

## PENGEMBANGAN SENTRA PENGOLAHAN HERBAL PADA KELOMPOK ASUHAN MANDIRI ASMAN TOGA DESA WAGE MELALUI PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN PEMBUATAN

Finna Setiawan<sup>1\*</sup>, Aditya Trias Pradana<sup>2</sup>, Faizal Susilo Hadi<sup>3</sup>, Achmad Kusyairi<sup>4</sup>, Nikmatul Ikhrom Eka Jayani<sup>5</sup>, Karina Citra Rani<sup>6</sup>

<sup>1,2,3,5,6</sup>Universitas Surabaya

<sup>4</sup>Universitas Dr. Soetomo

### INFO NASKAH

*Diserahkan*

6 September 2024

*Diterima*

12 Oktober 2024

*Diterima dan Disetujui*

24 Desember 2024

### Kata Kunci:

TOGA, Pendampingan, Minuman Serbuk Instan, Jahe, Wedang Pokak

### Keywords:

Herbal, Empowerment, Powder drink, Ginger, Wedang Pokak

### ABSTRAK

Pemberdayaan Asuhan Mandiri (Asman) TOGA, Desa Wage, Kecamatan Taman, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur dilakukan dalam upaya memanfaatkan potensi dan menyelesaikan permasalahan yang dialami mitra. Program ini dilaksanakan atas kerjasama antara UBAYA, UNITOMO, pemerintah Desa Wage, dan mitra. Pelatihan dan pendampingan khususnya terkait diversifikasi dan pengembangan produk olahan berbasis TOGA dilakukan dengan tujuan meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mitra, serta memotivasi dalam upaya menciptakan berbagai produk olahan berbasis TOGA. Metode yang dilakukan mulai dari analisis situasi, pemaparan materi, diskusi interaktif, praktik pembuatan produk, dan monitoring. Mitra secara aktif berpartisipasi dalam proses diskusi interaktif maupun proses pembuatan produk. Pada kegiatan ini dilakukan pembuatan 2 jenis produk minuman serbuk instan yaitu wedang pokak dan jahe instan. Pada Produk wedang pokak telah dilakukan desain kemasan untuk wedang pokak. Hasil kegiatan ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan ketrampilan kelompok yang terlihat dari dihasilkannya produk wedang pokak yang siap dipasarkan. Diharapkan produk ini akan menjadi salah satu produk unggulan kelompok Asman TOGA, Desa Wage.

**Abstract.** Empowerment of Asuhan Mandiri (Asman) TOGA, Wage Village, Taman Subdistrict, Sidoarjo District, Sidoarjo Regency, East Java was carried out to utilize potential and solve the problems of this group. This program was conducted by collaboration of UBAYA, UNITOMO Wage Village government, and Asman TOGA. This program was focused to diversification and development of TOGA based products. The aim to improve knowledge and skills, as well as motivating them to create new products. The methods used include analysis of situation, sharing knowledge, interactive discussion, and practice to making product. From this activity, we got two products are wedang pokak and jahe instan. The result of this programme showed an increase of knowledge and skill of this group, this is obtained from the new product that produced which is ready for the market. Hopefully, this product will become one of the superior products from Asman TOGA, Desa Wage.

## 1. PENDAHULUAN

Desa Wage adalah sebuah desa yang terletak di Kecamatan Taman, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Jarak antara Desa Wage dengan Universitas Surabaya adalah  $\pm$  13 km, dibutuhkan waktu sekitar 30-45 menit perjalanan dengan menggunakan mobil. Potensi yang dimiliki oleh Desa Wage antara lain sentra batik, wisata religi, kampung telur asin, perikanan (budidaya lele), hidroponik, dan kebun TOGA. Pada tahun 2023, pemerintah desa telah meresmikan berdirinya 5 unit BUMDES baru antara lain, UMKM, Manager lapangan, Manajemen Parkir, Teknik, dan Pengolahan sampah. Pada diskusi pemetaan awal telah dilakukan identifikasi potensi dan permasalahan yang akan diangkat dalam program ini. Tim Pengabdian Universitas Surabaya (UBAYA) dengan Kepala Desa Wage dan Perangkat Desa Wage serta didasarkan pada pokok masalah di RPJMD adalah pengembangan Unit Usaha Asman TOGA "*Clitoria ternatea*". Asman Toga terletak di beberapa titik di Desa Wage, Kecamatan Taman, Kabupaten Sidoarjo.

