

Sosialisasi Produksi Teh Herbal Terstandar dalam Upaya Pemajuan UMKM di Desa Peron

Khoirul Anwar*, Reyhan Raka Mahadika, Miftahul Jannah, Isfani Syafira Asna, Ain Taatun, Muhammad Labib Azka, Sabila Ameliya, Nandira Nurul Risdyawati, Siti Saidah Hanifah Mohan

Fakultas Farmasi, Universitas Wahid Hasyim, Semarang, Jawa Tengah
Jl. Raya Gunungpati Km. 15, Nongkosawit, Kota Semarang, Jawa Tengah

*e-mail: khoirula@unwahas.ac.id

Abstrak

Pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Peron, Kendal, yang difokuskan pada pembuatan teh herbal. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memproduksi teh herbal dari bahan-bahan lokal yang tersedia di sekitar desa. Metode yang digunakan meliputi penyuluhan, demonstrasi teknik-teknik pembuatan teh herbal dan pelatihan praktis. Hasilnya, masyarakat menjadi lebih terampil dalam pembuatan teh herbal dan mengenali manfaatnya bagi kesehatan. Proses ini juga memicu minat mereka untuk mengembangkan usaha kecil-kecilan di bidang pengolahan produk teh herbal. Melalui kolaborasi antara mahasiswa KKN dan masyarakat, terciptalah sinergi yang positif dalam memperkuat ekonomi lokal sambil menjaga kearifan lokal dalam memanfaatkan sumber daya alam. Diharapkan kegiatan ini dapat menjadi model inspiratif bagi pengembangan produk berbasis potensi lokal dalam konteks pengabdian masyarakat. Hasil dari kegiatan ini diharapkan bisa memberikan pemahaman kepada masyarakat bahwa minuman teh herbal juga dapat menghasilkan nilai tambah bagi kesehatan tubuh dan kebiasaan ini bisa dilakukan secara berkelanjutan.

Kata kunci—kuliah kerja nyata (KKN), teh herbal, desa peron, kendal

Abstract

Implementation of Real Work Lectures (KKN) in Peron Village, Kendal, which focused on making herbal tea. This activity aims to increase community knowledge and skills in producing herbal tea from local ingredients available around the village. The methods used include counseling, demonstration of herbal tea making techniques and practical training. As a result, people have become more skilled in making herbal tea and recognizing its health benefits. This process also sparked their interest in developing a small business in the field of processing herbal tea products. Through collaboration between KKN students and the community, a positive synergy is created in strengthening the local economy while maintaining local wisdom in utilizing natural resources. It is hoped that this activity can become an inspiring model for developing products based on local potential in the context of community service. It is hoped that the results of this activity will provide an understanding to the public that drinking herbal tea can also provide added value for body health and that this habit can be carried out sustainably.

Keywords—real work lectures (KKN), herbal tea, peron village, kendal

PENDAHULUAN

Desa Peron adalah sebuah desa kecil yang berada di ketinggian ± 700 mdpl di kaki gunung Ungaran, desa ini masih menjadi bagian dari kecamatan Limbangan, Kabupaten Kendal, Jawa Tengah. Berdasar letak geografis wilayah, desa Peron berada di sebelah Selatan Ibu kota Kabupaten Kendal. Desa Peron merupakan salah satu desa di Kecamatan Limbangan Kabupaten Kendal, dengan jarak tempuh ke Ibu kota Kecamatan 6 Km, dan ke Ibu Kota Kabupaten 36 Km dan dapat ditempuh dengan kendaraan ± 1 jam. Desa ini berbatasan dengan Kab Temanggung di sebelah barat, disebelah utara berbatasan dengan Tambahsari, sebelah selatan dengan Kabupaten Semarang dan di sebelah timur dengan Desa Pakis dan Gondang. Luas wilayah daratan Desa Peron adalah 5 Km² [1].

