

BUDIDAYA DAN PENGOLAHAN JAHE MERAH SEBAGAI PRODUK KESEHATAN DI DESA TEBANG KACANG KABUPATEN KUBU RAYA

CULTIVATION AND PROCESSING OF RED GINGER AS A HEALTH PRODUCT IN TEBANG KACANG VILLAGE KUBU RAYA DISTRICT

Dwi Zulfita^{1*}, Nurmainah², Asnawati³

¹(Program Studi Ilmu Farmasi Fakultas Kedokteran, Universitas Tanjungpura Pontianak, Indonesia)

^{2,3}(Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak, Indonesia)

¹dwi.zulfita@faperta.untan.ac.id; ²nurmainah@pharm.untan.ac.id; ³asnawati@faperta.untan.ac.id

Abstrak. Teknik budidaya tanaman jahe merah yang baik dan benar serta pengolahan rimpang jahe menjadi minuman kesehatan dalam bentuk jahe instan merupakan hal yang perlu diperhatikan untuk meningkatkan taraf hidup petani jahe di desa Tebang Kacang Kabupaten Kubu Raya. Untuk itu pengetahuan dan keterampilan dalam desiminasi teknologi budidaya jahe merah dan desiminasi pengolahan rimpang jahe merah menjadi minuman jahe instan perlu dilakukan untuk meningkatkan gizi, tahan lama dan meningkatkan harga jual produk. Kegiatan ini bertujuan agar masyarakat Desa Tebang Kacang mengetahui manfaat dan kandungan gizi dalam jahe merah, dapat melakukan budidaya jahe merah dengan baik dan benar serta apat mengolah rimpang jahe merah menjadi minuman kesehatan siap saji (jahe merah instan). Metode kegiatan mulai dari sosialisasi dan demonstrasi, pendampingan dan pelatihan tentang budidaya jahe merah dan pengolahan rimpang jahe merah menjadi minuman kesehatan sampai pengemasan dan pelabelan produk. Target luaran adalah dibuatannya minuman jahe merah instan dengan pengemasan dan pelabelan yang baik sehingga siap untuk dikonsumsi konsumen. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa tingkat partisipasi yang tinggi dari masyarakat desa Tebang Kacang memberikan dampak positif bagi pelaksanaan program, terlihat dari tingkat pemahaman serta kegunaan kegiatan mulai dari kegiatan pelatihan dan pendampingan terjadi peningkatan sampai 100% tentang teknik budidaya jahe merah yang baik dan benar dan pengolahan rimpang jahe merah menjadi minuman kesehatan dalam bentuk jahe merah instan.

Kata kunci : Budidaya, jahe merah, produk kesehatan

Abstract. Good and correct red ginger cultivation techniques and processing of ginger rhizomes into health drinks in the form of instant ginger are things that need to be considered to improve the standard of life of ginger farmers in Tebang Kacang village, Kubu Raya district. For this reason, knowledge and skills in disseminating red ginger cultivation technology and disseminating red ginger rhizome processing into instant ginger drinks need to be done to improve nutrition, durability and increase the selling price of the product. This activity aims to make the people of Tebang Kacang Village know the benefits and nutritional content of ginger. red, can cultivate red ginger properly and correctly and can process red ginger rhizome into ready-to-eat health drinks (instant red ginger). Activity methods ranging from socialization and demonstrations, mentoring and training on red ginger cultivation and processing red ginger rhizomes into health drinks to product packaging and labeling. The output target is the manufacture of instant red ginger drink with good packaging and labeling so that it is ready for consumer consumption. The results of the activity show that the high level of participation of the Tebang Kacang village community has a positive impact on program implementation, as seen from the level of understanding and usefulness of activities ranging from training and mentoring activities to a 100% increase in good and correct red ginger cultivation techniques and rhizome processing. Red ginger becomes a health drink in the form of instant red ginger.

Keywords: Cultivation, red ginger, health products

PENDAHULUAN

Desa Tebang Kacang Kabupaten Kubu Raya merupakan salah satu desa yang produksi jahe merah yang cukup banyak. Budidaya jahe merah di daerah tersebut masih merupakan

tanaman sela setelah tanaman padi yang diusahakan oleh petani (Hasil wawancara dengan penduduk desa Tebang Kacang). Masyarakat desa Tebang Kacang mayoritas adalah suku Jawa, Melayu dan suku Dayak yang berasal dari transmigrasi pertikaian antar etnis di Kalimantan Barat beberapa tahun yang lalu. Mereka bercocok tanam dengan dorongan untuk memperbaiki kesejahteraannya.

