

# PENINGKATAN KEMANDIRIAN KESEHATAN MELALUI PEMANFAATAN MINUMAN HERBAL WEDHANG COKLAT REMPAH UNTUK SISTEM IMUN

**Ulumil Istifaiyah<sup>1</sup>, Siti Luvikasari<sup>3</sup>, Ita Nukthotul Umama<sup>2</sup>, Nadela Wahyu Wijaya<sup>2</sup>, Tulus Setya Aji Mahandani<sup>1</sup>, Muntamah<sup>2</sup>, Yafvie feldya ananta<sup>1</sup>, Safira Dinnul Qayyimah<sup>2</sup>, Mutiara Sukma Damayanti<sup>1</sup>, Nisfatussholikhah<sup>1</sup>, Ana Theresya<sup>1</sup>, Hellena Amelia Putri<sup>2</sup>, Umi Nur Faidah<sup>2</sup>, Dinda Alya Raihana Najwa<sup>1</sup>, Ifa Alviatur Rohmaniah<sup>2</sup>, Wahyu Andre Widiatmoko<sup>3</sup>, Falikh Pamungkas Dwi Winarno<sup>3</sup>, Fania Nurul Khoirunnisa<sup>1</sup>, Arina Novitasari<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Kudus

<sup>2</sup>Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Kudus

<sup>3</sup>Fakultas Ekonomi Pendidikan dan Hukum, Universitas Muhammadiyah Kudus  
Universitas Muhammadiyah Kudus

Jl. Ganesha Raya No.I, Purwosari, Kec. Kota Kudus, Kabupaten Kudus, Indonesia

\*Corresponding author : [132021030101@std.umku.ac.id](mailto:132021030101@std.umku.ac.id)

Info Artikel	Abstrak
<b>DOI :</b> <a href="https://doi.org/10.26751/jai.v6i2.2752">https://doi.org/10.26751/jai.v6i2.2752</a>	Kurangnya minat masyarakat dalam mengkonsumsi jahe karena kesulitan dalam mengolahnya dan tidak ada kemauan dalam memanfaatkan hasil tanaman rempah dan kebiasaan masyarakat langsung menjual hasil bahan baku. Padahal harga jual bahan baku lebih murah dibandingkan bahan olahan. Tujuan pengabdian masyarakat ini yaitu mendeskripsikan pengolahan dalam peningkatan kemandirian kesehatan masyarakat. Bentuk kegiatan ini yaitu edukasi pemanfaatan minuman herbal wedhang cokelat rempah selama 60 menit. Sasaran kegiatan ini yaitu ibu PKK (Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga) sebanyak 50 orang. Kegiatan ini di laksanakan di aula balai desa klaling pada bulan Desember 2024. Variabel yang diukur yaitu pengetahuan tentang pemanfaatan minuman herbal wedhang cokelat rempah. Pengetahuan pada masyarakat di ukur menggunakan pertanyaan terbuka sebanyak 5 pertanyaan. Analis data menggunakan deskriptif kuantitatif. Tahapan pengabdian kepada masyarakat terdiri dari persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Hasil pertanyaan yang bisa di jawab sebanyak 82% menjawab evaluasi dengan baik sebagai bentuk pemahaman dan peningkatan pengetahuan serta respon masyarakat yang sangat positif. Disarankan kepada masyarakat untuk kedepannya dapat memanfaatkan dan meningkatkan perekonomian lokal pada olahan minuman herbal wedhang cokelat rempah
<b>Article history:</b> Received 2025-02-09 Revised 2025-02-19 Accepted 2025-03-01	
<b>Kata kunci :</b> Sistem imun, minuman herbal, jahe, wedang cokelat, edukasi kesehatan	
<b>Keywords :</b> <i>Immune system, drink herbs, ginger, chocolate drink, education health</i>	
	<b>Abstract</b>
	<i>The public's lack of interest in consuming ginger is due to the difficulty in processing it the lack of willingness to utilize the spice plant and the people's habit of selling the raw materials directly. Even though the selling price of raw materials is cheaper than processed materials, this community service aims to describe processing to increase community health independence. The activity consists of education on the use of the herbal drink Wedhang Chocolate Spice for 60 minutes. The</i>

