



Pelatihan Pembuatan Minuman Herbal Maiq Tulen sebagai Inovasi Produk Kelompok Tani 'Pade Angen' di Desa Peresak Kabupaten Lombok Barat

Rosalina Edy Swandayani^{1*}, Meilinda Pahriona Sulastri², Mimi Cahayani³

^{1,2}Program Studi Biologi, Fakultas MIPA

³Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi
Universitas Islam Al-Azhar

*Corresponding Author. Email: rosalinaedy50@gmail.com

Abstract: This service activity aims to improve the understanding and skills of farmer groups in innovating Maiq Tulen herbal drinks. This method of implementing service using training with partners was a member of the Pade Angen Farmer Group in Peresak Village, West Lombok. Evaluation of activities was carried out by providing pre test and post test to participants to measure the success of service activities, which were then analyzed descriptively. The results of this service activity showed that the increasing understanding and skills of Pade Angen farmer group members in making Maiq Tulen herbal drinks into powder drinks based on their uses, namely Pegal Linu, Stamina, and Femininity to produce Maiq Tulen products that were more varied and favored by consumers. In addition, farmer groups also could package products. Based on the activities' results, the PkM team also assisted in the form of flour equipment, stoves, packaging, and several other supporting tools.

Abstrak: Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan kelompok tani dalam melakukan inovasi minuman herbal Maiq Tulen. Metode pelaksanaan pengabdian ini dengan menggunakan pelatihan dengan mitranya adalah anggota Kelompok Tani Pade Angen di Desa Peresak Lombok Barat. Evaluasi kegiatan dilakukan dengan memberikan pre test dan post test kepada peserta untuk mengukur keberhasilan kegiatan pengabdian yang selanjutnya dianalisis secara deskriptif. Hasil kegiatan pengabdian ini menunjukkan bahwa meningkatnya pemahaman dan keterampilan anggota kelompok tani Pade Angen dalam membuat minuman herbal Maiq Tulen menjadi minuman serbuk berdasarkan kegunaannya yaitu Pegal Linu, Stamina dan Kewanitaan sehingga menghasilkan produk Maiq Tulen yang lebih variatif dan digemari oleh konsumen. Di samping itu, kelompok tani juga memiliki kemampuan dalam mengemas produk. Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilakukan tim PkM juga memberikan bantuan berupa alat penepung, kompor, kemasan serta beberapa alat penunjang kegiatan lainnya.

Article History:

Received: 29-08-2023
Reviewed: 26-09-2023
Accepted: 12-10-2023
Published: 19-11-2023

Key Words:

Training; Herbal
Drinks; Product
Innovation, Farmer
Group.

Sejarah Artikel:

Diterima: 29-08-2023
Direview: 26-09-2023
Disetujui: 12-10-2023
Diterbitkan: 19-11-2023

Kata Kunci:

Pelatihan; Minuman
Herbal; Inovasi Produk,
Kelompok Tani.

How to Cite: Swandayani, R., Sulastri, M., & Cahayani, M. (2023). Pelatihan Pembuatan Minuman Herbal Maiq Tulen sebagai Inovasi Produk Kelompok Tani 'Pade Angen' di Desa Peresak Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 4(4), 892-898. doi:<https://doi.org/10.33394/jpu.v4i4.8897>



<https://doi.org/10.33394/jpu.v4i4.8897>

This is an open-access article under the [CC-BY-SA License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).



Pendahuluan

Pandemi Covid-19 pada membawa dampak negatif pada perekonomian global, termasuk Indonesia, dengan dampak yang beragam termasuk pada bidang ekonomi, kesehatan, pendidikan, dan berbagai bidang lainnya. Kebijakan tatanan kehidupan baru yang dikenal sebagai "New Normal" dimulai di Indonesia pada awal Juli 2020 (Efendi et al.,



2021). Sebuah penelitian menggambarkan Era New Normal sebagai era ketidakpastian dalam hal sosial, ekonomi, dan kesehatan (Prihapsara & Artanti, 2016).