Tanaman ini banyak manfaat untuk kebugaran dan kesehatan tubuh. Disisi lain, tanaman jahe merah diketahui memiliki harga jual yang cukup tinggi dibandingkan jahe emprit atau jahe gajah (jahe putih). Upaya untuk budidaya tanaman jahe merah tidak memerlukan lahan yang luas, bisa dilakukan salah satunya dengan menggunakan media *polybag*. Keuntungan budidaya dengan menggunakan *polybag* yaitu biaya relatif lebih murah, lebih mudah dalam perawatannya, menghemat ruang, komposisi media tanam dapat diatur dengan baik, dapat dibudidayakan tidak mengenal musim serta terhindar dari banjir. Media tanah yang digunakan merupakan campuran tanah top soil, pupuk kandang matang, dan sekam bakar. Sekam bakar dipilih karena sekam yang sudah melewati proses pembakaran telah mematikan mikroba patogen dalam sekam. Selain itu, kandungan karbon yang tinggi pada sekam bakar membuat media tanam gembur, mudah mengikat air, tidak mudah menggumpal, ringan, dan porositasnya baik (Samudra, 2019). Sekam ini digunakan untuk pemanfaatan sisa panen padi di masyarakat desa Tebang Kacang Kecamatan Sungai Raya.

Titik permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat petani jahe merah adalah selama ini rimpang jahe hanya dijual dalam kondisi segar ke pedagang pengumpul yang datang ke desa sehingga petani sering menghadapi masalah taraf hidup masih di bawah garis kemiskinan. Masyarakat tidak mengetahui tentang manfaat jahe merah bagi kesehatan. Masyarakat juga tidak mengetahui serta tidak mempunyai pengetahuan serta keterampilan untuk mengolah jahe merah menjadi produk olahan yang berpeluang memberikan tambahan, diantaranya pengolahan rimpang jahe menjadi minuman kesehatan dalam bentuk jahe merah instan. Pengolahan jahe merah oleh ibu-ibu rumah tangga di desa tersebut selama ini masih menggunakan cara tradisional yaitu dengan merebus jahe merah dengan air yang dipanaskan dan ditambahkan dengan gula merah sebagai rimpang jahe merah.

Solusi untuk meningkatkan pendapatan ibu-ibu rumah tangga petani jahe merah melalui peningkatan pengetahuan dan ketrampilan mengolah jahe merah menjadi berbagai produk minuman kesehatan dalam bentuk jahe instan. Hal ini dikarenakan jahe merah diketahui memiliki beberapa khasiat untuk kesehatan yaitu sebagai obat masuk angin, gangguan

pencernaan, analgesik, antipiretik, anti inflamasi, menurunkan kadar kolesterol, mencegah depresi, impotensi (Lamtiur, 2015; Mussafi et al., 2017). Rimpang jahe merah sudah digunakan sebagai obat secara turun-temurun karena mempunyai komponen volatile (minyak atsiri) dan non volatile (oleoresin) paling tinggi jika dibandingkan dengan jenis jahe yang lain yaitu kandungan minyak atsiri sekitar 2,58 - 3,90% dan oleoresin 3% (Lamtiur, 2015).

Jahe merah mempunyai rimpang berwarna merah hingga jingga muda dengan aroma tajam dan rasa sangat pedas, daun berwarna hijau gelap, dan batang berwarna hijau kemerahan. Jahe merah lebih banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku obat karena memiliki kandungan oleoresin (3%) dan minyak atsiri (2,58-2,72%) yang lebih tinggi. Fungsi minyak atsiri sebagai anti bakteri. Oleoresin yang terdiri dari senyawa asam *alpha-linolenic* berfungsi sebagai anti pendarahan, *quercetin* sebagai anti oksidan, *6-gingerdion*, *10-dehidrogingerdion*, *8-paradol*, *6-dehidroparadol*, dan *capsain* sebagai anti inflamasi, *6-gingerol*, *8-gingerol*, dan *10-gingerol* sebagai anti bakteri serta anti inflamasi, asam *chlorogenic* dan farnesol sebagai perangsang regenerasi sel, *6-shogaol*, *8-shogaol* dan *10-shogaol* sebagai antioksidan, anti bakteri, anti inflamasi, angiogenesis, serta proliferasi fibroblas (Sadikim, 2018).