*target of this activity is 50 PKK mothers. This activity was carried out in the Klaling village hall in December 2024. The variable measured was knowledge about the use of the herbal drink Wedhang Chocolate Spice. Community knowledge was measured using 5 open questions. Data analysts use quantitative descriptive. The stages of community service consist of preparation, implementation, and evaluation. As many as 82% of the questions that could be answered answered the evaluation well as a form of understanding and increasing knowledge as well as a very positive public response. It is recommended that in the future the community can utilize and improve the local economy by processing the herbal drink wedding chocolate spices*

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

## I. PENDAHULUAN

Sistem imun tubuh yang dimiliki manusia merupakan sistem pertahanan tubuh dalam menangkal bakteri dan virus yang ada di lingkungan. Sistem imun tubuh akan membentuk kemampuan tubuh dalam menolak bibit penyakit sehingga terhindar dari berbagai penyakit(Huda, 2022).Sistem kekebalan tubuh memiliki peran penting dalam menjaga kesehatan dengan mengenali dan merespons ancaman seperti bakteri, virus, jamur, parasit, serta sel abnormal yang berpotensi menjadi kanker. Dengan imunitas yang kuat, tubuh dapat lebih terlindungi dari berbagai penyakit, sehingga kesehatan secara keseluruhan tetap terjaga. Sistem ini bekerja dengan mendeteksi agen berbahaya yang masuk ke dalam tubuh, kemudian menghancurkan atau menonaktifkannya guna mencegah penyakit berkembang (Tjandra et al., 2024). Salah satu cara untuk menjaga dan meningkatkan daya tahan tubuh adalah dengan mengonsumsi makanan sehat dan obat herbal. Imunitas tubuh dapat ditingkatkan dengan menerapkan pola hidup sehat, yang mencakup pola makan bergizi seimbang serta rutin berolahraga. Selain itu, asupan nutrisi tambahan juga dapat diperoleh dari konsumsi rempah-rempah pilihan seperti minuman beras kencur, jahe, jeruk nipis, kunyit asam, dan lainnya(Huda, 2022).

Minuman herbal merupakan racikan yang dibuat dari bahan-bahan alami, seperti bunga, daun, biji, akar, atau buah yang telah dikeringkan, yang diolah menjadi minuman. Saat ini, penggunaan tanaman herbal sebagai

obat semakin populer di kalangan masyarakat karena terbuat dari bahan alami yang memiliki efek samping yang lebih aman dibandingkan dengan bahan kimia. Jahe, salah satu tanaman herbal, sering digunakan dalam pembuatan minuman herbal. Popularitas jahe sebagai tanaman herbal sudah mendunia, hal ini dikarenakan rasa pedas yang khas dan juga memberikan efek kehangatan pada tubuh. Sejak dahulu kala, rempah ini telah menjadi bagian penting dari kuliner, pengobatan tradisional, dan minuman yang bermanfaat bagi kesehatan.

Penggunaan tanaman obat herbal adalah salah satu alternatif yang dapat digunakan untuk mengatasi masalah kesehatan di masyarakat selain menggunakan obat kimia untuk pencegahan atau pengobatan. Penggunaan tanaman obat memainkan peran penting dalam menjaga kelestarian dan keragaman makhluk hidup. Tanaman herbal adalah tumbuhan yang memiliki manfaat sebagai obat dan digunakan untuk menyembuhkan serta mencegah berbagai penyakit. Beberapa tanaman obat yang dapat dipertimbangkan adalah: jahe mangga, temulawak, kunyit, andrographis (meniran), bawang merah, bawang putih, labu lili, jambu biji, daun moringa(kelor), kulit jeruk, rimpang kunyit, pegagan, bawang putih, bunga tassel(kembang lawing), jahe, umbi talas, daun sirsak, teh hijau, daun nimba, dan bagian lain dari tanaman yang biasa dikenal sebagai camphor bush, seperti bagian tanaman yang dikenal sebagai echinacea yang digunakan sebagai suplemen kesehatan atau eukaliptus(Haris, 2024). Desa Klaling

