

INOVASI PRODUK HERBAL LOKAL TEH CELUP DAN PUDDING SIKUNJA BERBASIS TANAMAN OBAT KELUARGA (TOGA)

Diana Sri Zustika¹, Wayunah², Asti Awaliyah Weguna^{1*}, Ai Nuraisah¹, Indah Wulandhari¹, Anggita Apriliani¹, M. Fahmi Alif¹

¹Farmasi, Universitas Bakti Tunas Husada

²Keperawatan, Universitas Bakti Tunas Husada

*Korespondensi: astiawaliyahweguna@gmail.com

ABSTRACT

*Indonesia has abundant biodiversity, including various medicinal plants with high potential to be developed into value-added products. Sinagar Hamlet in Tasikmalaya Regency has an active Women Farmers Group (KWT) that cultivates ginger (*Zingiber officinale*) and turmeric (*Curcuma longa*); however, their utilization remains limited to household consumption. This community service program aims to enhance the knowledge and skills of KWT members in processing medicinal plants into functional food products, namely “Sikunja” herbal tea bags and pudding, while also increasing the economic value of local TOGA (Family Medicinal Plants). The activities were conducted using a participatory approach involving interviews, observations, workshops, and product-making demonstrations. The tea-making process included sorting, washing, slicing, drying, grinding, and eco-friendly packaging, while pudding development served as a product diversification strategy. The results showed a 95% improvement in participants' understanding of TOGA benefits, an 85% increase in processing skills, and a 90% rise in entrepreneurial interest. Organoleptic tests revealed an overall product acceptance rate of 85–90%, with the highest scores in aroma and taste. This program successfully improved the community's capacity to process herbal plants, strengthened household food security, and created new economic opportunities based on local resources. The innovation of “Sikunja” herbal tea and pudding represents community empowerment that integrates local wisdom with sustainable functional food innovation.*

Keywords: *Ginger; Turmeric; Community Empowerment; Pudding; Tea Bags*

ABSTRAK

Indonesia memiliki kekayaan hayati yang melimpah, termasuk berbagai tanaman obat yang berpotensi dikembangkan menjadi produk bernilai ekonomi. Dusun Sinagar, Kabupaten Tasikmalaya, memiliki Kelompok Wanita Tani (KWT) yang membudidayakan tanaman jahe (*Zingiber officinale*) dan kunyit (*Curcuma longa*), namun pemanfaatannya masih terbatas untuk konsumsi rumah tangga. Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota KWT dalam mengolah tanaman obat menjadi produk pangan fungsional berupa teh celup dan puding “SIKUNJA”, serta meningkatkan nilai ekonomi hasil TOGA. Kegiatan dilakukan dengan pendekatan partisipatif melalui wawancara, observasi, lokakarya, dan demonstrasi pembuatan produk. Proses pembuatan teh meliputi sortasi, pencucian, perajangan, pengeringan, penghalusan, dan pengemasan, sedangkan puding dikembangkan sebagai diversifikasi olahan. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman peserta tentang manfaat TOGA sebesar 95%, peningkatan keterampilan pengolahan 85%, dan minat berwirausaha 90%. Uji organoleptik menunjukkan tingkat kesukaan rata-rata terhadap produk mencapai 85–90%, dengan penilaian terbaik pada aroma dan rasa. Program ini berhasil meningkatkan kapasitas KWT dalam pengolahan herbal, memperkuat ketahanan pangan keluarga, dan membuka peluang usaha berbasis potensi lokal. Inovasi produk teh celup dan puding “SIKUNJA” menjadi bentuk pemberdayaan masyarakat yang memadukan kearifan lokal dengan inovasi pangan fungsional berkelanjutan.