Program pendampingan yang telah dilakukan oleh UBAYA dan UNITOMO merupakan program terintegrasi MBKM berfokus pada terbentuknya produk unggulan desa berbasis TOGA. Program tersebut dilakukan untuk keberlanjutan pemanfaatan TOGA bagi pemeliharaan kesehatan masyarakat, sekaligus membangkitkan pertumbuhan ekonomi desa dengan fokus pada sumberdaya lokal [1]. Pada tahun 2023 Desa Wage memenangkan Juara Ke -1 Kompetisi Kelompok Asuhan TOGA dan Akupressur tingkat Kabupaten Sidoarjo (gambar 1).



Gambar 1 Asman TOGA, Desa Wage memenangkan Kompetisi Kelompok Asuhan TOGA dan Akupressur tingkat Kabupaten Sidoarjo

Salah satu permasalahan dari aspek produksi adalah kurangnya pengetahuan masyarakat terkait pengolahan pengembangan berbagai produk herbal dari hasil olahan TOGA. Jenis produk yang telah dikembangkan adalah minuman siap minum dari berbagai jenis bahan TOGA. Produk minuman siap minum merupakan salah produk olahan herbal yang paling sederhana dan relatif mudah dibuat, akan tetapi jenis produk ini memiliki masa simpan yang relatif singkat yaitu kurang dari 7 hari. Minimnya jenis produk yang dipasarkan juga menjadi salah satu faktor yang dapat menghambat proses pemasaran dan perkembangan dari kelompok Asuhan Asman TOGA.

Diversifikasi produk merupakan salah satu strategi pemasaran yang dapat digunakan untuk meningkatkan volume penjualan dengan menganekaragamkan jenis produk yang dipasarkan. Dengan meningkatnya jenis produk yang ditawarkan tentunya juga memberikan

lebih banyak pilihan pada konsumen dan meningkatkan angka penjualan produk (Aridainil *et al.*, 2022). Minuman serbuk instan merupakan salah satu alternatif bentuk olahan herbal yang populer di masyarakat dan memiliki masa simpan yang relatif lebih panjang. Minuman serbuk instan herbal merupakan produk bahan minuman herbal yang berbentuk serbuk atau granula yang biasa dibuat dari gula dan rempah-rempah yang dicampur jadi satu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain (Pudiastutiningtyas *et al.*, 2015). Sebagai satu rangkaian proses produksi minuman instan herbal, desain dan kemasan yang baik tentunya akan meningkatkan stabilitas dan nilai jual dari suatu produk. Kemasan menjadi salah satu faktor penting dalam pengembangan produk karena berfungsi sebagai pelindung produk dari berbagai kerusakan dan cemaran. Desain kemasan dapat memberikan gambaran terkait informasi produk kepada konsumen yang tentunya akan mempengaruhi minat beli konsumen (Riyanto *et al.*, 2023).

Berdasarkan analisis kondisi yang dilakukan terkait potensi, permasalahan, dan tantangan mitra. Program pelatihan dan pendampingan pembuatan minuman serbuk instan bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan terkait diversifikasi olahan produk minuman herbal. Diharapkan dengan adanya peningkatan jenis produk yang dihasilkan dapat menjadi salah satu faktor yang dapat memicu meningkatnya angka penjualan produk dari hasil olahan Asman TOGA. Tentunya hal ini juga akan meningkatkan perkembangan usaha dari kelompok asuhan mandiri TOGA dalam upaya memasarkan produk dari TOGA yang dihasilkan.