Tujuan dari kegiatan ini agar masyarakat Desa Tebang Kacang mengetahui manfaat dan kandungan gizi dalam jahe merah, dapat melakukan budidaya jahe merah dengan baik dan benar dan masyarakat desa terutama ibu-ibu rumah tangga mengetahui dan dapat mengolah rimpang jahe merah menjadi minuman kesehatan siap saji yaitu dalam bentuk jahe merah instan.

METODOLOGI

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan PKM meliputi sosialisasi, demonstrasi, pelatihan, pendampingan, dan evaluasi kegiatan. Secara rinci pelaksanaan masing-masing tahapan adalah sebagai berikut.

1. Sosialisasi dan Demonstrasi

Sosialisasi: Kegiatan ini dilakukan berupa sosialisasi tentang teknologi budidaya dan pemanfaatan jahe merah dalam mencegah berbagai penyakit seperti asam urat, hipertensi, menghangatkan tubuh, menurunkan kolesterol dan lain-lain. Demonstrasi: teknologi budidaya tanaman jahe dan cara membuat olahan jahe merah menjadi produk kesehatan, seperti minuman serbuk instan.

2. Pelatihan dan Pendampingan.

Pada tahapan ini, terdapat dua kegiatan penting yaitu teknologi dan teknik budidaya jahe merah dengan menggunakan polybag dan teknik pengolahan jahe merah menjadi minuman serbuk instan.

3. Tahapan desiminasi teknologi budidaya jahe merah. Cara budidaya jahe merah sebagai berikut :

- a. Mempersiapkan media tanam. Media tanam yang digunakan yaitu : tanah gambut, pupuk kandang sapi, arang sekam dengan perbandingan 2 : 1 : 1 (v:v:v) kemudian diinkubasi selama 2 minggu.
- b. Bibit jahe merah. Bibit jahe merah yang digunakan berumur 2 minggu di pendederan, dimana sudah muncul tunas dengan tinggi sekitar 1-2 cm.
- c. Penanaman. Memindahkan bibit dari persemaian ke polybag. Setiap polybag di tanam satu bibit.
- d. Pemupukan. Pemupukan diberikan sebanyak dua kali. Setengah dosis diberikan pada saat tanam dan setengah dosis lagi diberikan pada saat tanaman berumur satu bulan setelah tanam dengan menggunakan NPK Mutiara 16.16.16. dengan dosis 2 g/tanaman.
- e. Pemeliharaan. Pemeliharaan tanaman meliputi: penyiraman, pembumbunan, penyiangan gulma, pengendalian terhadap hama dan penyakit.
- f. Panen. Jahe dipanen berumur 150 hari setelah tanam. Jahe dipanen dengan cara
- g. membongkar polybag lalu membersihkan akar dan rimpang dari tanah menggunakan air lalu dibilas hingga bersih.

4. Tahapan Desiminasi pembuatan ekstrak jahe merah.

Proses pembuatan ekstrak jahe pada kegiatan PKM ini mengacu pada Koswara et al., (2012) sebagai berikut:

- a. Jahe kemudian disortasi untuk mendapatkan jahe dengan kualitas yang baik (rimpangnya tidak ada yang busuk dan tidak ada luka).
- b. Pembuatan ekstrak jahe merah dimulai dari pembersihan rimpang jahe dari tanah dan kotoran yang melekat, kulit jahe dikupas, jahe dipotong kecil, ditimbang 500 g.
- c. Proses penghalusan jahe menggunakan blender yang ditambahkan dengan 500 ml air hangat, setelah hancur bubur jahe disaring menggunakan saringan hingga didapat ekstrak jahe.

- d. Ekstrak jahe dimasak hingga mendidih dan dicampurkan dengan rebusan air batang sereh, cengkeh, dan kayu manis (sebagai pengharum produk jahe).
- e. Ekstrak tersebut diberi tambahan gula pasir sebanyak 1 kg. Aduk larutan tersebut sampai sedikit mengental dan dirasakan berat saat diaduk.
- f. Kecilkan api kompor dan terus diaduk hingga membentuk pasiran. Sediaan yang dihasilkan didinginkan kemudian diayak serta dikemas dan diberi label.