Kata Kunci: Jahe; Kunyit; Pemberdayaan Masyarakat; Puding; Teh Celup

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang memiliki potensi besar sebagai penghasil rempah-rempah dan bumbu masakan (Rohmah, 2024), serta memiliki kekayaan biodiversitas yang sangat tinggi, termasuk ribuan spesies tumbuhan yang berpotensi sebagai obat. Keanekaragaman hayati tersebut memberikan peluang besar dalam pengembangan dan pemanfaatan tanaman obat secara optimal, salah satunya melalui Tanaman Obat Keluarga (TOGA) (Azwar et al., 2022). Tanaman Obat Keluarga (TOGA) merupakan hasil budidaya yang bersifat alami, mudah didapatkan, dan dapat ditanam di

pekarangan rumah (Ria Dini et al., 2024). Selain itu, TOGA biasanya dapat dimanfaatkan sebagai minuman kebugaran, ramuan untuk gangguan kesehatan ringan berdasarkan gejala, ramuan khusus untuk lansia, memelihara kesehatan ibu, dan dapat meningkatkan gizi anak (Kuna et al., 2025). Dan tanaman obat keluarga (TOGA) merupakan jenis tanaman obat pilihan yang dapat dipergunakan untuk pertolongan pertama (Setiawan et al., 2024).

Dusun Sinagar merupakan salah satu wilayah yang memiliki Kelompok Wanita Tani (KWT) aktif dalam mengelola TOGA. Lahan pekarangan di wilayah ini telah ditanami berbagai jenis tanaman obat seperti jahe dan kunyit yang memiliki beragam khasiat. Meskipun ketersediaan bahan baku herbal cukup melimpah, pemanfaatannya masih terbatas untuk kebutuhan rumah tangga dan belum diolah menjadi produk bernilai ekonomi. Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara potensi besar tanaman obat yang tersedia dengan kemampuan masyarakat dalam mengolahnya menjadi produk bernilai jual.

Seiring meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap gaya hidup sehat dan penggunaan bahan alami, peluang pengembangan produk berbasis TOGA semakin terbuka lebar. Inovasi pengolahan dapat menjadi jembatan antara kearifan lokal dan kebutuhan masyarakat modern. Salah satu bentuk inovasi tersebut adalah pengembangan produk pangan fungsional, yaitu makanan atau minuman yang mengandung komponen bioaktif dan memiliki manfaat fisiologis bagi tubuh (Fa'iq Hanif Mubarok & Nurkhasanah, 2022). Produk Teh Celup dan Puding SIKUNJA merupakan inovasi pangan fungsional berbasis TOGA yang dikembangkan dari jahe (*Zingiber officinale*) dan kunyit (*Curcuma longa*). Teh celup dipilih karena mudah disajikan dan memiliki daya tarik luas di masyarakat dengan proses pembuatan yang relatif sederhana (Ningsih et al., 2020). Sementara itu, puding dipilih karena digemari berbagai kalangan usia dan dapat menjadi sarana edukatif untuk memperkenalkan tanaman obat kepada masyarakat yang lebih luas (Sukriadi & Maolani, 2023). Kedua bahan herbal ini dikenal memiliki khasiat kesehatan seperti meningkatkan nafsu makan, meredakan nyeri otot, serta menjaga sistem imun (Madhani et al., 2025).

Program pengabdian kepada masyarakat ini diinisiasi sebagai strategi pemanfaatan potensi lokal secara kreatif melalui pemberdayaan Kelompok Wanita Tani (KWT). Kegiatan ini melibatkan KWT sebagai penggerak utama mulai dari budidaya, pengolahan bahan baku, hingga pemasaran produk. Tujuan utama program ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota KWT Dusun Sinagar dalam mengolah tanaman jahe dan kunyit menjadi produk pangan fungsional, menghasilkan produk unggulan berbasis TOGA yaitu teh celup dan puding “SIKUNJA”, serta meningkatkan nilai ekonomi hasil TOGA minimal 20% melalui penjualan produk setelah pelatihan.

Sebelum pelaksanaan program, pemanfaatan TOGA di Dusun Sinagar masih terbatas pada konsumsi rumah tangga tanpa nilai jual. Setelah kegiatan dilakukan, masyarakat mampu menghasilkan produk siap jual dengan kemasan menarik dan memahami proses sertifikasi sederhana. Hal ini menunjukkan adanya peningkatan kemampuan pengolahan serta orientasi ekonomi yang lebih maju. Keunikan program ini terletak pada sinergi antara pemberdayaan kelompok wanita tani dan inovasi pengolahan TOGA menjadi produk pangan fungsional beridentitas lokal yang berorientasi pada keberlanjutan ekonomi dan peningkatan kesejahteraan masyarakat. Dengan demikian, program ini diharapkan dapat menjadi model pemberdayaan masyarakat berbasis sumber daya lokal yang berkelanjutan.

