

Sosialisasi Proses Produksi Minuman Herbal Untuk Masyarakat Desa

Antoni Maulana, Prayoga Bakti,
Program Studi Teknik Industri, Universitas Pamulang
Jl. Witana Harja No. 18b, Pamulang, Kota Tangerang Selatan, Banten 15417
e-mail: dosen01308@unpam.ac.id, dosen02201@unpam.ac.id

Abstrak/Abstract

Beberapa dekade terakhir, kesadaran akan pentingnya menjaga kesehatan dan imunitas tubuh meningkat signifikan. Minuman herbal sebagai bahan alami dengan berbagai manfaat kesehatan memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk minuman kesehatan. Desa Kebon Cau, Tangerang, kaya akan tanaman herbal namun menghadapi kendala dalam mengolahnya menjadi produk kesehatan karena keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat setempat. Program pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Kebon Cau melalui pemberian sosialisasi cara memproses dan memproduksi pembuatan minuman herbal berbahan dasar dari tanaman serta mengukur tingkat pemahaman mereka terhadap materi yang diberikan. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi dan pelatihan langsung kepada masyarakat. Kegiatan ini mencakup penyuluhan tentang manfaat tanaman herbal, teknik produksi, serta penyimpanan produk hasil produksi supaya dapat awet bertahan lama. Survei dan kuesioner digunakan untuk mengukur tingkat pemahaman peserta. Hasil survei menunjukkan tingkat pemahaman yang baik di kalangan masyarakat Desa Kebon Cau. Dari 37 responden, 46,4% sangat paham dan 53,6% paham terhadap materi yang diberikan. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat dapat memahami dan mengimplementasikan proses produksi minuman berbahan dasar herbal dengan baik. Sosialisasi yang dilakukan dalam meningkatkan pemahaman masyarakat Desa Kebon Cau terhadap proses produksi minuman berbahan dasar herbal. Tingkat pemahaman yang tinggi memungkinkan mereka untuk mengimplementasikan pengetahuan yang diperoleh secara mandiri.

Kata kunci: Kesehatan, Produksi, Minuman, Bahan Herbal

1. PENDAHULUAN

Dalam beberapa tahun terakhir, kesadaran akan pentingnya menjaga kesehatan dan sistem imun tubuh meningkat pesat, terutama dalam menghadapi tantangan kesehatan global. Salah satu pendekatan yang semakin diminati masyarakat adalah penggunaan produk kesehatan berbahan alami, khususnya jahe. Indonesia, sebagai negara dengan keanekaragaman hayati yang kaya, memiliki peluang besar untuk mengembangkan minuman kesehatan berbasis jahe. Namun, pemanfaatan potensi ini masih belum maksimal, terutama di wilayah pedesaan, di mana masyarakat memiliki akses langsung terhadap berbagai jenis jahe tetapi masih kurang memahami cara mengolahnya menjadi produk bernilai tambah.

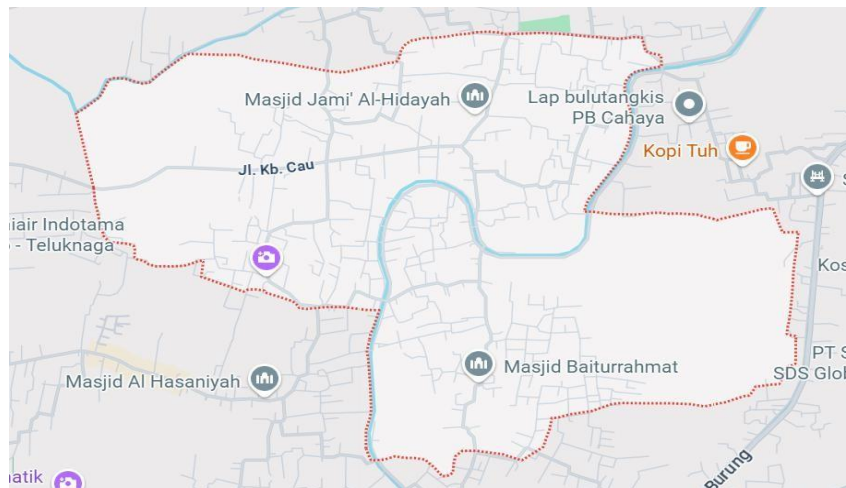
Salah satu aspek yang menjadi perhatian utama adalah konsumsi produk kesehatan alami, termasuk minuman berbasis jahe. Minuman ini diyakini memiliki berbagai manfaat, seperti meningkatkan daya tahan tubuh, mencegah penyakit, dan mendukung proses penyembuhan. Dalam kondisi ini, keterlibatan masyarakat dalam memahami proses produksi minuman jahe menjadi krusial, tidak hanya sebagai konsumen tetapi juga sebagai produsen potensial di tingkat lokal.