## **2. METODE**

Program Pelatihan dan pendampingan pembuatan minuman serbuk instan dilaksanakan hari Rabu, 14 Agustus 2024 dengan jumlah total peserta 40 orang. Lokasi pelaksanaan dilakukan di Rumah Produksi Herbal Asman TOGA yang bertempat di Balai RW 17 Desa Wage, Kecamatan Taman, Kabupaten Sidoarjo. Pelaksanaan program ini diawali dengan pemberian wawasan, diskusi interaktif, serta praktik langsung pembuatan produk. Pada tahap lanjutan dilakukan pendampingan terkait kemasan dan pendaftaran Sertifikasi halal dan PIRT. Pada pelatihan ini jenis produk yang dipraktikkan adalah wedang paku instan dan jahe instan. Kedua produk ini menggunakan bahan baku rimpang jahe, dimana seperti kita ketahui jahe merupakan salah satu simplisia dengan banyak manfaat seperti sakit kepala, mual, artritis, dan menghangatkan badan (Bode dan Dong, 2011).

Tahapan yang dilaksanakan pada pelaksanaan program ini secara berurutan adalah:

### **a. Diskusi dan Pemetaan Awal**

Pada awal pelaksanaan program dilaksanakan diskusi bersama perangkat Desa Wage dan kelompok Asuhan Mandiri (Asman) TOGA untuk bersama-sama melakukan analisis terhadap potensi, permasalahan, dan arah pengembangan kelompok ini sesuai dengan Rencana pembangunan desa. Hasil diskusi ini digunakan sebagai acuan untuk menyusun berbagai program untuk mencapai target yang diinginkan bersama.

### **b. Pemaparan Materi**

Pada tahap ini, peserta akan mendapatkan pemaparan materi terkait berbagai produk olahan herbal yang ada di Indonesia dan berbagai tantangan dalam menciptakan

berbagai produk olahan berbasis TOGA. Pemateri pada kegiatan ini adalah apt. Nikmatul Ikhrom Jayani, M.Farm-Klin, beliau merupakan dosen di Fakultas Farmasi Ubaya yang memiliki keahlian di bidang pengembangan berbagai olahan produk dari bahan alam. Tujuan tahapan ini adalah untuk menyampaikan informasi, pengetahuan, dan ketrampilan awal kepada peserta sebagai bekal untuk dapat mengembangkan dan berinovasi pada berbagai produk olahan berbasis TOGA.

c. Diskusi Interaktif

Metode diskusi merupakan metode yang melibatkan interaktif aktif antara narasumber dan peserta. Pada proses diskusi peserta mendapat kesempatan untuk berperan aktif dalam memperdalam wawasan dan mengembangkan pengetahuan dan ketrampilan yang telah didapatkan sebelumnya (Ridwan et al., 2023). Suasana diskusi yang dinamis akan mendorong tercapainya pemahaman yang lebih dalam terhadap suatu materi. Beberapa tujuan dari diskusi interaktif antara lain mendorong partisipasi aktif dari peserta, mengembangkan pemikiran yang lebih kritis terhadap suatu materi, meningkatkan pemahaman secara kolektif dalam kelompok, dan memfasilitasi berbagi pengalaman dan pengetahuan.

d. Praktik pembuatan produk minuman serbuk instan

Praktik langsung merupakan sarana untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan karena memungkinkan peserta untuk mengaplikasikan materi yang didapatkan sebelumnya. Pada pelatihan dan pendampingan kali ini dibuat produk minuman serbuk instan berbahan dasar rimpang jahe. Pada kegiatan ini peserta berkesempatan secara langsung dalam proses pembuatan minuman serbuk instan, mulai dari tahapan pencucian simplisia, menimbang, serta proses kristalisasinya hingga pengemasan produk.

e. Evaluasi dan Monitoring pelaksanaan kegiatan

Monitoring dan evaluasi terhadap pendampingan terus dilakukan secara berkala mulai dari proses produksi dari produk minuman serbuk instan, pendampingan desain kemasan, dan pengajuan sertifikasi halla dan PIRT untuk produk. Diharapkan hasil akhir dari kegiatan pendampingan ini adalah minuman serbuk instan yang siap dipasarkan lebih luas