dikenal kaya akan hasil pertanian, yang merupakan salah satu sumber daya alam utamanya. Salah satu hasil bumi yang melimpah dan menjadi andalan desa ini adalah tanaman herbal, dengan jahe sebagai salah satu contohnya. Tanaman jahe mempunyai banyak manfaat. Banyak penelitian telah menunjukkan bahwa kandungan gizi tinggi rimpang jahe meningkatkan kesehatan dan sistem kekebalan tubuh. Senyawa bioaktif dalam rimpang jahe memperbaiki sistem kekebalan sehingga sangat bermanfaat bagi kesehatan dan meningkatkan daya tahan tubuh(Swari, 2021). Tujuan pengabdian masyarakat ini yaitu mendeskripsikan pengolahan dalam peningkatan kemandirian kesehatan masyarakat.

## II. METODE

Pengabdian ini dilakukan di wilayah desa Klaling Kecamatan Jekulo, Kabupaten Kudus pada masyarakat setempat untuk menerapkan jahe sebagai minuman herbal. Metode ini menekankan pada inovasi dan partisipasi aktif masyarakat dalam penggunaan jahe sebagai minuman herbal. Edukasi yang dilakukan melalui ceramah, diskusi interaktif, dan demonstrasi.

Alat yang digunakan dalam pembuatan wedang jahe rempah adalah pisau,talenan, cobek, gulekan,dandang,termos nasi,saringan,sendok,pengaduk kayu,gelas cu p. Bahan yang dibutuhkan jahe 1/2 kg, kayu manis 5 batang, kapulaga 5 biji,sereh 7 batang, cengkeh 10 butir,coklat 1/2 bungkus,Air 1/2 panci, gula 1/2 kg.

Tujuan sosialisasi kepada masyarakat mengenai manfaat dan juga cara pembuatan produk tersebut supaya masyarakat dapat mempraktikkannya sendiri dirumah. produk ini dapat dijadikan sebagai minuman herbal untuk meningkatkan imunitas tubuh yang tentunya bermanfaat untuk kesehatan. selain itu, sosialisasi ini diharapkan dapat menjadikan ide bagi masyarakat lokal untuk untuk bisa meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar. Tahapan pengabdian kepada masyarakat melalui tiga tahap utama yaitu tahap persiapan yang meliputi

perencanaan dan pengumpulan informasi, tahap pelaksanaan yang dimana tahap ini berfokus pada penerapan langsung di masyarakat sekitar serta tahap evaluasi untuk menilai sudah sejauh mana sosialisasi ini berhasil dan bisa memberikan dampak positif bagi masyarakat sekitar. Analis data menggunakan deskriptif kuantitatif.

Guna menjamin terlaksananya kegiatan yang telah direncanakan, program pengabdian masyarakat ini akan ditempuh melalui beberapa tahapan pelaksanaan yang terstruktur meliputi:



Diagram 1. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

- Persiapan** : Sebelum kegiatan dimulai, izin diperoleh terlebih dahulu dari kepala desa. setelah itu, menghubungi ketua kader PKK desa Klaling
- Pelaksanaan Progam** : Meliputi Pelaksanaan edukasi dan demomtrasi serta diakhiri evalusi progam kegiatan

**3. Pelaporan :** Menyusun artikel tentang hasil kegiatan, mencakup pemahaman masyarakat sebelum dan sesudah edukasi tentang pemanfaatan minuman herbal wedhang cokelat.

Dengan ini diharapkan kegiatan masyarakat dapat memberikan dampak positif di desa klaling.

### III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Jahe adalah tanaman yang dapat dibudidayakan secara mandiri dan memiliki berbagai manfaat serta khasiat yang beragam. Dikenal dengan nama ilmiah *Zingiber officinale*, jahe merupakan tanaman herbal yang banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku minuman herbal di berbagai negara, berkat rasa pedasnya yang unik dan kemampuannya menghangatkan tubuh. sensasi rasa pedas dan menghangat yang dihasilkan jahe disebabkan oleh adanya senyawa keton, yaitu zingeron. Secara umum, Selain memperkuat daya tahan tubuh, jahe, yang dikenal dengan tiga varietas utama (jahe emprit, jahe gajah, dan jahe merah), memiliki banyak manfaat kesehatan, antara lain meredakan mual dan muntah, meningkatkan kesehatan pencernaan dan otak, serta menyembuhkan migrain. Rimpang jahe mengandung senyawa minyak atsiri, zingiberon, zingiberol, gingerol, shogaol, dan resin yang berkhasiat melancarkan pencernaan, diaforetik (peluruh keringat), karminatif (peluruh kentut), obat influenza, obat batuk, obat kolik, obat selsma, dan obat sakit kepala(Qonitah et al., 2024)