5. Evaluasi Kegiatan

Pada tahapan ini, indikator evaluasi yang di ukur adalah:

1. Ada tidaknya keinginan masyarakat Desa Tebang Kacang mengadopsi inovasi yang diberikan.
2. Ada tidaknya kemauan masyarakat desa terutama ibu-ibu rumah tangga untuk terus melakukan pengolahan minuman jahe instan.
3. Produk mulai dikenal konsumen.
4. Hambatan/kesulitan yang dihadapi selama kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahapan Sosialisasi Kegiatan

Sosialisasi merupakan kegiatan awal yang dilakukan di Rumah Gede Desa Tebang Kacang. Sosialisasi merupakan upaya pengenalan terhadap program PKM yang dilakukan di desa Tebang Kacang dalam mendorong percepatan kemajuan desa Tebang Kacang sebagai penghasil jahe.

Tujuan dan target kegiatan yang ingin dicapai bersama masyarakat khususnya petani jahe sebagai khalayak sasaran adalah melakukan sosialisasi pentingnya sinergisme perguruan tinggi melalui LPPM dengan pemerintahan desa dan masyarakat dalam membangun masyarakat dan daerah melalui diseminasi teknologi dari perguruan tinggi. Sosialisasi dihadiri oleh 70% laki-laki dan 30% perempuan. Karakteristik umur secara umum, terdiri dari 36% berumur 25 – 34 tahun, 18% berumur 35 – 44 tahun, 18% berumur 45 – 54 tahun, 23% berumur 55 – 64 tahun, dan 5% berumur 64 – 74 tahun. Pemuda Karang Taruna memberi perhatian penuh pada saat kegiatan dengan mengkoordinir warga untuk hadir di balai pertemuan. Disisi lain, ketua Karang Taruna menyiapkan sarana prasaran dalam pertemuan bersama ibu-ibu dan bapak-bapak petani jahe, serta penyiapan konsumsi peserta serta nara sumber.



Figur 1. Suasana Sosialisasi Kegiatan PKM di Desa Tebang Kacang

Pada kegiatan tersebut Ketua Karang Taruna menginformasikan kendala yang dihadapi oleh para petani jahe di desa Tebang Kacang. Selanjutnya juga disampaikan bahwa SDM yang masih lemah, sehingga perlu asupan teknologi guna menghadapi masalah budidaya dan pengolahan hasil pertaniannya.

Diseminasi Teknologi Budidaya Jahe Merah dan Pengolahan Rimpang Jahe Merah menjadi Minuman Kesehatan

Diseminasi teknologi budidaya jahe merah dan pengolahan rimpang jahe merah menjadi minuman kesehatan merupakan upaya untuk meningkatkan pola konsumsi masyarakat, sehingga salah satu aspek penilaian ketahanan pangan yaitu pemanfaatan pangan indeksnya meningkat. Menurut Dewi (2014) indeks kerawanan pangan desa Tebang Kacang cukup tinggi. Penyebab kerawanan tersebut diantaranya akses atau distribusi pangan yang belum stabil dan pemanfaatan pangan yang masih rendah. Kehadiran tim pelaksana di desa Tebang Kacang sangat berarti bagi masyarakat dalam mengatasi permasalahan yang mereka hadapi selama ini dalam meningkatkan pemanfaatan jahe merah sebagai produk minuman kesehatan yang siap saji dan memiliki nilai ekonomi tinggi.



Figur 2. Desiminasi Teknologi Budidaya Tanaman Jahe Merah

Berdasarkan penuturan petani bahwa jahe merah dijual ke pasar dengan harga murah. Disisi lain, permintaan jahe merah di pasar rendah dibandingkan jahe emprit atau jahe gajah. Hal ini dikarenakan jahe merah hanya digunakan untuk dibuat untuk minuman kesehatan yang diiris dan direbus, dimana sangat jarang digunakan untuk bumbu masakan.

Dalam rangka untuk meningkatkan nilai ekonomi dari tanaman jahe, tim mengajak masyarakat setempat untuk mengikuti pelatihan teknik budidaya tanaman jahe merah dan pengolahan rimpang jahe merah menjadi minuman kesehatan yang siap saji (*instan*). Sebelum kegiatan pelatihan diberikan, tim menyampaikan kepada masyarakat tentang budidaya jahe dan pengolahan jahe menjadi minuman kesehatan. Pada umumnya masyarakat telah mengenal dengan baik jahe merah, tetapi belum tahu cara pembuatannya khususnya minuman kesehatan jahe instan.