Lokasi Desa Peron yang berada diperbukitan menjadikan wilayahnya sangat subur dan ditumbuhi berbagai macam jenis tanaman yang memiliki komoditas ekonomi yang tinggi. Beberapa tanaman yang tumbuh subur di Desa Peron yakni: aren, alpukat, kopi, kakao dan sengon. Selain tanaman tadi, berdasarkan letak geografis wilayah Desa Peron ini sangat cocok untuk ditanami beberapa tanaman yang bermanfaat dalam pengobatan herbal. Tanaman tersebut diantaranya yaitu jahe, kunyit, lengkuas, serai dan lain sebagainya [1].

Permasalahan yang masih sering terjadi pada masyarakat Desa Peron adalah kurangnya inovasi dalam pengelolaan hasil budidaya tanaman yang ada di Desa Peron ini, khususnya pada tanaman-tanaman herbal. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan membuat suatu produk inovasi minuman yang dapat dikatakan trend pada zaman sekarang ini. Produk tersebut yaitu berupa teh herbal dengan kemasan kantong yang lebih praktis. Teh herbal sendiri merupakan salah

satu olahan minuman yang berasal dari rempah-rempah, bunga, daun, atau akar tumbuhan yang dikeringkan. Teh herbal ini bermanfaat untuk meningkatkan daya tahan tubuh. Bahan pembuatan teh herbal sendiri terdiri dari jahe, kunyit, serai, lengkuas dan gula atau pemanis alami. Jahe memiliki kandungan minyak atsiri mencapai 2 % yang mana di dalamnya mengandung zat-zat aktif seperti shogaol dan gingerol yang berfungsi untuk meningkatkan imun tubuh [3]. Kunyit sendiri sangat bermanfaat untuk kesehatan karena fungsinya sebagai anti oksidan, anti inflamasi, pencegah kanker, dan menurunkan kadar lemak darah dan kolesterol [8]. Serai atau sereh juga merupakan tanaman yang mempunyai berbagai kandungan senyawa bioaktif yang bermanfaat sebagai antioksidan, antidiabetes, antihipertensi, dan juga aromanya mampu mengatasi kecemasan. Lengkuas pada teh herbal dipilih karena mengandung vitamin C yang dapat membantu meningkatkan imun tubuh. Tanaman lengkuas ini di dalamnya juga terkandung antioksidan polifenol yang membantu menjaga tekanan darah tetap normal, menurunkan kolestrol jahat, dan dapat memelihara kesehatan jantung [2].

Pengabdian oleh [9] melakukan kegiatan sosialisasi pembuatan teh herbal dalam kemasan teh celup pada kelompok PKK kalabirang kabupaten takalar. Kegiatan ini dinilai dapat meningkatkan pengetahuan peserta dari tingkat pengetahuan kurang (46,66 %) menjadi tingkat pengetahuan baik (80%). Pengetahuan tersebut meliputi; khasiat dari beberapa tanaman tradisonal, cara pengolahan yang benar, khasiat dan cara pembuatan teh herbal dengan kemasan yang praktis dengan aroma yang nikmat dan aman dikonsumsi bagi penderita diabetes.

METODE

Kegiatan kuliah kerja nyata (KKN) ialah bentuk pengabdian kemasyarakat secara langsung, salah satu kegiatan yang

dilakukan dengan memberikan penyuluhan pembuatan minuman teh celup herbal dari bahan jahe empurit, kunyit, lengkuas, dan batang sereh dengan perbandingan 2:1:1:1 sebanyak 3 gram yang bermanfaat untuk meningkatkan imunitas tubuh. Penyuluhan ini disampaikan secara sederhana, informatik dan menarik menggunakan power point serta pelatihan secara langsung (demo) pembuatan teh herbal tersebut. Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Minggu, 25 Februari 2024 di aula Balai Desa Peron, Kec. Limbangan, Kab. Kendal. Kegiatan ini dihadiri oleh ibu-ibu kader PKK Desa Peron.