Kesehatan adalah aspek yang sangat krusial bagi manusia. Selama sejarah peradaban manusia, tumbuhan dan kesehatan adalah hal yang saling berkaitan (Swandayani et al., 2022). Sejak dahulu berbagai jenis tumbuhan digunakan untuk meningkatkan dan menjaga kesehatan. Tumbuhan herbal menjadi alternatif pilihan masyarakat untuk dimanfaatkan sebagai obat tradisional yang aman, mudah didapatkan, dan tidak mengandung bahan kimia berlebihan (Meidatuzzahra & Swandayani, 2020). Sebagian besar populasi masyarakat Indonesia (59,12%) pernah mengonsumsi obat tradisional/herbal dengan 50% menggunakan jahe, 48,77% menggunakan kencur, 39,65% menggunakan temulawak yang dimanfaatkan sebagai tanaman pekarangan (Swandayani et al., 2020). Program penanaman dan pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) dapat dilaksanakan sebagai upaya untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga (Swandayani et al., 2021). Ekosistem pada lahan pekarangan adalah sumber daya yang dapat dioptimalkan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat (Swandayani, 2021a). Pekarangan rumah merupakan habitat bagi berbagai flora dan fauna, terutama tumbuhan yang memiliki nilai ekonomi tinggi (Swandayani, 2016). Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Swandayani (2021b), periodisitas tanaman pekarangan diketahui dapat berbunga dan berbuah secara musiman maupun sepanjang tahun. Periodisitas tanaman pekarangan dilakukan dengan melakukan wawancara kepada narasumber dengan hasil yang menunjukkan narasumber mengetahui siklus panen tanaman tersebut. Pekarangan yang dimanfaatkan memiliki potensi sebagai sumber pangan dan pemenuhan gizi keluarga (Swandayani et al., 2023). Optimasi pekarangan dapat meningkatkan kualitas udara dan suplai oksigen sehingga kualitas kesehatan dan kesejahteraan masyarakat juga meningkat (Meidatuzzahra & Swandayani, 2020).

Usaha industri rumahan adalah jenis usaha yang dilakukan di rumah pemilik usaha tanpa menyewa tempat produksi. Studi menunjukkan bahwa industri rumahan adalah perusahaan skala kecil yang memproduksi barang seperti pembuatan minuman serbuk (Efendi et al., 2021). Minuman bubuk adalah produk olahan pangan berbentuk serbuk, mudah larut, mudah disajikan, tahan lama karena kandungan air yang rendah, dan memiliki luas permukaan yang besar (Fortin et al., 2021).

Kelompok Tani Pade Angen merupakan kelompok mitra yang sebelumnya telah diberdayakan tim pengabdian untuk memanfaatkan tanaman pekarangan menjadi minuman herbal dengan brand "Maiq Tulen". Minuman herbal Maiq Tulen tersebut diproduksi langsung oleh Kelompok Tani Pade Angen berupa simplisia kering yang disajikan dengan cara diseduh. Adapun inovasi produk Maiq Tulen sangat dibutuhkan diantaranya dengan membuat cara penyajian yang lebih baik yaitu melalui minuman serbuk. Berdasarkan studi yang telah dilakukan kepada mitra, penyajian produk dengan menggunakan simplisia kering kurang efisien karena simplisia yang telah direbus dan digunakan tidak dapat diolah kembali sehingga menghasilkan limbah. Salah satu solusi untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah dengan mengolah bahan herbal menjadi serbuk minuman instan. Selain itu variasi minuman herbal Maiq Tulen belum memiliki inovasi dan hanya terbatas dalam satu khasiat saja sehingga kurang menarik pasaran. Melalui kegiatan ini mitra akan diberikan pelatihan untuk membuat minuman herbal Maiq Tulen lebih inovatif dengan tampilan baru berupa serbuk saset yang lebih praktis serta dibuat berdasarkan beberapa khasiat kegunaannya seperti untuk pegal linu, meningkatkan stamina serta untuk nyeri haid. Hal ini diharapkan dapat membuat produk Maiq Tulen lebih banyak peminat sehingga penjualan diharapkan



meningkat. Adapun tujuan kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok tani untuk melakukan inovasi minuman herbal Maiq Tulen.

Metode Pengabdian

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan metode pelatihan dengan mitra yaitu Kelompok Tani Pade Angen di Desa Peresak Lombok Barat. Anggota mitra yang terlibat dalam pelaksanaan pengabdian ini sebanyak 40 orang. Kegiatan pelatihan dimulai dengan survey pendahuluan, pelatihan, dan evaluasi. Kegiatan ini dilaksanakan secara berkelanjutan selama 8 bulan dengan rincian tersaji pada Tabel 1.