### **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pelatihan dan pendampingan terkait produk olahan berbasi TOGA akan dapat menyelesaikan permasalahan terkait dengan pengolahan dan pemanfaatan hasil kebun TOGA di Desa Wage. Produk minuman instan serbuk akan menjadi salah satu solusi dalam pengembangan produk minuman yang memiliki masa simpan lebih panjang. Tim pelaksanaan program terdiri dari tim kolaborasi multidisiplin dari Universitas Surabaya (Dr. Finna Setiawan, M.Si., apt. Aditya Trias Pradana, Ph.D., dan Faizal Susilo Hadi, M.SM.) dan Universitas Dr. Soetomo (Ir. Achmad Kusyairi., M.Si.). Program ini merupakan bentuk kolaborasi antara Perguruan Tinggi dan Pemerintah Desa Wage dalam upaya meningkatkan aspek kesejahteraan dan kesehatan masyarakat Desa Wage. Pelaksanaan program pelatihan

dan pendampingan ini dimulai dengan sambutan yang diberikan oleh ibu Hj. Umi Fashichah selaku Ketua Kelompok Asman TOGA, Desa Wage, kemudian dilanjutkan sambutan dari Kepala Desa Wage H. Mashudan, ST. dan Bapak Abdullah selaku ketua RW 17 (gambar 2).



Gambar 2. Pelaksana, perangkat desa, dan peserta pelatihan pembuatan minuman serbuk instan berbasis TOGA pada kelompok Asuhan Mandiri TOGA, Desa Wage

Pada tahap awal pelatihan, dilakukan pemaparan materi oleh Apt. Nikmatul Ikhrom Eka Jayani, M.Farm-Klin yang memberikan wawasan awal terkait berbagai bentuk produk olahan herbal yang dapat dikembangkan berbasis tanaman TOGA (gambar 3). Selanjutnya dilanjutkan dengan sesi diskusi interaktif dimana peserta dapat menanyakan bagian materi yang kurang dipahami ataupun menyampaikan pengalamannya dalam membuat produk olahan herbal. Beberapa peserta menceritakan pengalaman dan kesulitan yang dihadapi dalam membuat suatu produk olahan herbal. Hal ini tentunya dapat menjadi wadah untuk bertukar pengalaman antar peserta, dan tentunya peserta juga mendapat solusi terhadap permasalahan yang dialami (Makkatenni et al., 2024) .



Gambar 3 Pemaparan materi terkait berbagai bentuk produk olahan berbasis TOGA

Pada pelatihan ini juga dilakukan praktik langsung terhadap 2 produk olahan herbal yaitu minuman serbuk instan berbasis bahan baku jahe. Produk yang dibuat dalam pelatihan ini adalah wedang pোক instan dan jahe instan (gambar 5). Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe)

merupakan salah satu jenis herbal yang berbentuk rimpang. Berbagai pemanfaatan jahe telah banyak dilakukan di masyarakat baik sebagai terapi maupun bahan tambahan dalam makanan (Anh et al., 2020). Jahe banyak dimanfaatkan pada terapi antara lain mengobati nyeri, mual, migrain muntah, osteoarthritis, antioksidan dan antiinflamasi (Rondanelli et al., 2020). Jahe mengandung beberapa senyawa polipenol, antara lain 6-gingerol, 8-gingerol, 10-gingerol, shogaol, kuersetin, zingerone, gingerenone-A, dan 6-dehydrogingerdione (Mao et al., 2019).