Rangkaian kegiatan yang dilakukan oleh kelompok KKN adalah sebagai berikut:

1. Senam sehat di halaman Kantor Balai Desa Peron
Senam sehat dilakukan oleh seluruh peserta selama kurang lebih 30 menit, kemudian istirahat sebelum dilanjutkan penyuluhan pembuatan teh herbal.
2. Pendaftaran peserta
Seluruh peserta yang hadir diharap mengisi daftar hadir yang sudah disiapkan dan diberi nomor undian. Peserta juga diberi snack kemudian memasuki tempat acara.
3. Sambutan-sambutan
Sambutan pertama oleh ketua PKK Desa Peron, dilanjutkan oleh Dolen Pendamping Lapangan, selanjutnya Ketua Kelompok KKN, dan yang terakhir dari Ketua koordinasi kegiatan teh herbal.
4. Penyampaian materi serta pembagian sampel teh herbal
Materi yang disampaikan berupa manfaat bahan-bahan yang digunakan, cara pembuatan teh herbal dan proses perijinan pada BPOM. Sampel teh herbal dibagikan kepada seluruh peserta dalam keadaan siap dikonsumsi.
5. Pelatihan secara langsung

Cara pembuatan teh herbal baik dari bahan basah maupun serbuk kering komponen bahan.

6. Diskusi Tanya Jawab
Panitia memberikan kesempatan kepada peserta penyuluhan untuk berdiskusi mengenai produksi teh herbal.
7. Pembagian doorprize
Pembagian doorprize dilakukan dengan mengundi nomor peserta yang hadir secara adil, kemudian nomor yang terpilih mendapatkan hadiah.
8. Penutup
Kegiatan ini ditutup dengan pembacaan do'a, kemudian dilanjutkan dengan foto bersama, setelah itu ada cek tekanan darah gratis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi diawali dengan pemaparan materi tentang manfaat teh herbal dalam menunjang kesehatan tubuh. Hal ini dapat dilihat dari masing-masing komponen teh herbal seperti, jahe yang memiliki manfaat antara lain anti-inflamasi dan antioksidan [10]. Sereh memiliki manfaat sebagai antioksidan, anti-diabetes, anti-malaria, anti-hepatotoksik, antiobesitas, antihipertensi, dan aromanya mampu mengatasi kecemasan [2]. Manfaat lengkuas bisa untuk antijamur, menurunkan kolesterol dan menjaga kesehatan jantung [7]. Kunyit dapat dimanfaatkan antara lain sebagai antibakteri, antitumor, antikanker, antioksidan, antiseptik, dan antiinflamasi [5]. Penjabaran materi selanjutnya berupa proses pembuatan baik dari bahan baku basah maupun bahan kering berupa simplisia. Penjelasan proses berlangsung dari awal pembuatan, pengemasan produk jadi hingga proses perizinan edar BPOM.