Desa Keboncau terletak di Kecamatan Teluknaga, Kabupaten Tangerang, Provinsi Banten. Nama "Keboncau" berasal dari kata "Kebon" (kebun) dan "Cau" (pisang), yang mencerminkan sejarah desa ini sebagai area perkebunan pisang. Pada tahun 1980-an, karena luas wilayahnya, Desa Keboncau dimekarkan menjadi dua desa: Desa Keboncau dan Desa Babakan Asem.

Secara religius, Desa Keboncau memiliki keberagaman dengan mayoritas 98% beragama islam, dan secara ekonomi, mayoritas penduduknya bekerja di sektor pertanian. Beberapa tokoh yang pernah menjabat sebagai Kepala Desa Keboncau antara lain:

- a. Lurah Untung;

- b. Lurah Arsin;
- c. Lurah Burhanudin;
- d. Lurah Rusman Efendi;
- e. Lurah Ahmad Nur.



Gambar 1. Wilayah Desa Kebon Cau,
Teluknaga, Kabupaten Tangerang

Secara Geografis, Desa Keboncau memiliki batas di sebelah utara dengan Desa Babakan Asem, sebelah timur dengan Desa Belimbing, sebelah Selatan dengan Desa Rawa Burung dan sebelah barat dengan Desa Teluk Naga. Luas wilayah desa ini kurang lebih 217 Hektar.

Visi dari Desa Keboncau yaitu “Terwujudnya pembangunan diseluruh aspek kehidupan menuju masyarakat Desa Keboncau yang sehat, cerdas dan sejahtera berdasarkan Tri Hita Karana”. Dalam mendukung visi tersebut, Desa Keboncau memiliki misi sebagai berikut :

- a. Peningkatan sarana dan prasarana Pendidikan dan pelayanan Kesehatan Masyarakat;
- b. Pengembangan perekonomian Masyarakat berbasis industry UMKM yang mengacu pada potensi wilayah agar daya beli dan kemakmuran Masyarakat meningkat;
- c. Meningkatkan kesejahteraan sosial Masyarakat dengan menerapkan nilai-nilai agama dalam penyelenggaraan pemerintahan menuju Masyarakat yang religious;
- d. Peningkatan Pembangunan infrastruktur jalan dan jembatan, serta sarana dan prasarana umum;
- e. Peningkatan pelayanan bidang ketentraman dan ketertiban umum secara koordinatif dan cepat, sesuai dengan kewenangannya;
- f. Peningkatan sumber daya Aparatur Kecamatan, Desa dan Kelurahan dalam pengelolaan Pemerintahan dan pelayanan publik.

Dalam upaya meningkatkan kesejahteraan masyarakat serta mengoptimalkan potensi yang dimiliki oleh Desa Keboncau, diperlukan langkah nyata berupa sosialisasi dan pelatihan mengenai proses produksi minuman kesehatan berbasis jahe. Kegiatan ini bertujuan tidak hanya untuk memperkaya wawasan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah jahe menjadi produk bernilai tinggi, tetapi juga untuk menumbuhkan kemandirian dalam memanfaatkan sumber daya alam secara berkelanjutan.

2. METODE PENGABDIAN

- a. Edukasi dan Peningkatan Kesadaran Masyarakat

Langkah awal yang dapat dilakukan adalah mengadakan kegiatan sosialisasi, seminar, dan pelatihan terkait manfaat jahe sebagai bahan baku minuman kesehatan serta teknik produksinya. Dengan menggandeng ahli gizi, praktisi, dan akademisi, masyarakat dapat memperoleh informasi yang lebih jelas mengenai manfaat jahe, teknik budidayanya, serta cara produksi yang memenuhi standar. Program ini harus dirancang dengan menarik agar dapat meningkatkan partisipasi masyarakat dan mempermudah penerapan ilmu yang telah diberikan.