Tabel 1. Tabel Pelaksanaan Pengabdian

No	Persiapan	Pelaksanaan	Evaluasi
1	Survey pendahuluan adalah tahap perencanaan kegiatan pengabdian yaitu: koordinasi dengan mitra, penetapan waktu kegiatan, penentuan target perencanaan materi (Swandayani et al. 2021).	Pelaksanaan program dengan pemberian sosialisasi kepada mitra yang terdiri dari: Sosialisasi pembuatan minuman herbal Maiq Tulen Pelatihan pembuatan minuman herbal Maiq Tulen dengan berbagai varian Pelatihan pengemasan Produk Pemberian alat	Tahap evaluasi kegiatan dilakukan dengan pre-test dan post-test yang berisi pertanyaan terkait pengetahuan dan kepuasan mitra. Hasil evaluasi dianalisis dan disajikan dalam diagram yang menunjukkan tingkat pemahaman selama mengikuti kegiatan pengabdian (Swandayani et al., 2022).

Kegiatan pengabdian dilaksanakan dengan melakukan survey pendahuluan oleh 6 orang tim PkM yang terdiri dari 3 orang dosen dan 3 orang mahasiswa. Pada survey pendahuluan tersebut tim PkM melakukan koordinasi dengan ketua Kelompok Tani Pade Angen terkait tujuan dan pelaksanaan kegiatan pengabdian yang akan dilakukan. Pada kegiatan tersebut dibahas pula tentang jadwal dan jumlah anggota kelompok tani yang akan berpartisipasi sebagai peserta. Tim PkM melakukan pembagian tugas terkait perencanaan materi yang akan disampaikan pada saat pelatihan. Pada tahap ini, tim berdiskusi terkait pengadaan alat yang akan digunakan dan diberikan kepada mitra. Kegiatan pelatihan dimulai dengan registrasi peserta dan pengenalan tim PkM. Selanjutnya peserta pelatihan melaksanakan pre-test yang telah disiapkan oleh tim PkM. Pemaparan materi dilakukan oleh 3 orang narasumber dengan topik yang berbeda (Tabel 2). Setelah penyampaian materi, kegiatan dilanjutkan dengan diskusi antara tim PkM dengan peserta. Kegiatan terakhir yaitu peserta menjawab soal post-test untuk mengetahui perkembangan pemahaman mitra setelah diberikan pelatihan. Data evaluasi tersebut dianalisis secara deskriptif. Kegiatan selanjutnya adalah penyerahan alat yang akan digunakan oleh mitra untuk mengembangkan minuman serbuk yaitu mesin penepung, kompor, berbagai kemasan serta berbagai alat penunjang lainnya.

Tabel 2. Nama Narasumber dan Materi

No	Nama	Materi
1	Rosalina Edy Swandayani	Inovasi produk minuman herbal Maiq Tulen menjadi minuman serbuk
2	Meilinda Pahriana Sulastri	Manfaat rempah dalam produk baru minuman herbal Maiq Tulen berdasarkan kegunaanya



Hasil Pengabdian dan Pembahasan

Hasil kegiatan sosialisasi dan pelatihan yang dilakukan di Desa Peresak dengan mitra Kelompok Tani Pade Angen adalah sebagai berikut:

Kegiatan sosialisasi dilakukan dengan ceramah oleh narasumber mengenai cara pengolahan minuman herbal Maiq Tulen menjadi minuman serbuk sehingga lebih tahan lama. Pada kegiatan ini dilakukan demonstrasi dengan membawa alat dan bahan untuk menunjang materi yang disampaikan. Narasumber yang menyampaikan materi pada kegiatan ini adalah ketua tim PkM yang dibantu oleh 2 orang anggota.

Kegiatan pengabdian selanjutnya adalah dilakukan pendampingan dalam pembuatan minuman serbuk. Adapun dalam kegiatan ini mitra dibekali keterampilan cara pengolahan menjadi minuman serbuk (Gambar 2) serta cara pengemasannya (Gambar 3).



