dingin blender kembali, siap dikemas dan dijual di pasaran.
- d) Biang/ Tepung kencur  
Kencur dihancurkan, air kencur diperas dan dibiarkan beberapa jam, kemudian rendaman air dibuang

tinggalkan ekstrak dan keringkan. Blender hasilnya dan siap dikemas. Biang ini bisa digunakan sebagai bahan jamu, membuat kue kencur,dll.

e. Pendampingan

Setelah pelaksanaan selesai, dibentuk satu UMKM usaha mandiri ranting sorkam sebagai pemerhati perekonomian warga di lingkungan ranting Muhammadiyah Sorkam Kabupaten Tapanuli Tengah untuk menjadi wadah pemasaran produk kencur dihasilkan para warga.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil Pada Tahap I

Pelaksanakan pelatihan dan memberikan materi tentang tata cara pengelolaan keuangan dan manajemen keuangan berwirausaha dan tehnik pemasaran. Dimana kegiatan ini dihadiri oleh organisasi KOKAM dan Nasyiatul Aisyah yang berjumlah 30 Orang. Kegiatan ini berlangsung lancar, diawali dengan pembukaan yang dimulai dengan pembacaan ayat Al-quran dan dibuka langsung oleh Camat Sorkam, Bapak Zainal Sihombing, dan kata sambutan dari pimpina cabang Muhammadiyah Sorkam, bapak Syahril Chaniago. peserta sangat antusias dalam materi ini. Peserta diarahkan dalam memajemen keuangan pribadi dan keuangan usaha.

Dalam memajemen usaha harus diperhatikan cash and flow usaha tersebut dan memperhitungkan ketahanan dari produk yang akan kita jual. Sesuai dengan pendapat Savitri dan Saipudin (2018) pengelolaan keuangan usaha tidak terkelola dengan baik dapat dipastikan usaha tersebut

akan mengalami masalah bahkan hingga mengalami kebangkrutan ini disebabkan pelaku UMKM belum paham tentang pentingnya pencatatan akuntansi pada usahanya, karena aspek penting dari pengelolaan suatu usaha adalah keuangan.



Gambar 1. Pembukaan Pelatihan Manajemen Keuangan



Gambar 2. Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Keuangan

Hasil yang didapatkan pada kegiatan ini, peserta memahami dan mengetahui cara menghandle keuangan pribadi dan usaha yang tidak boleh dicampuradukkan sehingga diketahui apakah penjualan produk mendapatkan laba dan rugi sesuai perhitungan

akuntansi. Peserta diberi arahan bagaimana memulai menggunakan modal dasar dari kantong untuk usaha dan cara memulangkan dana tersebut untuk kedepannya. Berusaha membuat produk dengan modal uang yang tidak terlalu besar untuk memulai dagang produk tersebut. Peserta diberi tugas kecil dalam membuat pembukuan modal awal dalam memulai usaha dengan bahan dasar kencur, dengan segala jenis produk. Dihasilkan dari 30 orang peserta didapatkan 24 orang yang sudah mampu menyeimbangkan modal dan harga barang dan 6 orang masih kurang paham.

Akutansi sederhana perlu dijelaskan kepada pihak internal usaha mikro kecil menengah sebagai alat perencanaan dan evaluasi kinerja, sedangkan untuk kepentingan eksternal untuk mendapat dana dari lembaga keuangan. Dengan bantuan akuntansi jumlah keuntungan yang diperoleh perusahaan akan terlihat dan membantu perusahaan dalam menentukan strategi baru untuk mengembangkan usahanya dari hasil proses akuntansi tersebut. Tujuan akuntansi dijelaskan kepada mitra agar UMKM yang akan dibentuk membuat rencana keuangan yang akan bisa dipantau dengan melihat kondisi keuangan yang ada

### Hasil Tahap ke 2

Kegiatan di tahap ini adalah mempraktekkan produk yang akan dijual dengan 4 jenis produk, dimulai dengan pengenalan pembuatan produk kencur instan, kerupuk kencur, jelly kencur dan permen kencur. Dimulai dengan pengenalan bahan dan proses pembuatan masing masing produk, kemudian cara mempacking produk dan membuat logo. Peserta yang mengikuti kegiatan ini hanya 15 orang dengan antusias peserta memasak contoh produk dan merasakan produk tersebut.