METODE

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat tentang *Workshop* dan Inovasi Tanaman Obat Keluarga (TOGA) yang digunakan sebagai bahan utama dalam proses pembuatan produk teh Sinagar Kunyit Jahe (SIKUNJA) oleh kelompok 10 KKN Universitas Bakti Tunas Husada di Dusun Sinagar RT 05 RW 05 Kp. Gunung Sinagar, Desa Sinagar, Kab. Tasikmalaya. Pelaksanaan ini mencakup serangkaian langkah yaitu wawancara, observasi dan demonstrasi.

1. Wawancara

Wawancara dilakukan bersama Ketua kelompok Wanita Tani (KWT) dan Ibu-ibu PKK yang bertujuan untuk mencari informasi mengenai harapan Masyarakat terutama dalam penggunaan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) serta mencatat jenis tanaman apa saja yang ada di Lahan Kelompok Wanita Tangguh yang bisa digunakan sebagai tanaman obat.

2. Observasi

Observasi atau pengamatan dilakukan untuk mengetahui kondisi lahan yang akan dipakai sebagai tempat budidaya Tanaman Obat Keluarga (TOGA). Hal ini berkaitan dengan luas lahan, kualitas tanah dan jenis tanaman yang sesuai di lahan tersebut.

3. Demonstrasi

Demonstrasi Produk Teh “SIKUNJA” Dilakukan secara langsung. Demonstrasi ini berhubungan dengan cara pengolahan tanaman jahe dan kunyit untuk menghasilkan produk berupa teh jahe dan kunyit yang mudah dikonsumsi dan mempunyai daya simpan yang cukup lama dalam pemakaian. Tujuan utama dari demonstrasi ini adalah Kelompok Wanita tani untuk meningkatkan wawasan dan pemahaman Masyarakat mengenai cara menggunakan tanaman yang tersedia, khususnya dalam hal pemanfaatan tanaman jahe dan kunyit bagi Kesehatan (Sulistyowati et al., 2023).

4. Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan adalah timbangan digital, oven, Loyang, saringan, pisau, talenan, kantong teh, blender, simplisia segar jahe dan kunyit.

5. Prosedur Kerja

Simplisia segar dari Tanaman Obat Keluarga (TOGA) dikumpulkan, kemudian disortasi basah lalu dicuci dengan air mengalir, dirajang, dikeringkan, sortasi kering dan di haluskan. Kemudian dikemas dengan kantong teh. Langkah-langkah proses tersebut di dokumentasikan dalam sebuah video yang akan digunakan sebagai materi video *workshop*. Produk teh celup yang telah dibuat nantinya akan diberikan kepada Anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) dan Kader Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) (Suhendy et al., 2023).

6. Tahap Pelaksanaan

Kegiatan ini dilaksanakan secara langsung di lahan Kelompok Wanita Tani (KWT) dengan mengundang anggota KWT serta ibu-ibu PKK dengan jumlah peserta sebanyak 20 orang. Acara dimulai pada pukul 08.00-11.00 WIB. Rangkaian acara dimulai dengan sambutan oleh ketua kelompok KKN, dilanjutkan dengan perwakilan dari anggota Kelompok Wanita Tani. Setelah itu dilakukan *workshop* mengenai pembuatan teh celup herbal SIKUNJA dan Pudding SIKUNJA. Hasil evaluasi kegiatan dilakukan dengan cara observasi wawancara untuk melihat keberhasilan kegiatan tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Mengacu pada urgensi pemanfaatan sumber daya lokal untuk kesejahteraan keluarga (Al Fatina et al., 2021), kegiatan pengabdian ini dirancang untuk meningkatkan kapasitas masyarakat Dusun Sinagar dalam mengolah Tanaman Obat Keluarga (TOGA) menjadi pangan fungsional bernilai jual tinggi. Program difokuskan pada pengembangan produk unggulan teh celup dan inovasi puding herbal 'SIKUNJA' sebagai diversifikasi pangan bergizi seimbang. Di sisi lain, kegiatan ini juga bertujuan merekonstruksi tata kelola Kelompok Wanita Tani (KWT) agar mampu bertransformasi menjadi unit usaha yang mandiri dan berkelanjutan. Dengan demikian, program ini tidak hanya berdampak pada peningkatan keterampilan pengolahan pangan, tetapi juga berkontribusi secara signifikan terhadap penguatan struktur ekonomi masyarakat berbasis potensi lokal.