### Wedang Pokak Instan

**Bahan**

30 gram rimpang kunyit	5 gram cengkeh
200 gram jahe emprik	5 gram kapulaga
100 gram jahe merah	2 gram bunga lawang
5 gram Kayu secang	1 kg gula pasir
20 gram Kayu manis	Air
3 batang serai	

**Prosedur Pembuatan**

1. Semua bahan dicuci bersih lalu ditiriskan
2. Jahe emprik dan jahe merah dipotong dan diblender dengan air 250 ml, kemudian diaduk 15 menit hingga pati mengendap
3. Kunyit dipotong tipis, ditiriskan
4. Serai digeprek dan ditiriskan
5. Air perasan jahe, kunyit, serai, cengkeh, kapulaga, secang, dua bunga lawang dididihkan dalam wajan selama 30 menit, lalu pisahkan ampasnya
6. Jika sudah mendidih tambahkan gula sedikit demi sedikit aduk hingga mengental
7. Setelah menggumpal api dimatikan, dan diaduk hingga mengering
8. Masukkan dalam pouch kedap untuk disimpan

### Jahe Instan

**Bahan**

0,4 kg jahe emprik  
0,1 kg jahe merah  
1 kg gula pasir  
Air 1,5-2 L

**Prosedur Pembuatan**

1. Kupas kulit bagian luar jahe
2. Cuci bersih jahe dengan air mengalir
3. Haluskan jahe segar dengan blender, tambahkan air, sebanyak 1 L
4. Pisahkan hasil blender pada wadah bersih
5. jahe yang telah dihaluskan disaring dengan saringan kain
6. sari jahe dididihkan 30 menit ambil sari bagian atas
7. Pansakan sari jahe bebas endapan pada wajan, aduk2 hingga mendidih
8. Jika sudah mendidih tambahkan gula sedikit demi sedikit aduk hingga mengental
9. Setelah menggumpal api dimatikan, dan diaduk hingga mengering
10. Masukkan dalam pouch kedap untuk disimpan

Gambar 5 Standar Operasional Prosedur (SOP) pembuatan wedang pokak instan dan jahe instan



Gambar 6 Pelaksanaan praktik pembuatan minuman instan serbuk Wedang Pokak dan Jahe Instan

Minuman serbuk instan memiliki beberapa keunggulan antara lain ukuran partikel kecil, kelarutan dalam air baik, tidak mengendap, masa simpan lebih lama, dan penyajian lebih praktis (Adri dan Hersoelityorini, 2013). Kristalisasi merupakan teknik dalam pemisahan fase padat-cair sehingga menghasilkan bentuk kristal yang baik (Trinovita et al., 2021). Metode yang digunakan pada praktik ini adalah metode sederhana dengan menggunakan pemanasan dan peralatan sederhana. Semua peralatan yang digunakan terbuat dari stainless

supaya tidak memberikan pengaruh pada produk yang dihasilkan dan menjamin kualitas produk. Produk yang dihasilkan dari kegiatan ini memiliki karakteristik warna kecoklatan, berbentuk serbuk kering, dan aroma yang khas. Para peserta juga melakukan uji rasa untuk mengetahui rasa dari produk yang dihasilkan.



Gambar 7 Desain kemasan untuk Wedang pokak

Tahap selanjutnya dari pelatihan ini adalah pembuatan desain kemasan. Desain kemasan menjadi salah satu faktor penting sebelum produk dipasarkan. Pembuatan desain merupakan hasil diskusi antara tim pelaksana, kelompok asman toga, dan UPTI Mamin dan Kemasan. Desain kemasan pouch (gambar 7) memilih warna coklat aga kemerahan sebagai warna dasar dalam kemasan hal ini sesuai dengan warna wedang pokak yang telah dilarutkan. Warna kemerahan ini dihasilkan dari adanya kandungan kayu secang dalam produk. Selanjutnya akan dilakukan proses registrasi untuk pendaftaran sertifikasi halal dan PIRT sebelum dilanjutkan ke tahap epmasaran produk. Diharapkan produk ini dapat menjadi salah satu produk unggulan kelompok Asman TOGA Desa Wage dan tentunya juga menjadi salah satu produk unggulan Desa.