Gambar 3. Pelatihan Pembuatan Produk Bahan Dasar Kencur

Hasil dari kegiatan ini didapatkan peserta ilmu dan cara pengolahan serta proses packing dari bahan tersebut, sehingga dapat diperjualbelikan dengan harga murah dan memikat. Dengan modal yang minimal disukai oleh anak anak dan orang tua, setelah produk dihasilkan dilaksanakan uji rasa oleh warga setempat dengan melakukan pengujian pada 10 orang pada masing masing produk siap makan, didapatkan hasil rata-rata menyukai hasil tersebut untuk mengganti obat herbl minuman langsung untuk kencur dengan bentuk baru dengan rasa kencur dapat menghindari rasa langu dan bau pada anak anak yang disarankan minum dan makan kencur. Dan bahan yang biasanya tidak diolah dapat dijadikan bahan dagang dan makanan yang lebih bervariasi.



Gambar 4. Produk Bahan Dasar Kencur

Contohnya permen jelly dari kencur Permen jelly yang dihasilkan dengan rasa yang tekstur yang kenyal lebih mudah untuk dicerna oleh para konsumen.

## SIMPULAN

Pembinaan mengenai “Pembinaan Pengolahan Tumbuhan Kencur (Kaemferia Galanga L.)” dengan memberikan arahan pada warga Muhammadiyah kecamatan Sorkam Kab. Tapanuli Tengah terlihat lebih memahami pengolahan kencur dengan menggunakan bahan tambahan lain, sehingga kencur bukan hanya untuk penyedap dan menambah aroma makanan tetapi lebih kearah pengolahan kencur dalam bentuk lain yang akan disukai masyarakat, pengembangan manajemen usaha dan membuat pembukuan usaha juga sudah semakin paham, selain menciptakan produk untuk barang dagangan juga dapat menambah jiwa berwirausaha di bidang pengolahan tanaman khas dari daerah mereka yaitu kencur, Sehingga dapat menjual produk buatan homemade yang sudah dikembangkan warga. Peserta telah menunjukkan respon yang baik dan berhasil mempraktekan secara langsung cara pembuatan produk dan pembuatan logo dan pengemasan barang dagangan. Kegiatan ini memberikan keterampilan, pengalaman dan wawasan peserta pelatihan, yang berdampak sampai pada perekonomian warga Muhammadiyah Kecamatan Sorkam, Kabupaten Tapanuli Tengah.

## Saran

Yang diharapkan dalam pengabdian ini warga Muhammadiyah untuk terus berkarya di bidang pengolahan tanaman kencur dalam bentuk produk yang baru dan mengembangkan wirausaha sebagai tambahan perekonomian masing-

masing. Usaha dengan menggunakan bahan dasar rimpang atau tanaman khas yang lain dari daerah tersebut.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Majelis DIKTILITBANG Pimpinan Pusat Muhammadiyah yang telah menghibahkan Dana Pegabdian Kepada Masyarakat Tahun Anggaran 2021. Universitas Muhammadiyah Tapanuli Selatan sudah memfasilitasi kerjasama dengan Pimpinan Pusat Muhammadiyah.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bactiar Alridho,dkk (2017), Pembuatan Permen *jelly* Ekstrak Jahe Merah Dengan Penambahan Karagenan, Jom Faperta UR vol. 4 no.1 Riau.
- Nurmahmudah Endah, Herdiani (2021), Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Wirausaha Kuliner di Perum KCVRI Kelurahan Ciherang Kecamatan Cibeureum, e-ISSN: 2621-4024 Tasikmalaya.
- Savitri, V. R., & Saifudin. (2018). Pencatatan Akuntansi Pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (Studi Pada UMKM Mr. Pelangi Semarang). *Jurnal Manajemen Bisnis dan Inovasi*, 05, 117-125.