b. Peningkatan Kapasitas Produksi

Untuk meningkatkan keterampilan dan efisiensi dalam proses produksi, diperlukan pelatihan yang mencakup teknik pengolahan jahe, penggunaan teknologi produksi yang lebih efisien, serta edukasi tentang standar keamanan pangan. Kolaborasi dengan lembaga pendidikan dan universitas dapat menjadi solusi dalam menyediakan pelatihan berkualitas dengan dukungan tenaga ahli serta fasilitas produksi yang memadai

c. Penerapan Standar Keamanan dan Kualitas Produk

Banyak produk yang dihasilkan masyarakat belum memenuhi standar keamanan pangan, sehingga berisiko bagi kesehatan konsumen. Oleh karena itu, penerapan standar kualitas yang lebih baik dalam setiap tahap produksi sangat penting, mulai dari kebersihan, penggunaan bahan tambahan, hingga proses pengemasan

d. Pengembangan Strategi Pemasaran

Agar produk minuman jahe lebih kompetitif di pasar, diperlukan strategi pemasaran yang lebih efektif. Ini dapat mencakup pembuatan identitas merek yang menarik, pengemasan produk yang lebih profesional, serta pemanfaatan platform digital untuk meningkatkan jangkauan pasar. Selain itu, membentuk kelompok usaha bersama atau koperasi dapat menjadi langkah strategis untuk memperkuat posisi produsen lokal dalam menjangkau pasar yang lebih luas.

e. Kolaborasi dan Kemitraan Strategis

Membangun kerja sama dengan berbagai pihak, seperti pemerintah daerah, sektor swasta, dan lembaga pendidikan, menjadi langkah penting dalam mempercepat pengembangan usaha minuman jahe. Kolaborasi ini dapat berupa pendampingan, pemberian akses pelatihan, serta dukungan dalam aspek regulasi dan pemasaran.

f. Akses Pendanaan dan Optimalisasi Sumber Daya

Untuk menjaga keberlanjutan produksi, perlu dilakukan identifikasi dan pemanfaatan berbagai sumber pendanaan, baik dari program pemerintah, lembaga keuangan mikro, maupun Corporate Social Responsibility (CSR) dari perusahaan swasta. Selain bantuan dana, kemitraan dengan berbagai pihak juga dapat memberikan akses terhadap teknologi serta sumber daya yang dibutuhkan guna meningkatkan skala produksi.

Melalui implementasi solusi-solusi tersebut secara menyeluruh, diharapkan masyarakat Desa Keboncau dapat meningkatkan keterampilan mereka dalam produksi minuman jahe berkualitas, memperluas akses pasar, serta meningkatkan kesejahteraan ekonomi dengan memanfaatkan potensi komoditas lokal ini.

1.1 Khalayak Sasaran

Sasaran utama dari kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) ini adalah warga Desa Kebon Cau, yang menjadi mitra dalam pelaksanaan program. Pemilihan desa ini didasarkan pada potensi lokal yang dimiliki serta kebutuhan masyarakat akan solusi konkret terhadap permasalahan yang ada. Melalui kegiatan ini, diharapkan warga Desa Kebon Cau dapat memperoleh pengetahuan, keterampilan, dan manfaat langsung dari program yang dilaksanakan, sehingga tercipta pemberdayaan masyarakat yang berkelanjutan dan relevan dengan kondisi setempat.

1.2 Tempat dan Waktu

Kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) ini akan dilaksanakan di Kusaba ARB, yang terletak di Desa Kebon Cau. Lokasi tersebut dipilih karena merupakan salah satu pusat aktivitas masyarakat desa dan memiliki fasilitas yang memadai untuk mendukung jalannya program. Pelaksanaan kegiatan direncanakan berlangsung selama tiga hari, yaitu pada tanggal 21 hingga 23 April 2025

1.3 Metode Kegiatan

Untuk mencapai tujuan dan target dalam program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM), diperlukan beberapa tahapan yang sistematis. Salah satu langkah awal yang dilakukan adalah pengecekan awal guna menilai sejauh mana pemahaman dan keterampilan masyarakat Desa Keboncau, Tangerang, dalam proses produksi minuman kesehatan herbal yang berbahan dasar jahe.