Figur 3. Suasana Diseminasi Teknologi Pengolahan Jahe Merah menjadi Minuman Kesehatan dan Pengemasan Produk

Pengemasan dan pelabelan serta *launching* label produk adalah upaya promosi produk dan upaya sistem penjaminan mutu olahan pangan maupun hasil panen yang akan dipasarkan. Oleh karena itu, peran pengemasan sangat penting. Pengemasan berfungsi untuk memberikan jati diri produk, penghias produk, piranti monitor, media promosi, media penyuluhan atau petunjuk cara penggunaan dan manfaat produk yang ada didalamnya. Melalui kemasan maka pembeli akan memutuskan membeli atau tidak. Pemberian label

sangat penting dalam membantu memberikan identitas produk, memberikan informasi yang ada didalamnya dan dapat berperan dalam meningkatkan estetika suatu produk. Menurut Julianti dan Mimi (2006), label terbagi menjadi 2 bagian yaitu bagian utama dan bagian informasi. Pada bagian utama dari label terdiri dari nama produk, berat bersih serta nama dan alamat produsen sedangkan bagian informasi terdiri dari komposisi, informasi nilai gizi, kode/tanggal produksi, tanggal kadaluarsa, petunjuk penyimpanan dan petunjuk pemakaian.



Figur 4. Pelabelan Minuman Jahe Instan

Peserta mengikuti setiap tahapan dan penjelasan yang diberikan oleh Tim PKM. Peserta pelatihan mengikuti dengan senang hati, sehingga pemanfaatan teknologi yang didiseminasikan dapat dengan mudah dipahami dan dimengerti oleh peserta. Tim mengajak secara langsung kepada masyarakat untuk memperaktekkannya. Tujuannya agar peserta mudah untuk mengingat setiap praktek budidaya tanaman dan praktek pengolahan jahe merah menjadi minuman kesehatan siap saji.

Wawasan pengetahuan tentang budidaya tanaman jahe yang baik dan benar, serta pengolahan jahe menjadi minuman kesehatan ternyata merupakan hal yang baru bagi peserta pelatihan. Minat peserta untuk menggali pengetahuan dan meningkatkan ketrampilan menunjukkan antusiasme yang tinggi. Sebagian besar peserta (82%) menjawab sudah jelas dengan deseminasi teknologi yang diberikan oleh Tim PKM. Namun, masih ditemukan beberapa peserta yang belum jelas dengan penjelasan dari Tim karena gangguan lingkungan pada saat mengikuti kegiatan. Beberapa peserta membawa anak kecil, sehingga mereka tidak konsen dalam menerima ilmu atau transfer teknologi yang diberikan dari Tim PKM.

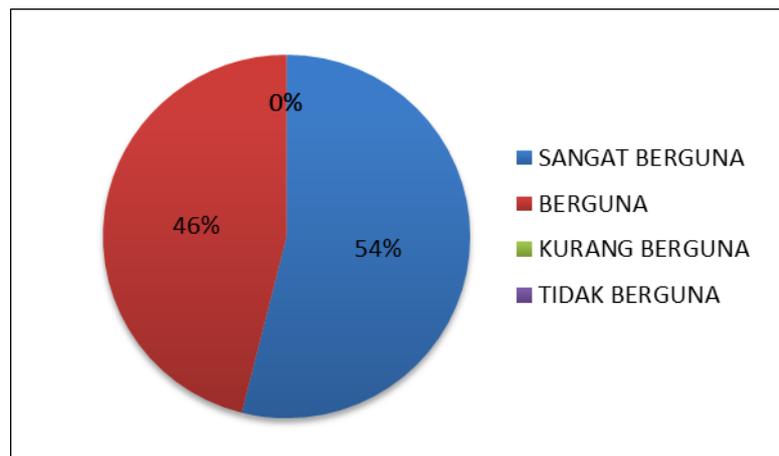
Masyarakat di desa Tebang Kacang selama ini belum pernah melakukan pengolahan jahe merah sebagai minuman instan (48%). Kebiasaan yang dilakukan masyarakat selama ini, jahe merah dipotong-potong dan diseduh dengan air (39%) dan dijadikan serbuk saja (13%). Namun, penggunaan jahe sebagai bumbu dapur belum pernah digunakan (0%). Hal ini

dikarenakan aroma dan rasa yang sangat kuat sehingga dirasakan tidak cocok untuk dijadikan bumbu masakan.

Hal ini menjadi motivasi bagi perguruan tinggi untuk terus mengembangkan inovasi-inovasi teknologi yang dibutuhkan oleh masyarakat. Sinergisme inovasi yang diterapkan di masyarakat memiliki peranan yang penting dalam meningkatkan produksi pertanian di desa tersebut. Diseminasi teknologi pembuatan minuman kesehatan yang berupa jahe instan dari rimpang jahe merah merupakan salah satu usaha meningkatkan mutu produk, memperpanjang masa simpan, dan menambah nilai jual produk. Oleh karena itu, inovasi teknologi yang diberikan kepada masyarakat diharapkan dapat meningkatkan pendapatan petani.