Wedang coklat jahe rempah merupakan minuman herbal yang terbuat dari campuran Jahe, bubuk coklat, serai, kapulaga, kayu manis, & cengkeh yang memiliki manfaat sebagai peningkat imunitas tubuh. Selain dapat dijadikan peningkat imunitas tubuh tanaman ini juga banyak menyimpan segudang manfaat diantaranya dapat mengontrol tekanan darah, meredakan mual, mencegah diabetes, menjaga kesehatan jantung, mencegah bakteri pada mulut, Meningkatkan energi, meredakan nyeri,

mencegah pertumbuhan jamur, serta mendukung kesuburan.

Langkah pertama dalam kegiatan Pengabdian Masyarakat ini adalah mengenalkan produk wedang coklat jahe rempah kepada kader ibu- ibu PKK yang ada di desa klaling. Hal ini disampaikan oleh tim kkn farmasi bertujuan untuk menambah Pemahaman mengenai manfaat dan cara pengolahan jahe untuk kesehatan.

Setelah mengenalkan produk wedang coklat jahe kegiatan selanjutnya melakukan diskusi bersama ketua PKK dan anggota PKK dilanjutkan menampilkan vidio tentang cara pembuatan wedang coklat jahe kemudian dilanjutkan dengan foto Bersama ibu-ibu PKK

Kegiatan ini mencakup penjelasan materi mengenai manfaat jahe untuk imunitas tubuh serta cara pembuatan minuman herbal jahe. Dengan sentuhan inovasi, minuman herbal jahe pada program ini telah dikembangkan menjadi wedang coklat rempah yang kaya rasa. Minuman wedang coklat rempah dibuat dengan cara berikut:

1. Cuci jahe sebelum dikupas dari kulitnya
2. Cuci semua sereh, kapulaga, cengkeh, kayu manis dengan air mengalir
3. Geprek jahe, sereh, dan kapulaga
4. Didihkan air dalam panci
5. Air yang sudah mendidih dimasukkan semua bahan-bahan lalu ditunggu hingga timbul bau wangi
6. Ditambahkan bubuk coklat dan gula
7. Diaduk hingga merata kemuadian dicek rasa

Pemilihan jahe sebagai bahan utama dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini didasarkan pada penerimaan masyarakat terhadap rasanya yang khas serta manfaatnya dalam meningkatkan imunitas tubuh.



Gambar 1. Leaflet wedang cokelat rempah

Jahe adalah tanaman herbal perenial yang tumbuh subur dan dapat dengan mudah dibudidayakan di pekarangan rumah. Rimpang jahe adalah bagian yang paling sering dimanfaatkan, karena memiliki fungsi ganda, yaitu sebagai bumbu masakan dan juga obat herbal. Terdapat beberapa varietas jahe, antara lain jahe putih, jahe putih kecil atau jahe emprit, dan jahe merah. Jahe emprit biasanya lebih banyak digunakan karena memiliki rasa yang lebih pedas dibandingkan varietas lainnya, hal ini disebabkan oleh kandungan minyak atsirinya yang lebih tinggi.

Untuk membuat wedang cokelat rempah, digunakan beberapa bahan rempah yang berkhasiat. Berikut ini adalah uraian mengenai manfaat kesehatan yang terkandung dalam rempah-rempah tersebut yang disosialisasikan kepada warga Desa Klaling Kecamatan Jekulo Kabupaten Kudus antara lain:

Jahe, *Zingiber officinale*, mengandung minyak esensial, antara lain adalah zingerone, gingerol, farnesene, shogaol, dan sejumlah kecil beta-phelladrene, citral dan cineol. Jahe merupakan bahan alamiah yang banyak digunakan masyarakat sebagai obat masuk angin, gangguan pencernaan, sebagai analgesik, anti-inflamasi, dan lain-lain. Berbagai penelitian membuktikan bahwa jahe mempunyai sifat antioksidan. Beberapa komponen utama dalam jahe seperti gingerol dan shogaol memiliki aktivitas antioksidan. Di samping itu, jahe juga mengandung kalori, serat, karbohidrat, protein, besi, sodium, potassium, fosfor, magnesium, zeng, vitamin