Berdasarkan pendekatan dalam pemecahan masalah, disusunlah perencanaan serta jadwal kegiatan penyuluhan atau sosialisasi yang akan dilakukan. Program ini melibatkan partisipasi aktif masyarakat Desa Keboncau, Tangerang. Rancangan pelaksanaan kegiatan PKM ini mengadopsi metode action research yang terdiri dari lima tahapan utama, yaitu: Persiapan, Sosialisasi dan Edukasi, Praktek Lapangan, Monitoring dan Evaluasi, serta Peningkatan Kapasitas dan Keberlanjutan. Adapun kegiatan dalam setiap tahapan adalah sebagai berikut:

1. Persiapan

Pengumpulan Data dan Informasi: Survei awal dilakukan untuk mengidentifikasi jenis jahe yang tersedia di Desa Keboncau dan potensinya sebagai bahan dasar minuman kesehatan. Survei ini juga bertujuan untuk mengetahui tingkat pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam proses produksi minuman jahe.

Pemilihan Tim Pelaksana: Dibentuk tim yang terdiri dari tenaga ahli di bidang gizi, teknologi pangan, dan budidaya jahe. Tim ini bertanggung jawab dalam memberikan edukasi serta pelatihan kepada masyarakat.

Koordinasi dengan Stakeholder Lokal: Melakukan komunikasi dan kerja sama dengan pemerintah desa, dinas kesehatan, dinas pertanian, serta institusi pendidikan setempat guna memperoleh dukungan dalam implementasi program.

2. Sosialisasi dan Edukasi

Workshop Pengenalan Jahe: Mengadakan sesi edukasi yang membahas berbagai jenis jahe, manfaat kesehatannya, serta potensinya sebagai bahan baku minuman kesehatan.

Pelatihan Budidaya Jahe: Memberikan pelatihan tentang cara menanam jahe dengan metode yang benar, mulai dari pemilihan lokasi, teknik perawatan, hingga proses panen.

Pelatihan Proses Produksi: Mengajarkan cara mengolah jahe menjadi minuman kesehatan, termasuk teknik pemilihan bahan baku, proses ekstraksi, formulasi produk, metode pengawetan alami, serta teknik pengemasan sesuai standar keamanan pangan.

3. Praktek Lapangan

Demonstrasi Produksi: Mengadakan sesi praktik langsung dalam pembuatan minuman kesehatan berbahan dasar jahe, dengan melibatkan masyarakat secara aktif. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengalaman nyata dalam memproduksi minuman jahe yang berkualitas.

Pendampingan Produksi: Setelah sesi demonstrasi, tim pelaksana akan memberikan bimbingan kepada masyarakat yang ingin mulai memproduksi minuman jahe secara mandiri.

Pendampingan ini bertujuan memastikan bahwa keterampilan yang telah diperoleh dapat diterapkan dengan baik.

4. Monitoring dan Evaluasi

Pemantauan Berkala: Melakukan observasi secara rutin terhadap produksi minuman jahe yang dilakukan oleh masyarakat, guna memastikan penerapan teknik produksi yang telah diajarkan serta mengidentifikasi kendala yang muncul.

Evaluasi Program: Melaksanakan penilaian terhadap efektivitas program, meliputi tingkat kepuasan peserta, peningkatan pengetahuan dan keterampilan, serta dampaknya terhadap perkembangan ekonomi masyarakat setempat.

5. Peningkatan Kapasitas dan Keberlanjutan

Pelatihan Lanjutan: Menyelenggarakan pelatihan tambahan bagi masyarakat yang ingin meningkatkan keterampilannya atau mengembangkan inovasi produk baru, termasuk pelatihan dalam aspek pemasaran dan pengelolaan bisnis.

Pembentukan Kelompok Usaha: Mendorong terbentuknya kelompok usaha minuman kesehatan berbasis jahe sebagai upaya untuk meningkatkan kapasitas produksi serta memperluas jaringan pemasaran secara kolektif.

Kemitraan dengan Stakeholder: Membangun kolaborasi dengan berbagai pihak, seperti pemerintah, sektor swasta, dan lembaga pendidikan, guna memastikan keberlanjutan usaha minuman jahe serta mendukung pengembangan ekonomi masyarakat Desa Keboncau.