#### 4. SIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat di kelompok Asman TOGA, Desa Wage dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan khususnya terkait dalam pengembangan berbagai produk olahan dari hasil TOGA. Program ini menghasilkan produk wedang pokak yang selanjutnya akan diproduksi dan menjadi salah satu produk unggulan Desa Wage yang diproduksi kelompok Asman TOGA.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Adri, D., & Hersoelistyorini, W. (2013). Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn.) Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. Semarang: *Journal Pangan dan Gizi*, 04(7), 1-12.
- Anh, NH., Kim, SJ., Long, NP., Min, JE., Yoon, YC., Lee, EG., Kim, M., Kim, TJ., Yang, YY., Son, EY., Yoon, SJ., Diem, NC., Kim, HM., Kwon, SW. (2022). Ginger on Human Health: A Comprehensive Systematic Review of 109 Randomized Controlled Trials. *Nutrients*. 2020 Jan 6;12(1):157. DOI: 10.3390/nu12010157.
- Aridaini, D., Ruaida, Irsyadillah. (2022). Pengaruh Diversifikasi Produk Terhadap Volume Penjualan Pada Pedagang Rotan di Lhoknga Aceh Besar. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Ekonomi*, Vol 4 (1).
- Bode, AM., Dong, Z. (2011). The Amazing and Mighty Ginger. In: Benzie IFF, Wachtel-Galor S, editors. *Herbal Medicine: Biomolecular and Clinical Aspects*. 2nd edition. Boca Raton (FL): CRC Press/Taylor & Francis; Chapter 7.
- Makkatenni, Jalil, Kusmaladewi, Ibandong, Risnashari. (2024). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Dalam Pembuatan Aneka Olahan Daun Kelor Di Desa Bowong Cindea Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep. *Resona: Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat* 8(1). Hal 113-120. DOI : [10.35906/resona.v8i1.1878](https://doi.org/10.35906/resona.v8i1.1878).
- Mao, QQ., Xu, XY., Cao, SY., Gan, RY., Corke, H., Beta, T., Li, HB. (2019) Bioactive Compounds and Bioactivities of Ginger (*Zingiber officinale* Roscoe). *Foods* 8(6):185. DOI: 10.3390/foods8060185.
- Pudiastutiningtyas, N., Mubin, N., Intan, LS., Kusumayanti, H. (2015). Diversifikasi Kunyit (*Curcuma Domestica*) dan Kencur (*Kaempferia galanga* L.) Sebagai Minuman Herbal Serbuk Siap Saji. *Metana*, Vol 11 (1), hal. 13-20.
- Ridwan, A., Abdurrohman, Mustofa, T. (2023). Penerapan Metode Diskusi Dalam Meningkatkan Semangat Belajar Pada Mata Pelajaran Pendidikan Agama Islam di SDN Plawad 4. *Jurnal Pengembangan Profesi Guru Pendidikan Agama Islam* 7(2). Hal 276-283. DOI: [10.30821/ansiru.v7i2.16711](https://doi.org/10.30821/ansiru.v7i2.16711).
- Riyanto, J., Muchayatin, Cahya, SD. (2023). Pengaruh Desain Kemasan, Citra Merek dan Persepsi Harga Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Pada Konsumen Le Minerale di Kota Semarang. *Jurnal Rekognisi Managemen* 7(1), 1-11.
- Rondanelli, M., Fossari, F., Vecchio, V., Gasparri, C., Peroni, G., Spadaccini, D., Riva, A., Petrangolini, G., Iannello, G., Nichetti, M., Infantino, V., Perna, S. (2020). Clinical trials on pain lowering effect of ginger: A narrative review. *Phytother Res*.34(11):2843-2856. DOI: 10.1002/ptr.6730.
- Trinovita, E., Fatmaria, Alexandra, FD. (2021). Penerapan Teknologi Kristalisasi Dalam Pengolahan Produk Pangan Serbuk Herbal Instan di Kelurahan Kereng Bangkirai. *Jurnal Pengabdian INovasi Lahan Basah Unggul* 1(2):63-72.DOI: 10.20527/ilung.v1i2