C, folat, vitamin A, vitamin B6, riboflavin dan niacin. Senyawa aktif dalam jahe bermanfaat sebagai antimikrobial dan antibakteri. Masyarakat sendiri juga telah memanfaatkan jahe dalam pembuatan berbagai jenis minuman tradisional seperti wedang jahe, bajigur, sekoteng, wedang angglo dan lain-lain. Minuman-minuman tersebut disajikan sebagai minuman panas/hangat dengan tujuan sebagai penghangat tubuh dan mengobati masuk angin. Aryanta juga menyebutkan bahwa jahe juga berkhasiat untuk mencegah dan mengobati berbagai penyakit, seperti: batuk, pegal-pegal, sakit kepala, sakit pinggang, reumatik, lemah syahwat, masuk angin, dan stamina rendah (Huda, 2022).

Serai, yang dikenal dengan nama ilmiah *Cymbopogon nardus L.*, menghasilkan minyak atsiri yang mengandung sitronelal dan geraniol. Daun serai memiliki kandungan zat yang bersifat antibakteri dan antimikroba. Tanaman ini sering digunakan untuk mengobati infeksi pada saluran kemih, lambung, dan usus. Selain itu, serai juga berfungsi sebagai penambah nafsu makan, penyembuh luka, obat pasca melahirkan, pereda kejang, dan penurun demam (Huda, 2022).

Kayu Manis, atau yang dikenal sebagai *Cinnamom burmanii*, memiliki batang dengan aroma yang unik. Banyak orang menggunakan kayu manis untuk memasak berbagai hidangan dan juga membuat kue karena dapat meningkatkan rasa makanan dengan wangi yang sedap. Kayu manis kaya akan senyawa kimia yang bermanfaat bagi kesehatan, termasuk antioksidan flavonoid fenolik seperti zea-xanthin, carotenes, lutein, dan cryptoxanthin. Secara turun-temurun, masyarakat meyakini bahwa kayu manis memiliki khasiat sebagai obat untuk sariawan dan juga sebagai obat batuk. Kayu manis mengandung berbagai senyawa yang berfungsi sebagai antioksidan, antiseptik, anestesi lokal, antiinflamasi, antidiabet, serta berperan dalam menghangatkan badan(Huda, 2022).

Cengkeh *Syzygium aromaticum* (L). Senyawa ini merupakan sumber berbagai senyawa fenolik, termasuk asam

hidroksibenzoat, hidroksifenilpropena, dan asam hidroksisinamat. Cengkeh kaya akan eugenol, senyawa bioaktif yang bersifat antifungi dan antibakteri. Cengkeh, sebagai obat tradisional, berkhasiat mengatasi berbagai masalah kesehatan, seperti peradangan, sakit gigi, mual dan muntah. Selain itu, cengkeh juga bermanfaat untuk meningkatkan sistem pencernaan, meredakan batuk, dan menghangatkan tubuh.

Jeruk Nipis atau *Citrus aurantiifolia*, dikenal mengandung vitamin C yang memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh. Diantaranya adalah sebagai obat diare, antipireutik, penambah nafsu makan, anti inflamasi, dan antibakteri (Huda, 2022).

Kapulaga *Wurfbainia compacta*, kapulaga jawa (sebelumnya dikenal sebagai *Amomum compacta*) adalah tanaman rempah yang tumbuh di daerah tropis dan subtropis, dan bijinya adalah bagian yang paling sering digunakan. Kandungan kimia yang penting dalam kapulaga meliputi minyak atsiri dengan komponen utama seperti cineole, terpinil asetat, dan terpineol. Senyawa-senyawa tersebut memberikan kapulaga sifat antiinflamasi, antimikroba, dan juga antioksidan. Beberapa studi menunjukkan bahwa kapulaga dapat memberikan keuntungan bagi kesehatan, termasuk dampak positif pada sistem pencernaan, sifat antiinflamasi, serta kemungkinan sebagai antioksidan yang mendukung kesehatan jantung (Purwanta et al., 2024)