Melalui serangkaian tahapan ini, diharapkan program PKM dapat berjalan efektif dan memberikan dampak positif bagi masyarakat, baik dalam peningkatan keterampilan, ekonomi, maupun kesejahteraan secara keseluruhan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Hasil PkM

Salah satu aspek yang mendapatkan perhatian khusus adalah konsumsi produk kesehatan alami, termasuk minuman kesehatan berbahan dasar jahe. Minuman berbahan dasar jahe dipercaya mengandung berbagai manfaat untuk meningkatkan imunitas tubuh, mencegah berbagai penyakit, hingga membantu proses penyembuhan. Di tengah kondisi seperti ini, peran serta masyarakat dalam memahami proses produksi minuman kesehatan berbahan dasar jahe menjadi sangat penting, tidak hanya sebagai konsumen tetapi juga sebagai produsen potensial di lingkup lokal masing – masing.

Desa Kebon Cau, Tangerang, merupakan salah satu wilayah yang kaya akan sumber daya alam, termasuk tanaman jahe yang berpotensi untuk dikembangkan menjadi minuman kesehatan. Namun, kendala utama yang dihadapi adalah minimnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat lokal dalam mengolah tanaman herbal tersebut menjadi produk minuman kesehatan yang tidak hanya memiliki nilai jual tetapi juga memenuhi standar kesehatan dan keamanan konsumsi.

Melihat kondisi tersebut, pentingnya sosialisasi dan pelatihan mengenai proses produksi minuman kesehatan berbahan dasar tanaman herbal menjadi sangat relevan. Program pengabdian kepada masyarakat dengan fokus pada sosialisasi proses produksi minuman kesehatan berbahan dasar jahe di Kusaba ARB Desa Kebon Cau, Tangerang, diharapkan dapat memberikan manfaat yang signifikan bagi masyarakat. Sosialisasi ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memproduksi minuman berbahan dasar jahe, tetapi juga sebagai upaya untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya mengonsumsi produk kesehatan yang alami dan aman.

b. Pembahasan Hasil PkM

Materi Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat, merupakan evaluasi kegiatan yang dilakukan setelah kegiatan pelatihan kepada warga desa Pasir Ampo yaitu dengan cara mengisi instrument yang disiapkan oleh TIM PKM terkait bagaimanakah tanggapan peserta pelatihan terhadap kegiatan PKM yang dilakukan oleh Tim Dosen Teknik Industri Universitas Pamulang, dari responden yang hadir di Balai Kusaba ARB Desa Kebon Cau dapat ditampilkan data sebagai berikut diantaranya :

1. Pengenalan Bahan Herbal, dimana mayoritas warga Desa Kebon Cau telah memahami tanaman herbal seperti, Jahe, Daun Karek Kebo dan lain – lain sehingga kami dari TIM PKM tidak mengalami kesulitan berarti dalam menjelaskan manfaat.
2. Sosialisasi penggunaan alat oleh TIM PKM lakukan dapat diterima cukup baik pada warga Desa Kebon Cau, terbukti dengan antusias kehadiran warga menyaksikan presentasi kami di Balai Kusaba ARB.
3. Survei dan kuesioner digunakan untuk mengukur tingkat pemahaman peserta. Hasil survei menunjukkan tingkat pemahaman yang baik di kalangan masyarakat Desa Kebon Cau. Dari 37 responden, 46,4% sangat paham dan 53,6% paham terhadap materi yang diberikan. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat dapat memahami dan mengimplementasikan proses produksi minuman berbahan dasar herbal dengan baik.

Materi yang disampaikan dalam kegiatan PkM diantaranya mengenai manfaat jahe dan potensi ekonominya:

1. Kandungan gizi dan manfaat kesehatan tanaman herbal.
2. Potensi tanaman herbal sebagai bahan dasar produk minuman.
3. Peluang pasar dan permintaan terhadap minuman berbahan dasar tanaman herbal.