Dampak Kegiatan Diseminasi dan Keberlanjutan Program

Dampak kegiatan diseminasi teknologi diharapkan terjadi peningkatan keterampilan pada peserta kegiatan ini. Hasil kuisioner sebagai bentuk evaluasi proses pelatihan menunjukkan bahwa peserta setelah mengikuti pelatihan memahami kegunaan materi atau kegiatan yang diinovasikan sebanyak 46 % dan sangat berguna 54 %, serta tidak ada jawaban yang kurang berguna dan tidak berguna (Figur 10).



Figur 10. Persentase Tingkat Kegunaan Kegiatan Bagi Peserta Pelatihan

Keberlanjutan program tentu harus didukung dengan tahapan inisiasi pemanfaatan teknologi baik melalui rumah tangga ataupun UKM dan tentu saja dukungan bantuan alat yang dideseminasikan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Tingkat partisipasi yang tinggi dari masyarakat Desa Tebang Kacang memberikan dampak positif bagi pelaksanaan program. Terlihat dari tingkat kegunaan program pada

kegiatan pelatihan dan pendampingan terjadi peningkatan sampai 100 % tentang pembuatan teknik budidaya tanaman jahe merah dan pengolahan rimpang jahe merah menjadi minuman kesehatan dalam bentuk jahe instan. Mengingat penciptaan lapangan usaha dalam bentuk industri rumah tangga memerlukan keseriusan, ketekunan, bimbingan dan pembinaan dari instansi terkait. Pola kemitraan dalam menunjang usaha kecil perlu digalakkan untuk kesinambungan produksi di tingkat petani.

REFERENSI

- Dinas Pangan Pertanian dan Perikanan (2019). *Pengolahan Hasil Pertanian; Mudahnya Membuat Jahe Instan*. tersedia di website https://pertanian.pontianakkota.go.id/artikel/55_-pengolahan-hasil-pertanian-mudahnya-membuat-jahe-instan.htm dan dipublikasikan pada tanggal 17 juni 2019.
- Harahap, A.D., Efendi, R., dan Harun, N. (2016). Pemanfaatan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* Var. rubrum) dan Kulit Nanas (*Ananas comosus* L. Mer) Dalam Pembuatan Bubuk Instan. *Jom Faperta*, 3(2), 1-6.
- Julianti, E., dan Mimi, N. (2006). *Teknologi Pengemasan*. Bahan Ajar Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara
- Kemendagri (2018). Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 137 Tahun 2017 tentang Kode dan Data Wilayah Administrasi Pemerintahan. Kementerian Dalam Negeri Republik Indonesia. Diakses tanggal 2 Februari 2020.
- Lamtiur, P.T. 2015. Manfaat Jahe Merah (*Zingiber officinale Roscoe*) Terhadap Kadar Asam Urat. *Jurnal Agromed Unila*, 2 (4), 530-535.
- Mussafi, N.S.M., Nugraheni I., dan Malahayati. (2017). Rekayasa Jahe Merah Pada Lahan Kering Giriukidul Gunung Kidul Untuk Optimalisasi Kelompok Tani Wanita Sukosari Guna Meningkatkan Perekonomian Keluarga Miskin. *Jurnal Bakti Saintek*; 1(1), 1-8.
- Sadikim, R.Y., Sandhika, W., Saputro, I.D. (2018). Pengaruh Pemberian Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* Var. rubrum) Terhadap Jumlah Sel Makrofak dan Pembuluh Darah Pada Luka Bersih Mencit (Mun Culus) Jantan (Penelitian Eksperimental Pada Hewan Coba). *Periodical Of Dermatology And Venereology*, 30(2), 121-127.
- Samudra. B. (2019). *Budidaya Jahe Merah sebagai Tanaman Kesehatan*, diakses di <http://samudra.bibit.net>, pada tanggal 29 Januari 2020.

Diterima: 15 Oktober 2020 | Disetujui : 23 Nopember 2023 | Diterbitkan : 30 Desember 2023

How to Cite:

Zulfita, D., Nurmainah, dan Asnawati (2023). Budidaya dan pengolahan jahe merah sebagai produk kesehatan di Desa Tebang Kacang, Kabupaten Kubu Raya. *Minda Baharu*, 7(2), 176-185. Doi. 10.33373/jmb.v7i2.2695