Proses Pembuatan Teh Celup SIKUNJA

Tahap awal yang dilakukan adalah sortasi basah, yaitu proses pemisahan kotoran, bahan asing,

maupun bagian tanaman lain yang tidak diinginkan dari simplisia. Selanjutnya, dilakukan pencucian untuk menghilangkan tanah dan kotoran yang masih menempel pada bahan. Proses perajangan kemudian dilakukan guna memudahkan tahapan berikutnya. Pengeringan dilakukan menggunakan oven pada suhu di bawah 60°C dengan tujuan menurunkan kadar air sehingga simplisia tidak mudah rusak dan dapat disimpan lebih lama, sekaligus menghentikan aktivitas enzimatis serta mencegah pertumbuhan kapang, jamur, dan mikroorganisme lainnya (Suhendy et al., 2023).



Gambar 1. Proses Sortasi Basah Sampai Pengeringan

Sortasi kering dilakukan untuk memisahkan bahan asing serta simplisia yang belum mencapai tingkat kekeringan optimal, sehingga diperoleh *simplisia* yang benar-benar bebas dari kontaminan. Proses ini diterapkan pada simplisia kunyit dan jahe. Setelah itu, dilakukan penghalusan menggunakan *blender*, diikuti dengan penyaringan untuk memisahkan partikel serbuk yang masih kasar. Tahap berikutnya adalah penimbangan menggunakan timbangan digital guna memastikan bobot serbuk *simplisia* jahe dan kunyit seragam. Serbuk yang telah ditimbang kemudian dikemas ke dalam kantong teh, masing-masing berisi 2 gram serbuk jahe dan 1 gram serbuk kunyit.



Gambar 2. Proses Sortasi Kering Sampai Pengemasan

Proses selanjutnya dilakukan pengemasan dengan tiap kemasan berisi 3 kantong teh kemudian diberikan label pada kemasan. Pemberian label dilakukan untuk memberikan nama dan ciri produk sehingga bisa dibedakan dengan produk lain serta memberikan keterangan cara penggunaan produk dan dicantumkan Nomor Izin Berusaha (NIB) pada masing-masing *pouch*. Produk teh celup SIKUNJA telah memiliki Nomor Izin Berusaha yang telah didaftarkan oleh penulis. Pemberian nama SIKUNJA yang merupakan singkatan dari Sinagar Kunyit dan Jahe menggambarkan tiga unsur utama dalam produk.

Sinagar mencerminkan identitas lokal dan mengangkat nilai kearifan lokal masyarakat setempat. Kunyit merupakan rempah tradisional yang telah terbukti secara ilmiah dan empiris memiliki berbagai khasiat serta umum digunakan dalam pembuatan jamu. Jahe merupakan rempah yang secara turun temurun dipercaya sebagai penangkal masuk angin, penambah stamina dan obat herbal alami.



Gambar 3. Label Produk Teh Celup SIKUNJA dan Sertifikat NIB

Workshop Pembuatan Produk Teh Celup SIKUNJA dan Demonstrasi Pembuatan Puding SIKUNJA

Dalam pelaksanaannya, kegiatan ini bertujuan untuk memperluas wawasan anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Gunung Sinagar terkait manfaat serta cara memanfaatkan Tanaman Obat Keluarga yang ada di lahan KWT. Pada kegiatan *workshop* di Dusun Sinagar, fokus utamanya mengenai manfaat kesehatan yang ditawarkan oleh tanaman jahe dan kunyit. Peserta *workshop* ini adalah anggota KWT Gunung Sinagar dan ibu-ibu yang mewakili kader PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga). Hasil dari *workshop* mengenai Tanaman Obat Keluarga (TOGA) menunjukkan bahwa pemahaman dan kesadaran masyarakat mengenai pemanfaatan dan pengolahan TOGA menjadi produk yang bernali masih terbatas. Melalui *workshop* ini, diharapkan anggota KWT dan ibu-ibu kader PKK dapat melakukkan inovasi pembuatan produk yang bernali dengan pemanfaatan TOGA yang tersedia.