Gambar 2. Kegiatan penyampaian materi



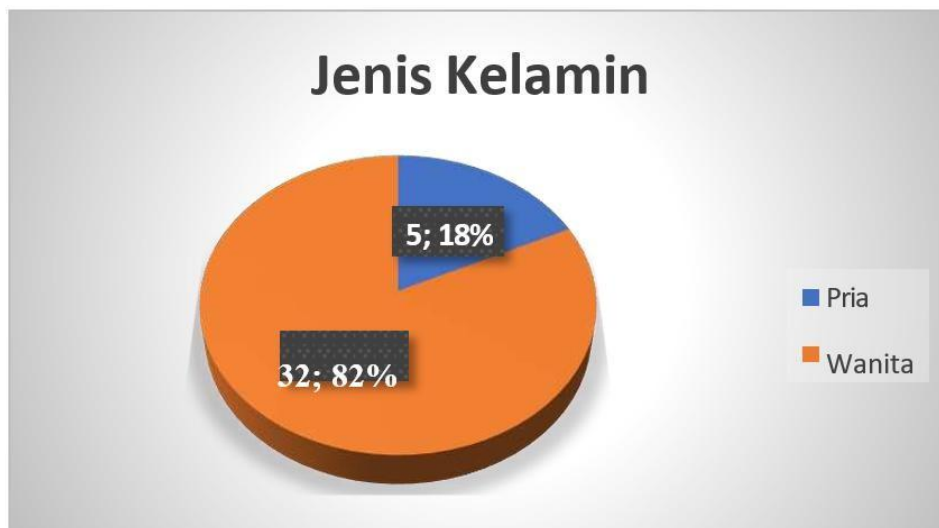
Gambar 3. Partisipasi Peserta Pelatihan

Responden atau peserta yang mengikuti penyuluhan ada 37 responden. Kemudian dilakukan kuesioner mengenai materi yang disampaikan melalui angket. Adapun kategori responden sebagai berikut:

1. Responden Kategori Jenis Kelamin

Tabel 1. Responden Kategori Jenis Kelamin

No	Jenis Kelamin	Jumlah Responden
1.	Pria	5
2.	Wanita	32
Total		37

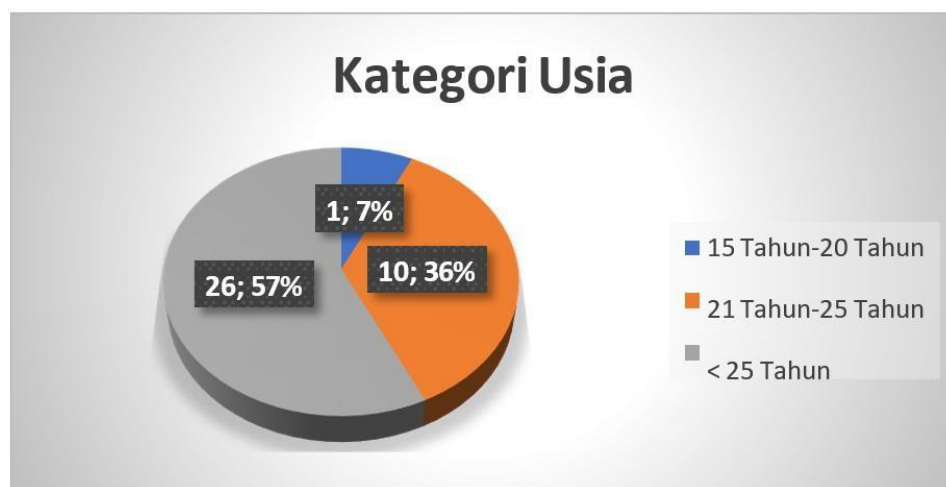


Gambar 4. Persentase Kategori jenis Kelamin

2. Responden Kategori Usia

Tabel 2. Responden Kategori Jenis Usia

No	Usia	Jumlah Responden
1.	15 Tahun-20 Tahun	1
2.	21 Tahun-25 Tahun	10
3.	> 25 Tahun	26
Total		37