Gambar 1. Sosialisasi produksi teh herbal



Gambar 2. Teh herbal

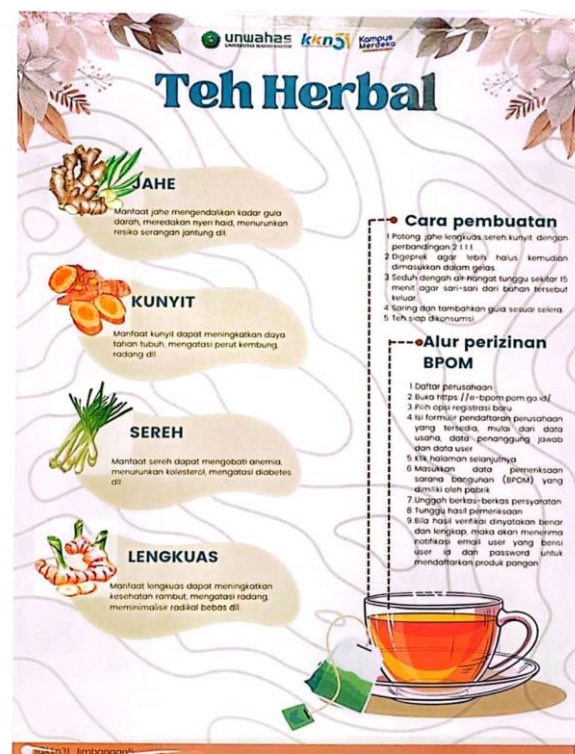


Gambar 3. Teh herbal siap dikonsumsi

Setelah pemaparan materi, dilanjutkan demonstrasi pembuatan teh herbal yang menunjukkan proses pembuatan dari tahap awal hingga akhir. Para peserta dapat mengamati dan mencermati secara langsung. Hal ini dapat meningkatkan pengalaman sensorik yang membuat peserta lebih terlibat dan tertarik pada produk. Kegiatan ini dapat membekali peserta dengan keterampilan membuat teh herbal secara sederhana untuk dapat dikembangkan menjadi produk yang bernilai jual [11].

Kegiatan ini mendapatkan respon positif dari ibu-ibu PKK Desa Peron yang

antusias memberikan pertanyaan terkait produksi teh herbal. Sehingga terbentuklah diskusi interaktif antara pemateri dengan peserta. Selama demonstrasi ini berlangsung, peserta juga diberikan minuman teh herbal. Setelah mencicipi rasanya yang enak dan segar, masyarakat menjadi lebih tertarik. Selain itu, proses pembuatannya yang dinilai sederhana dan bahan-bahannya mudah didapatkan membuat masyarakat semakin antusias untuk membuat teh herbal tersebut. Sehingga selepas kegiatan ini, dibuat poster edukasi pembuatan teh herbal sampai alur perizinan BPOM dan persyaratan izin edar.



Gambar 3. Poster teh herbal

Bahan kering simplisia yang diproses menjadi teh celup kemasan dapat digunakan sebagai produk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Produksi teh herbal dalam UMKM berpotensi cukup besar, terutama mengingat minat masyarakat terhadap produk alami sebagai penunjang kesehatan semakin meningkat. Kegiatan UMKM ini dapat meningkatkan kualitas hidup masyarakat, karena dapat

meningkatkan pendapatan sehingga terpenuhi kebutuhan perekonomiannya. Selain itu, UMKM juga dapat menciptakan lapangan kerja sehingga dapat mengurangi jumlah angka pengangguran yang ada [6].

Proses pengembangan UMKM produk teh herbal ini perlu memperhatikan regulasi dan izin edar, mengingat bahwa untuk melindungi masyarakat dari pangan olahan yang tidak memenuhi persyaratan keamanan, mutu, gizi, dan label, diperlukan pengaturan mengenai registrasi pangan olahan. Hal ini diatur berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 23 Tahun 2023 Tentang Registrasi Pangan Olahan [4]. Sehingga sosialisasi ini juga memuat materi mengenai proses alur perizinan BPOM yang dapat memberikan wawasan terhadap masyarakat terkait regulasinya. Dengan adanya izin edar, harapannya dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk karena dapat dipastikan bahwa produksi telah mengikuti standar kesehatan dan keamanan pangan. Dengan demikian, penjualanpun akan meningkat, sehingga UMKM teh herbal berpeluang untuk tumbuh dan berkembang [12].