Kegiatan *workshop* ini diawali dengan pemaparan hasil pembuatan produk teh celup SIKUNJA berupa video yang ditampilkan. Keunggulan dari produk ini diantaranya berbahan dasar alami tanpa tambahan pengawet, praktis, ramah untuk semua usia, memiliki kemasan yang *eco-friendly* serta sebagai kearifan lokal yang dapat menjadi *branding* produk dari Dusun Sinagar. Pada kegiatan ini, produk diseduh di tempat dan langsung dicicipi oleh para peserta, sehingga mereka dapat merasakan secara langsung cita rasa, aroma, serta manfaat dari produk yang telah diperkenalkan.



Gambar 4. Pemaparan Produk Teh Celup SIKUNJA

Kegiatan selanjutnya dilakukan demonstrasi pembuatan puding SIKUNJA. Puding SIKUNJA ini merupakan pengembangan dari teh celup Sikunja sebagai bentuk inovasi untuk memberikan variasi olahan, sehingga produk dapat dinikmati dengan cara yang lebih menarik dan lezat. Manfaat dari puding Sikunja diantaranya membantu meningkatkan daya tahan tubuh, meningkatkan nafsu makan, melancarkan pencernaan, cocok sebagai cemilan sehat dan menjadi produk UMKM inovatif. Hasil olahan produk puding yang telah didemonstrasikan dicicipi oleh para peserta sehingga dapat mengetahui cita rasanya serta memberikan masukan atau saran yang bermanfaat untuk penyempurnaan proses pembuatannya.



Gambar 5. Demonstrasi Pembuatan Pudding SIKUNJA

Untuk meningkatkan pemanfaatan tanaman obat keluarga sebagai ramuan kesehatan alami, kami berinisiatif membuat buku saku dengan judul “10 Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) Dari Dusun Sinagar Sebagai Ramuan Kesehatan Alami” sebagai panduan bagi masyarakat dusun sinagar dalam mengolah tanaman herbal menjadi ramuan Kesehatan yang dapat diaplikasikan di kehidupan sehari-hari. Buku ini diberikan kepada Ketua KWT, Ketua PKK, dan Kepala Wilayah Dusun Sinagar berupa hard file dan soft file agar dapat diperbanyak cetakannya.



Gambar 6. Pemaparan dan Pembagian Buku Saku

Untuk mengetahui sejauh mana pemahaman, keterampilan, dan minat peserta setelah mengikuti pelatihan pembuatan teh celup dan puding herbal SIKUNJA, dilakukan wawancara dan observasi terhadap anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) dan kader PKK yang terlibat. Pertanyaan difokuskan pada aspek peningkatan pengetahuan, keterampilan, minat berwirausaha, serta penilaian terhadap kualitas produk dan media pendukung kegiatan. Hasil rekapitulasi wawancara disajikan pada Tabel 1 berikut :

Tabel 1. Hasil Wawancara dan Observasi Peserta Kegiatan Pelatihan Pembuatan Teh Celup dan Puding Herbal “SIKUNJA”

| No. | Pertanyaan Wawancara | Rata-rata Jawaban Peserta (Ringkasan) | Persentase Respon Positif (%) |
|-----|---|---|-------------------------------|
| 1. | Apakah kegiatan pelatihan ini membantu Ibu memahami manfaat Tanaman Obat Keluarga (TOGA)? | Peserta lebih memahami fungsi dan manfaat jahe serta kunyit sebagai bahan herbal menyehatkan. | 95% |
| 2. | Apakah keterampilan Ibu dalam mengolah bahan herbal meningkat setelah kegiatan ini? | Peserta merasa lebih terampil dalam menyiapkan, menimbang, dan mengemas produk secara higienis. | 85% |
| 3. | Apakah Ibu berminat untuk memproduksi teh dan puding herbal secara mandiri? | Sebagian besar peserta sangat tertarik karena prosesnya mudah dan bahan mudah diperoleh. | 90% |
| 4. | Bagaimana penilaian Ibu terhadap rasa dan aroma produk “Sikunja”? | Rasa dan aroma dinilai enak, segar, dan khas rempah alami. | 87% |
| 5. | Apakah kegiatan ini membuka peluang usaha bagi masyarakat? | Peserta menilai kegiatan ini berpotensi menjadi usaha kecil berbasis bahan herbal lokal. | 82% |
| 6. | Apakah buku saku dan video tutorial membantu dalam memahami proses pembuatan? | Media pendukung dinilai sangat membantu dalam praktik mandiri di rumah. | 88% |
| 7. | Apakah kegiatan ini perlu dilanjutkan di wilayah lain? | Seluruh peserta menyatakan kegiatan perlu diteruskan dan diperluas. | 100% |