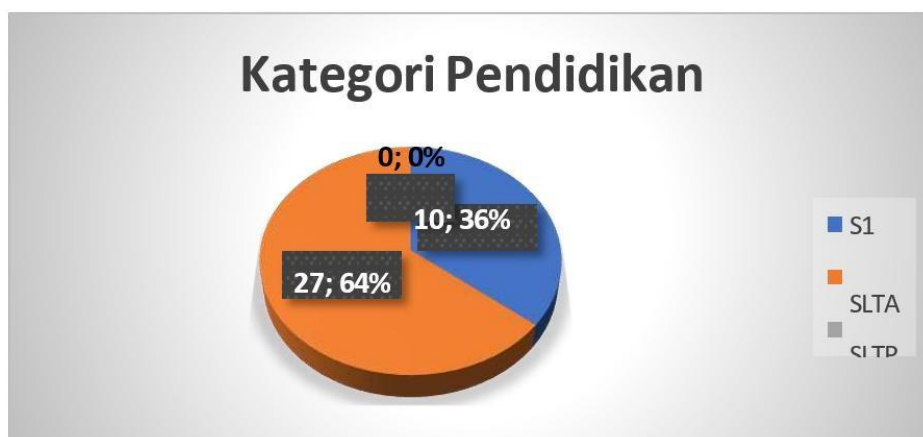


Gambar 5. Persentase Kategori Usia

3. Responden Kategori Pendidikan

Tabel 3. Responden Kategori Pendidikan

No	Pendidikan	Jumlah Responden
1.	S1	10
2.	SLTA	27
3.	SLTP	0
Total		37



Gambar 6. Persentase Kategori Pendidikan



Gambar 7. Efektifitas PKM dan Pemahaman Peserta

Berdasarkan hasil kuesioner kepada 28 responden masyarakat Desa Kebon Cau yang mengikuti sosialisasi tingkat pemahaman materi PKM adalah responden yang Sangat Paham 12 orang atau 46,4%, Paham 25 orang atau 53,6 %.

4. SIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan didapat kesimpulan sebagai berikut:

1. Cara membantu Masyarakat Desa Kebon Cau Tangerang untuk memahami rekayasa proses produksi minuman berbahan dasar herbal dengan melakukan praktik langsung dengan masyarakat.
2. Tingkat pemahaman Masyarakat Desa Kebon Cau Tangerang terhadap materi yang diberikan yaitu dengan melihat hasil survey responden yang Sangat Paham 12 orang atau 46,4%, Paham 25 orang atau 53,6 %, artinya para responden bisa memahami dan mengimplementasikan materi yang disampaikan narasumber yang berkaitan dengan rekayasa proses produksi minuman berbahan dasar herbal.

5. SARAN

Berdasarkan hasil kesimpulan didapatkan beberapa saran sebagai berikut:

1. Menyediakan video tutorial atau rekaman pelatihan yang bisa ditonton ulang.
2. Melakukan survei berkala untuk mengukur pemahaman dan kemampuan masyarakat dalam menerapkan pengetahuan yang telah diperoleh.
3. Memanfaatkan teknologi dan media sosial untuk berbagi informasi, tips, dan trik seputar produksi minuman berbahan dasar jahe.
4. Membuat grup diskusi atau forum online bagi masyarakat untuk bertukar pengalaman dan solusi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Masyarakat Kebon Cau, Teluknaga, Kabupaten Tangerang yang telah memberi dukungan terhadap keberhasilan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmed, D. A. (2025). Technological innovation and advancement in postharvest management of ginger (*Zingiber officinale*). *International Journal of Agriculture and Applied Sciences*, 2(1), 34–40. <https://agetds.com/ijaas/wp-content/uploads/sites/2/2025/05/8-David-Ahmed-ADAMU.pdf>
- Broto, W., Susanti, S., Bintoro, V. P., & Arifan, F. (2022). Optimalisasi produksi minuman herbal jahe instan berbasis teknologi tepat guna untuk meningkatkan imunitas di Kelurahan Beji, Kabupaten Pematang. *Jurnal Pengabdian Vokasi*, 2(4), 243–246. <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jpv/article/view/16439>
- Deshpande, H. W., Dharmik, P. G., & Pawar, D. V. (2019). Studies on process standardization and quality evaluation of ginger ale. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 8(7), 1043–1050. <https://doi.org/10.20546/ijcmas.2019.807.123>
- Estiasih, T., Ahmadi, K., & Purwantiningrum, I. (2017). Determination of critical processing parameters during instant ginger drink production in small scale industry. *Current Research in Nutrition and Food Science*, 5(3), 253–260. <https://doi.org/10.12944/CRNFSJ.5.3.07>
- Gholamipour-Shirazi, A., & Mossige, E. J. L. (2024). The impact of mixing on flavor and aroma development in fermented foods. *arXiv Preprint*, arXiv:2412.10190. <https://arxiv.org/abs/2412.10190>
- Kurniawati, D., Mulyani, A., & Yuliani, R. (2023). Review: Recent advances in ginger extraction methods and their applications in functional beverages. *Food Chemistry*, 411, 135646. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2023.135646>