Gambar 1. Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan minuman serbuk



Gambar 2. Pelatihan Pengemasan Minuman Serbuk Menjadi Minuman Herbal Miaq Tulen yang Lebih Praktis



Gambar 4. Serah Terima Alat Kepada Mitra Kelompok Tani Pade Angen



Adapun kegiatan pelatihan yang dilakukan diawali dengan persiapan bahan rempah-rempah meliputi pencucian untuk menghilangkan kotoran yang masih tersisa pada bahan. Selanjutnya rempah yang digunakan dihaluskan dan diambil ekstraknya. Ekstrak rempah dicampur dengan gula pasir di dalam wajan kemudian dilakukan pemanasan dengan cara direbus. Suhu yang digunakan berkisar antara 60-65°C selama 2-2,5 jam dengan diaduk terus menerus dengan spatula untuk mencegah terjadinya penggumpalan. Pemanasan tersebut dihentikan ketika sudah terbentuk kristal atau serbuk halus (Yolandari, 2021).

Pelatihan yang diberikan kepada mitra menggunakan teknik kristalisasi untuk membuat minuman serbuk. Kristalisasi adalah proses pembentukan kristal padat yang berasal dari larutan awal yang homogen (Saraswati, 2013). Kristal diperoleh dengan pemekatan larutan hingga diperoleh konsentrasi bahan terlarut (solut) lebih besar daripada pelarut pada suhu yang sama (Nisfiah & Desnita, 2022). Keunggulan produk minuman serbuk yang pembuatannya menggunakan teknik kristalisasi yaitu memiliki luas permukaan yang besar, proses penyajian lebih cepat dan praktis, cepat larut dalam air karena pengaruh sifat rehidrasinya, dan penyimpanan lebih lama karena kadar air rendah (Trinovit, 2021). Sedangkan dalam penyajiannya sangat mudah yaitu serbuk minuman dituang ke dalam gelas kemudian tambahkan air sesuai selera (Pudiastutiningtyas & Mubin, 2015).

Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman mitra setelah dilakukannya pelatihan ini. Sebelumnya, hasil pada saat pre-test menunjukkan mitra masih belum mengetahui jika minuman herbal Maiq Tulen dapat dibuat menjadi beberapa varian (28%) selain itu mitra belum banyak mengetahui metode kristalisasi (7,5%). Berdasarkan hasil evaluasi, mitra juga belum mengetahui jika pembuatan minuman herbal Maiq Tulen dalam serbuk akan lebih tahan lama (25%) dan penyajiannya menjadi lebih mudah (35%) dan mitra belum mengetahui cara pengolahannya (5%). Setelah dilakukan kegiatan pelatihan terdapat peningkatan pemahaman mitra jika minuman herbal Maiq Tulen dapat dibuat menjadi beberapa varian (97,5%), mitra dapat memahami metode kristalisasi (87,5%), pembuatan minuman herbal Maiq Tulen dalam serbuk akan lebih tahan lama (100%) dan penyajiannya menjadi lebih mudah (100%) dan mitra mengetahui cara pengolahannya (95%). Hal ini ditunjukkan pada Gambar 5.



Gambar 5. Grafik Hasil Evaluasi pre test dan post test

Adapun rencana tindak lanjut dalam kegiatan ini yaitu akan diadakan pelatihan pengurusan izin PIRT dan izin halal, selanjutnya dapat dibuatkan inovasi agar minuman herbal Maiq Tulen dapat tersedia dalam kemasan siap minum.



Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh dari hasil pengabdian ini adalah meningkatnya pemahaman dan keterampilan anggota kelompok tani Pade Angen dalam membuat minuman herbal menjadi minuman serbuk berdasarkan kegunaannya yaitu Pegal Linu, Stamina dan Kewanitaan sehingga menghasilkan produk Maiq Tulen yang lebih variatif dan digemari oleh konsumen. Disamping itu, kelompok tani juga memiliki kemampuan dalam mengemas produk.

Saran

Saran yang disampaikan berdasarkan hasil pengabdian ini adalah agar dalam kegiatan pengabdian selanjutnya dapat ditindaklanjuti dengan pelatihan manajemen keuangan bagi Kelompok Tani Pade Angen.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kami ucapkan kepada Kemdikbud Ristek yang telah memberikan hibah kepada tim kami melalui skema Pemberdayaan Berbasis Masyarakat. Ucapan terimakasih juga disampaikan kepada LPPM Universitas Islam Al Azhar, masyarakat di Desa Peresak, Kecamatan Narmada, Kelompok Tani Pade Angen serta berbagai pihak yang telah mendukung kelancaran kegiatan pengabdian ini.