Rata-rata respon positif keseluruhan: 89,6%

Hasil wawancara menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan memberikan dampak positif terhadap peningkatan kapasitas masyarakat. Sebanyak 95% peserta memahami lebih baik manfaat TOGA, dan 85% mengalami peningkatan keterampilan dalam pengolahan produk herbal. Selain itu, 90% peserta berminat memproduksi secara mandiri, menandakan tumbuhnya motivasi ekonomi masyarakat. Penilaian organoleptik juga menunjukkan penerimaan baik terhadap produk *Sikunja*, dengan 87% responden menyukai rasa dan aroma produk. Media pendukung seperti buku saku dan video tutorial turut membantu keberlanjutan pembelajaran masyarakat. Secara keseluruhan, hasil ini memperlihatkan bahwa kegiatan berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan minat wirausaha masyarakat, sejalan dengan temuan (Al Fatina et al., 2021) dan (Suhendy et al., 2023) yang menekankan efektivitas pelatihan berbasis partisipatif dalam meningkatkan nilai ekonomi produk herbal lokal.

Respon peserta terhadap produk sangat positif; mayoritas menilai aroma dan rasa teh serta puding “SIKUNJA” enak, segar, dan khas. Hasil peserta dapat dilihat dari table berikut:

Tabel 2. Hasil Uji Organoleptik Produk Teh Herbal “SIKUNJA”

| Parameter Uji Organoleptik | Rata-rata Penilaian Panelis (Skala 1–5) | Keterangan |
|----------------------------|---|---|
| Aroma | 4,8 | Disukai oleh 95% panelis; aroma jahe dan kunyit segar, khas rempah, memberikan efek menenangkan dan hangat. |
| Rasa | 4,5 | Disukai oleh 90% panelis; rasa seimbang antara pedas hangat jahe dan sedikit pahit kunyit, menyegarkan tanpa tambahan pemanis berlebih. |
| Warna | 4,6 | Disukai oleh 92% panelis; warna kuning keemasan alami dari kunyit dianggap menarik dan menambah kesan alami pada seduhan teh. |
| Seduhan | 4,3 | Disukai oleh 85% panelis; seduhan jernih, tidak meninggalkan endapan berlebih, mudah diminum dan ringan di tenggorokan. |

Tabel 3. Hasil Uji Organoleptik Produk Puding Herbal “SIKUNJA”

| Parameter Uji Organoleptik | Rata-rata Penilaian Panelis (Skala 1–5) | Keterangan |
|----------------------------|---|---|
| Aroma | 4,6 | Disukai oleh 90% panelis; aroma lembut rempah jahe dan kunyit terasa ringan dan tidak menyengat. |
| Rasa | 4,3 | Disukai oleh 85% panelis; rasa manis seimbang dengan cita rasa herbal alami, cocok untuk semua usia. |
| Warna | 4,4 | Disukai oleh 88% panelis; warna kuning lembut dari kunyit memberikan tampilan menarik dan alami. |
| Testur | 4,1 | Disukai oleh 80% panelis; tekstur lembut, kenyal, dan mudah dikonsumsi, sesuai dengan karakteristik puding sehat. |

Jumlah panelis: 20 orang (anggota KWT dan kader PKK)

Rata-rata tingkat kesukaan keseluruhan: 85.7%

Evaluasi organoleptik yang dilakukan terhadap produk inovasi "Sikunja" menunjukkan penerimaan yang positif dari panelis. Teh herbal SIKUNJA mendapatkan apresiasi tinggi pada atribut aroma dan visual (warna), sementara puding SIKUNJA dinilai unggul dari segi palatabilitas rasa dan tekstur yang lembut. Capaian tingkat akseptabilitas dengan rata-rata skor kesukaan melebihi 85% mengindikasikan bahwa kedua varian produk tersebut memiliki prospek strategis untuk dikembangkan sebagai komoditas pangan fungsional berbasis biofarmaka lokal (jahe dan kunyit). Hal ini memperkuat potensi hilirisasi produk menjadi unit usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang kompetitif.