Cokelat adalah salah satu makanan olahan yang terdiri dari pasta cokelat, lemak kakao, gula dan berbagai campuran lainnya. Kandungan polifenol yang terdapat dalam coklat hitam memberi warna pekat dan rasa pahit. Kandungan cokelat hitam telah dibandingkan dengan beberapa jenis cokelat lainnya dan terbukti lebih banyak kandungan senyawa polifenol. Dark Chocolate adalah pilihan pertama pada aspek kesehatan. Manfaat cokelat antara lain sebagai pelepasan neurotransmitter, meningkatkan suasana hati dan kaya akan antioksidan. Selain itu, cokelat mengandung mineral dan vitamin yang merangsang otak untuk melepaskan hormon endorfin (Faizah, 2020).

## **Manfaat Jahe sebagai Wedang Cokelat Rempah**

Jahe dikenal luas memiliki manfaat kesehatan yang beragam. Selain sebagai bumbu masak, jahe juga sering dijadikan bahan utama dalam minuman herbal yang dipercaya mampu meningkatkan daya tahan tubuh. Minuman jahe tradisional, yang sering disebut wedang jahe, telah lama dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia sebagai penghangat tubuh dan penangkal berbagai penyakit ringan seperti flu dan masuk angin (Rahmawati, 2021). Kemampuan jahe dalam meningkatkan sirkulasi darah membantu mendistribusikan nutrisi dan oksigen secara efektif ke seluruh bagian tubuh sehingga meningkatkan vitalitas dan kesehatan secara keseluruhan (Qonitah et al., 2024).

## **Pelaksanaan Kegiatan Edukasi**

Edukasi tentang pemanfaatan coklat dan rempah-rempah seperti jahe, sereh, kapulaga, cengkeh, kayu manis sebagai minuman herbal untuk meningkatkan imunitas tubuh dilakukan melalui beberapa tahap. Pertama, dilakukan survei awal untuk memahami seberapa jauh tingkat pengetahuan di Ibu-ibu PKK tentang manfaat rempah-rempah dan cara pembuatannya. Hasil survei menunjukkan bahwa meskipun banyak yang mengetahui manfaat jahe, sereh, kayu manis, cengkeh, kapulaga tetapi hanya sedikit yang memahami cara pengolahannya menjadi minuman herbal yang dicampur dengan bubuk coklat yang memiliki banyak manfaat secara efektif. Selanjutnya, dilakukan sesi edukasi dengan cara melihatkan video pembuatan wedhang coklat rempah dengan menikmati wedhang coklat rempah yang sudah dibuat. Sesi ini diikuti dengan diskusi interaktif yang membahas berbagai manfaat rempah-rempah dan cara-cara lain untuk mengolah rempah-rempah sebagai bahan minuman sehat. Setelah dilakukan edukasi hasil pengetahuan pada masyarakat di ukur menggunakan pertanyaan terbuka sebanyak 5 pertanyaan. Hasil pertanyaan yang bisa di jawab sebanyak 82% peserta menjawab evaluasi dengan baik serta respon masyarakat yang sangat positif. Pada kegiatan ini Ibu - ibu PKK sangat antusias memberi tanggapan dan testimoni terhadap minuman wedhang

coklat rempah yang dibuat oleh tim Farmasi KKN Desa Klaling.

Sebelum edukasi, pemahaman masyarakat tentang manfaat jahe dan rempah masih terbatas, hanya sebatas konsumsi tradisional tanpa inovasi atau pemahaman ekonomi. Kesadaran akan peluang bisnis juga masih rendah.

Setelah edukasi, masyarakat lebih memahami manfaat jahe untuk kesehatan dan mulai mengolahnya menjadi wedang cokelat rempah yang bernilai ekonomi. Mereka juga mendapatkan wawasan tentang pengolahan, pengemasan, dan pemasaran, sehingga lebih termotivasi untuk mengembangkan usaha berbasis tanaman herbal, yang berdampak positif bagi kesehatan dan perekonomian lokal.