Daftar Pustaka

- Efendi, E., Rachmadan, S., Guntoro, D., Putri, D. S., Fadli, Ach. M., Al' Azhmi, A., Khoirunisa, D. D., Sintia, I., Hikmah, N., Yulianah, S., & Sari, Y. P. (2021). Meningkatkan Perekonomian Masyarakat di Masa New Normal Melalui Kegiatan Ekonomi Kreatif Usaha dengan Memanfaatkan Media Online. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 1(4), 259. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v1i4.8776>
- Elsa Trinovit, F., Francisca Diana Alexandra. (2021). Penerapan Teknologi Kristalisasi Dalam Pengolahan Produk Pangan Serbuk Herbal Instan di Kelurahan Kereng Bangkirai. *Jurnal Pengabdian ILUNG (Inovasi Lahan Basah Unggul)*, 1(2).
- Fortin, G. A., Asnia, K. K. P., Ramadhani, A. S., & Maherawati, M. (2021). Minuman Fungsional Serbuk Instan Kaya Antioksidan Dari Bahan Nabati. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(4), 984–991. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i4.8977>
- Meidatuzzahra, D., & Swandayani, R. E. (2020). Pemanfaatan Famili Zingiberaceae Sebagai Obat Tradisional oleh Masyarakat Suku Sasak di Desa Suranadi, Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat. *bionature*, 21(2). <https://doi.org/10.35580/bionature.v21i2.16494>
- Nisfiyah, I. L., & Desnita, R. (2022). Formulasi minuman serbuk instan kombinasi jahe (*Zingiber officinale rosc*) dan kunyit (*Curcuma domestica val.*) dengan variasi gula pasir dan gula merah. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*.
- Prihapsara, F., & Artanti, A. N. (2016). *Inovasi Jamu Dalam Kemasan Siap Minum Sebagai Upaya Meningkatkan Pola Konsumsi Jamu Dan Pemberdayaan Masyarakat Di Kecamatan Jaten*.
- Pudiastutiningtyas, N., & Mubin, N. (2015). *Minuman Herbal Serbuk Siap Saji*. 11(01).
- Saraswati, Rise Desnita,. (2013). *Optimasi Proses Pembuatan Minuman Serbuk Instan Kombinasi Jahe (Zingiber Officinale Rosc) Dan Kencur (Kaempferia Galanga L.)*.



- Swandayani, R. E. (2021a). Periodisitas Tanaman Pekarangan Sebagai Database dalam Pengembangan Wisata Berbasis Konservasi Lingkungan di Desa Sajang, Kecamatan Sembalun, Lombok Timur. *bionature*, 21(2). <https://doi.org/10.35580/bionature.v21i2.20340>
- Swandayani, R. E. (2021b). Periodisitas Tanaman Pekarangan Sebagai Database dalam Pengembangan Wisata Berbasis Konservasi Lingkungan di Desa Sajang, Kecamatan Sembalun, Lombok Timur. *bionature*, 21(2). <https://doi.org/10.35580/bionature.v21i2.20340>
- Swandayani, R. E., Andini, A. S., Basri, H., & Juniawan, A. (2023). Pemberdayaan Kelompok Budidaya Ikan Melalui Pembuatan Pakan Ikan Gabus Bernilai Ekonomis. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 4(2), 404. <https://doi.org/10.33394/jpu.v4i2.7284>
- Swandayani, R. E., Andini, A. S., Syuhriatin, S., Meidatuzzahra, D., Basri, H., Rahayu, S. M., Pahriana, M., & Fitasari, B. D. (2021). Sosialisasi Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) untuk Wirausaha dan Konservasi Lingkungan di Desa Peresak Kecamatan Narmada. *Jurnal Abdidas*, 2(6), 1350–1355. <https://doi.org/10.31004/abdidas.v2i6.479>
- Swandayani, R. E., Sulastri, M. P., & Cahayani, M. (2022). Pendampingan Kelompok Tani Pade Angen dalam Memanfaatkan Tanaman Pekarangan Menjadi Olahan Produk di Desa Peresak Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 3(3), 482. <https://doi.org/10.33394/jpu.v3i3.5832>
- Swandayani, R.E. 2016. Home garden of Sasak people in Sajang Village, Sembalun, East Lombok, Indonesia. (2016). *International Journal of Research Studies in Agricultural Sciences*, 2(1). <https://doi.org/10.20431/2454-6224.0201005>
- Yolandari, A. (2021). Formulasi Minuman Serbuk Instan Mentimun Menggunakan Metode Mixture Design. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 1(2), 75–92. <https://doi.org/10.36441/jtepakes.v1i2.187>