Kendati demikian, proses implementasi menghadapi sejumlah tantangan teknis dan operasional. Keterbatasan infrastruktur, seperti ketiadaan alat pengering (*dehydrator*) berstandar industri dan ruang produksi yang belum sepenuhnya memenuhi standar Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), menjadi hambatan dalam menjamin konsistensi mutu. Selain itu, aspek sumber daya manusia juga memerlukan atensi khusus, mengingat sebagian peserta belum terbiasa dengan prosedur presisi dalam formulasi bahan (penimbangan) dan dokumentasi produksi. Variabilitas faktor eksternal, seperti kondisi cuaca, turut memengaruhi efisiensi proses pengeringan simplisia secara manual.

Secara teoritis, hasil kegiatan ini mengonfirmasi temuan Al Fatina et al. (2021) dan Suhendy et al. (2023), yang menegaskan bahwa pelatihan berbasis pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) berkorelasi positif terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat melalui penciptaan nilai tambah (*value creation*) produk herbal. Pendekatan partisipatif yang diterapkan terbukti efektif dalam menstimulasi perubahan perilaku dan adopsi teknologi tepat guna. Sebagai strategi keberlanjutan program (*sustainability*), tim pelaksana telah menginisiasi pendampingan pasca-pelatihan melalui distribusi modul saku, penyediaan video tutorial sebagai referensi visual, serta advokasi kebijakan kepada pemerintah desa untuk mengintegrasikan program ini ke dalam rencana kerja tahunan Kelompok Wanita Tani (KWT). Fasilitasi legalitas usaha melalui penerbitan Nomor Induk Berusaha (NIB) diharapkan dapat mengaksesi akses pasar, membuka peluang kemitraan dengan jejaring ritel herbal di Tasikmalaya, serta merintis pembentukan klaster produksi mandiri yang mampu melakukan penetrasi pasar secara hibrida (*offline* dan *online*).

SIMPULAN

Program inovasi produk herbal lokal di Dusun Sinagar berhasil memberdayakan masyarakat, khususnya Kelompok Wanita Tani (KWT), dalam memanfaatkan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) menjadi produk bernilai ekonomi. Melalui pelatihan pembuatan Teh Celup Sikunja dan Puding Sikunja, peserta memperoleh keterampilan teknis, pengetahuan manfaat kesehatan kunyit dan jahe, serta wawasan pemasaran produk. Kegiatan ini tidak hanya menghasilkan produk dengan kualitas baik dan identitas khas daerah, tetapi juga mendorong motivasi masyarakat untuk berwirausaha. Pendampingan berupa *workshop*, demonstrasi, dan distribusi buku saku tentang pemanfaatan TOGA memperkuat keberlanjutan program serta meningkatkan kesadaran akan gaya hidup sehat berbasis potensi lokal. Dan adapun keterbatasan dari faktor eksternal pada pembuatan produk sikunja yaitu faktor cuaca yang mempengaruhi pengeringan bahan baku. Secara keseluruhan, kegiatan ini berdampak positif terhadap peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan peluang ekonomi masyarakat. Dan menghasilkan produk dengan kualitas baik dengan rata-rata tingkat kesukaan keseluruhan mencapai 85%.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami mengucapkan terimakasih kepada Kepala Desa di Desa sinagar dan Kepala Wilayah Desa Sinagar Kabupaten Tasikmalaya atas dukungan dan bantuan yang telah diberikan dalam pelaksana

kegiatan ini. Kami juga mengucapkan terimakasih kepada Anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) serta ibu-ibu PKK atas kerja sama dan partisipasi yang aktif selama kegiatan berlangsung.

DAFTAR PUSTAKA

Al Fatina, A., Rochma, N. A., Salsabilah, N., Sari, C. S., Rahma, A., Fauziyah, N., Sukaris, S., & Rahim, A. R. (2021). Pemberdayaan Para Pemuda Dalam Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) Temulawak (Curcuma Xanthorhiza) Menjadi Olahan Ice Cream Di Desa Sambogunung. *DedikasiMU (Journal of Community Service)*, 3(2), 801–810.

Azwar, Y., Yanti, N., Hendra, D., Santi, E., & Maisi, I. (2022). Penanaman Tanaman Obat Keluarga (Toga) Indonesia keanekaragaman hayati yang sangat tinggi sehingga kaya akan berbagai tanaman obat yang sangat potensial untuk dikembangkan secara Fenomena masyarakat pada umumnya penggunaan obat generik lebih ampuh untuk. *Jurnal ABDIMAS-HIP*, 3(1), 11–16.