Keterbatasan kegiatan ini yaitu kondisi saat kegiatan berlangsung tidak kondusif karena ibu-ibu takut tidak kebagian wedhang yang diberikan oleh mahasiswa KKN, selain itu kekurangan tenaga anggota dalam kegiatan yang terlaksana.



Gambar 2. proses kegiatan berlangsung



Gambar 3. proses kegiatan berlangsung

#### IV. KESIMPULAN

Kegiatan edukasi di Desa Klaling telah berhasil meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai manfaat tanaman herbal, terutama jahe, dalam mendukung kesehatan dan perekonomian. Melalui sosialisasi dan pelatihan pembuatan wedang cokelat rempah, warga memperoleh wawasan tentang khasiat jahe dan rempah-rempah lainnya dalam memperkuat sistem imun tubuh serta pemanfaatannya sebagai sumber daya alam yang bernilai ekonomi.

Untuk kedepannya setelah dilakukan kegiatan ini akan diadakan lagi pelatihan lanjutan agar masyarakat dapat terus mengembangkan keterampilan dalam mengolah tanaman herbal dan membantu masyarakat dalam pemasaran produk melalui Ruang digital yang mencakup media sosial, perdagangan elektronik, dan platform daring lainnya.

Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan dapat berkontribusi pada peningkatan kesehatan masyarakat dan perekonomian lokal melalui pemanfaatan tanaman herbal yang tersedia di lingkungan sekitar.

#### V. UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih yang sebesar-besarnya kami sampaikan kepada semua pihak yang telah mendukung pembuatan artikel ini. Penghargaan khusus kami sampaikan kepada pihak Universitas Muhammadiyah Kudus, terutama Lembaga Pengabdian Masyarakat (LPM), atas arahan dan fasilitas yang diberikan.

Ucapan terima kasih juga kami tujuhan kepada pemerintah desa dan masyarakat Desa Klaling yang telah berpartisipasi aktif, memberikan dukungan sarana dan prasarana, serta menyambut program kami dengan baik. Semoga artikel ini dapat memberikan manfaat bagi semua pembaca.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Faizah, N. (2020). PENGARUH PEMBERIAN COKELAT HITAM(DARK CHOCOLATE) DAN JAHE TERHADAP INTESITAS

- NYERI HAID (DYSMENORRHEA).  
*Jurnal Keperawatan.*  
<https://doi.org/10.47560/kep.v8i2.128>
- Haris, M. (2024). *Pemilihan Tanaman Herbal Untuk Meningkatkan Imun Tubuh Manusia Menggunakan Metode Weighted Product.* 3(1), 139–147.
- Huda, N. (2022). Pemanfaatan Rempah Pilihan Sebagai Jamu Imunitas di Masa New Normal. *Jurnal Surya Masyarakat,* 4(2), 160.  
<https://doi.org/10.26714/jsm.4.2.2022.160-168>
- Purwanta, Jauharah Rafagusta Suhendar, & Aida Firzana, A. N. (2024). Potensi Tanaman Lokal sebagai Tanaman Biofarmaka untuk Kesehatan di Desa Lemahbang dan Desa Pucung, Kecamatan Kismantoro, Kabupaten Wonogiri. *Jurnal Pengabdian, Riset, Kreativitas, Inovasi, Dan Teknologi Tepat Guna,* 2(1), 220–234.  
<https://doi.org/10.22146/parikesit.v2i1.12323>
- Qonitah, F., Suwardi, Ariastuti, & Lestari, D. A. (2024). Edukasi Pemanfaatan Tanaman Jahe Sebagai Minuman Herbal Untuk Meningkatkan Imunitas Tubuh. *Jurnal Sidoluhur,* 04(01), 386–390.
- Swari, U. R. (2021). Sosialisasi Pembuatan Minuman Jahe Instan di Desa Sukodadi Kecamatan Paiton Kabupaten Probolinggo. *Jurnal Abdi Panca Mara,* 2(1), 39–43.  
<https://doi.org/10.51747/abdipancamara.v2i1.743>
- Tjandra, L., Ishartadiati, K., Wulandari, A. S., & Purbowati, R. (2024). Edukasi Kesehatan dengan Membuat Minuman Herbal untuk Meningkatkan Imunitas di Kelurahan Dukuh. *Abdimas Unwahas,* 9(1), 68–73.