KESIMPULAN

Produk teh herbal menjadi alternatif untuk mengendalikan kadar gula darah, mengatasi radang sendi, menurunkan kolesterol dan meningkatkan daya tahan tubuh. Mengonsumsi teh herbal ini merupakan upaya preventif agar terhindar dari penyakit sehingga pada proses pembuatannya dapat disosialisasikan kepada masyarakat agar dapat memproduksi sendiri hingga tahap perolehan izin edar dari BPOM. Pada pelaksanaan sosialisasi ini dinilai kurang maksimal karena jumlah warga Desa Peron yang terlibat dalam sosialisasi kurang dari jumlah yang ditargetkan. Meskipun demikian, kegiatan ini mendapatkan respon positif dari ibu-ibu PKK Desa Peron yang berantusias mengkonsumsi dan ingin

mengembangkan produk teh herbal untuk di buat dan di pasarkan. Pada kegiatan ini juga dibuat poster edukasi pembuatan teh herbal sampai alur perizinan BPOM dan persyaratan izin edar. Selebihnya, untuk program pengabdian selanjutnya untuk membuat video tutorial pembuatan teh herbal melalui akun medsos dan membantu cara produksi secara masal sampai tahap manajemen pemasarannya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat Universitas Wahid Hasyim yang telah memberi dukungan moral dan dana terhadap program pengabdian masyarakat ini. Serta kepada masyarakat Desa Peron yang telah berpartisipasi pada kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Anonim, 2019, Profil Desa Peron Kecamatan Limbangan Kabupaten Kendal. URL: [Profil Peron \(peron-limbangan.desa.id\)](http://profil-peron(peron-limbangan.desa.id)). Diakses tanggal 29 Februari 2024.
- [2] Ariska, S. B., Utomo, D., 2020, Kualitas minuman serbuk instan sereh (*Cymbopogon citratus*) dengan metode *foam mat drying*. Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian.
- [3] Aryanta, I. W. R. 2019. Manfaat Jahe Untuk Kesehatan. *EJurnal Widya Kesehatan*. Vol 1 (2).
- [4] BPOM, 2023, Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 23 Tahun 2023 Tentang Registrasi Pangan Olahan.
- [5] Fahryl, N., Carolla N., 2019, Kunyit (*Curcuma domestica* Val) sebagai Terapi Arthritis Gout. *Majority*. Vol 8. No 1.

- [6] Farisi, A. S., Fasa, M. Q., Suharto, 2022, Peran UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *Jurnal Dinamika Ekonomi Syariah*, Vol.9 (1): 73.
- [7] Nafis, Rafidatun, Oktaviani, A., Febrianti, D., Maulida, P., A. A. Sukarso, 2023, Pengolahan Lengkuas Menjadi Lengkuas Bubuk untuk Mengoptimalkan Pemanfaatan Lengkuas di Desa Penimbung, Kec. Gunung Sari, Lombok Barat. *Jurnal Wicara Desa*, Vol. 1 (2).
- [8] Salim Z, Munadi E., 2017, Info Komoditi Tanaman Obat. Jakarta : Badan Pengkajian dan Pengembangan Perdagangan Kementerian Perdagangan Republik Indonesia.
- [9] Santi, I., Amirah, S., Andriani, I., 2022, Sosialisasi Pembuatan Teh Herbal dalam Kemasan Teh Celup Pada Kelompok PKK Kalabbirang, Kabupaten Takalar. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, Vol.11 (1): 22-25.
- [10] Ware, M., 2017, *Ginger: Health Benefits and Dietary Tips*.
- [11] Wulandari, R. L., Shabrina, A., & Heroweti, J. (2023). Pelatihan Pembuatan Teh Herbal Daun Kersen (*Muntingia calabura* L.) untuk Membantu Menurunkan Kadar Gula Darah Pada Penderita Diabetes di Kelurahan Plalangan Kota Semarang. *Abdimas Unwahas*, Vol. 8 (2).
- [12] Yulianti, M. D., Mustarichie, R., 2018, Tata cara registrasi untuk pangan olahan industri rumah tangga (PIRT) dan makanan dalam negeri (MD) dalam rangka peningkatan produk yang aman dan bermutu di Bandung Jawa Barat, *Farmaka*, Vol. 15 (3), 57-64.