Fa'iq Hanif Mubarok, & Nurkhasanah. (2022). Minuman Fungsional Milkshake Daun Ubi Jalar Ungu, Kedelai, dan Angkak sebagai Diet Dislipidemia Milkshake of Purple Sweet Potato Leaf, Soybean, and Angkak as Dyslipidemic Dietary Functional Drink. *Pharmaceutical Journal of Indonesia*, 19(02), 282–293.

Kuna, Moh. Rasyid, wullur, anastasya, Mamonto, Mutiara, Lakana, & Moh. Fahril. (2025). Mewujudkan Masyarakat Sehat dengan Penanaman Obat Keluarga (TOGA). *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 6(1), 584–590. <https://ejournal.sisfokomtek.org/index.php/jpkm/article/view/5149>

Madhani, A., Asih, D., Anjelina, S., & Herpepen, A. (2025). Pemberdayaan masyarakat desa sumur dewa dalam pembuatan jamu pegal linu sebagai minuman meningkat imunitas berbasis potensi lokal. *SEMAR (Jurnal Sosial Dan Pengabdian Masyarakat)*, 3(2), 41–51.

Ningsih, A. W., Nisak, A., & Faniliyarani. (2020). Pengolahan Minuman Teh Herbal Peningkat Imunitas dengan Komposisi Jahe-Kunyit-Temulawak Di Desa Jembul Kecamatan Jatirejo Kabupaten Mojokerto. *Prosiding Seminar Nasional Abdimas Ma Chung*, 288–295. <https://ocs.machung.ac.id/index.php/senam/article/view/32>

Ria Dini, A. Y., Ela Rohaeni, Nadia Putri Mahendra, & Diana Nopita. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Penanaman Toga Sebagai Upaya Sehat Dengan Herbal Asli Indonesia. *Health Care : Journal of Community Service*, 2(1), 45–49. <https://doi.org/10.62354/healthcare.v1i2.11>

Rohmah, M. N. (2024). Pemanfaatan dan kandungan kunyit (Curcuma domestica) Sebagai Obat Dalam Perspektif Islam. *Es-Syajar: Journal of Islamic Integration Science and Technology*, 2(1), 178–186.

Setiawan, A., Ridho, K., Tomo, S., Ridho, H., & Leviliano, T. F. (2024). Optimizing Toga Conservation Potential through Herbal Houses to Maintain Local Ecosystem Conservation and Increase Community Inventiveness in Sengon Village, Trenggalek Regency Optimalisasi Potensi Pelestarian Toga Melalui Rumah Herbal untuk Mempertahank. *ARSY: Aplikasi Riset Kepada Masyarakat*, 5(2), 238–251.

Suhendy, H., Zain, D. N., Tuslinah, L., Wulandari, W. T., Zustika, D. S., Permatasari, A., Sari, F., Fadhlurrohman, D., Bakti, U., Husada, T., Tasikmalaya, K., & Barat, J. (2023). Sosialisasi Simplisia Kering Tanaman Peningkat Sistem Imun Dalam Rangka Perawatan Mandiri Covid -19 Menggunakan Video Workshop Terhadap Kader Di Kota Tasikmalaya. *Prosiding Webinar Nasional Integrasi Hasil Riset Untuk Kegiatan Pengabdian Masyarakat (PKM) Dalam Peningkatan Kesejahteraan*, 1, 14–19.

Sukriadi, E. H., & Maolani, A. (2023). Pudding Herbal Jahe dan Kunyit untuk Menambah Khasiat dan Cita Rasa. *Jurnal Manajemen Kuliner*, 2(2), 83–89. <https://doi.org/10.59193/jmn.v2i2.192>

Sulistyowati, Syawaliah, Andriani, R., Nur Safira, M., Ulfa Rosnita, D., Qodrati, R., Asfiah, N., Al Widya, M., Khusna, N., Fiqhan, A., & Prayoga, Y. (2023). Revitalisasi Tanaman Obat Keluarga

(TOGA) sebagai Bahan Utama Pembuatan Bubuk Jahe Instan di Kelurahan Marang. *Madaniya*, 4(4), 1606–1612. <https://madaniya.biz.id/journals/contents/article/view/593>