

## DIVERSIFIKASI PENGOLAHAN HERBAL DALAM RANGKA MENGEMBANGKAN DIMENSI PRODUK TOGA DI DESA SIWALANPANJI

**Moch. Dicky Riza**

Pendidikan Matematika, STKIP PGRI Sidoarjo, [mohadiza69@gmail.com](mailto:mohadiza69@gmail.com)

**Endah Alamsari Andayani**

Pendidikan Bahasa Inggris, STKIP PGRI Sidoarjo, [lastiarsitinjak@gmail.com](mailto:lastiarsitinjak@gmail.com)

**Arifatus Kurnia**

PGSD, STKIP PGRI Sidoarjo, [fatusntunia@gmail.com](mailto:fatusntunia@gmail.com)

**Aulia Anaya Putri**

Pendidikan Bahasa Inggris, STKIP PGRI Sidoarjo, [auliaanaya396@gmail.com](mailto:auliaanaya396@gmail.com)

**Dwi Putri Eka Ratna Avifah**

PGSD, STKIP PGRI Sidoarjo, [putriekaavifah@gmail.com](mailto:putriekaavifah@gmail.com)

**Izah Nurfitriyah**

PGSD, STKIP PGRI Sidoarjo, [izahnurfitria@gmail.com](mailto:izahnurfitria@gmail.com)

**Novi Ardiani**

Pendidikan Bahasa Inggris, STKIP PGRI Sidoarjo, [nardiani25@gmail.com](mailto:nardiani25@gmail.com)

**Putri Nova Rizqi Febriyanti**

Pendidikan Bahasa Inggris, STKIP PGRI Sidoarjo, [Putrinovarf@gmail.com](mailto:Putrinovarf@gmail.com)

### Abstrak

KKN merupakan kegiatan pembelajaran di lapangan yang dilaksanakan mahasiswa sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat. KKN Tematik Mandiri STKIP PGRI Sidoarjo dengan tema “Ekonomi Kreatif” yang dilaksanakan di Desa Siwalanpanji memiliki program kerja pengembangan UMKM. Fokus kegiatan dilaksanakan dengan membuat produk herbal celup dan desain logo kemasan produk sebagai bentuk diversifikasi pengolahan herbal dalam rangka mengembangkan produk TOGA di Desa Siwalanpanji. Kegiatan ini melalui beberapa tahapan, antara lain: perencanaan, persiapan, pengolahan bahan herbal, desain kemasan produk, pengemasan, dan tahap sosialisasi produk. Kegiatan ini menghasilkan produk herbal kunyit asam dan produk herbal celup temulawak-kunyit putih yang dikemas dalam kantong teh dan kotak putih dengan label logo produk merk “Kunjare” sebagaimana merk produk olahan TOGA yang telah dimiliki oleh Tim Penggerak PKK Desa Siwalanpanji.

**Kata Kunci :** Diversifikasi, Produk TOGA, Herbal Celup, Desa Siwalanpanji

### Abstract

KKN is a learning activity in the field carried out by students as a form of community service. The thematic of KKN Mandiri at STKIP PGRI Sidoarjo is "Creative Economy" held in Siwalanpanji Village which has a developing UMKM work program. “UMKM” stands for Micro, Small, Medium Enterprises. The focus of the activity was making herbal bag products and product packaging logo designs as a form of diversification of herbal processing in order to develop TOGA products in

Siwalanpanji Village. This activity goes through several stages, including: planning, preparation, processing of herbal ingredients, product packaging design, packaging, and the product socialization stage. This activity produced sour turmeric herbal products and white turmeric-curcuma herbal bag products packaged in tea bags and white boxes using the product logo label "Kunjare" as the TOGA processed product brand owned by the PKK driving Team in Siwalanpanji Village.

**Keywords :** Diversification, TOGA Product, Herbal Infusion, Siwalanpanji Village

## PENDAHULUAN

STKIP PGRI Sidoarjo sebagai perguruan tinggi memiliki tugas dan fungsi melaksanakan Tri Dharma Perguruan Tinggi, yaitu pendidikan dan pengajaran, penelitian, dan pengabdian masyarakat (PPM). Kedekatan dan kepedulian perguruan tinggi terhadap *stakeholder* eksternal diupayakan dapat terwujud melalui PPM ini. Upaya demikian tidak hanya dilakukan dan menjadi kewajiban dosen semata tetapi juga bagi mahasiswa, salah satunya dilakukan melalui Kuliah Kerja Nyata (KKN). Mahasiswa melaksanakan pengabdian kepada masyarakat, diantaranya dalam bentuk Kuliah Kerja Nyata (KKN). Pelaksanaan kuliah melalui kegiatan pembelajaran di lapangan yang seperti ini diharapkan dapat meningkatkan rasa empati mahasiswa. Selain itu juga dapat memberikan sumbangan penyelesaian persoalan yang ada di masyarakat. Sebagai kegiatan intra kurikuler, KKN merupakan bagian integral dari kurikulum program studi yang diharapkan dapat meningkatkan kecerdasan intelektual, emosional, dan sosial. (Andjariani, dkk, 2021).

Pada tahun akademik 2022-2023 semester gasal, dilaksanakan KKN Tematik Mandiri dengan tema "Ekonomi Kreatif" di desa Siwalanpanji kecamatan Buduran kabupaten Sidoarjo. sesuai dengan tema KKN, maka mahasiswa peserta KKN melakukan observasi mengenai potensi ekonomi yang dimiliki oleh desa Siwalanpanji. Berdasarkan hasil wawancara dengan ketua dan tim penggerak PKK desa Siwalanpanji, diketahui bahwa desa Siwalanpanji memiliki potensi hasil Tanaman Obat Keluarga (TOGA). Tanaman Obat Keluarga (TOGA) merupakan tanaman berkhasiat yang ditanam dalam rangka memenuhi keperluan keluarga akan obat-obatan tradisional yang dapat dibuat sendiri (Mindarti&Nurbaeti, 2015).

Tidak hanya mengupayakan penanaman TOGA di lingkungan pekarangan Desa Siwalanpanji, Tim penggerak PKK Desa Siwalanpanji bahkan telah memiliki usaha pengolahan TOGA. Tim Penggerak PKK Desa Siwalanpanji mengolah hasil TOGA menjadi produk herbal instan dan makanan ringan dengan bahan herbal. Produk olahan TOGA tim penggerak PKK Desa Siwalanpanji telah di kemas dengan merk "Kunjare". Tim UMKM 2 KKN Tematik Mandiri berinisiatif untuk melakukan diversifikasi pengolahan herbal dalam rangka mengembangkan dimensi produk TOGA di Desa Siwalanpanji.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), diversifikasi adalah (1) penganekaragaman; (2) penganekaan usaha untuk menghindari ketergantungan pada ketunggalan kegiatan, produk, jasa, atau investasi. Diversifikasi pengolahan herbal ini dilaksanakan oleh Tim UMKM 2 KKN Tematik Mandiri STKIP PGRI Sidoarjo didasarkan pada hasil wawancara dengan tim penggerak PKK yang mengembangkan produk herbal instan "Kunjare". Dari wawancara tersebut diketahui bahwa ada kesulitan atau kendala yang dihadapi. Kendala tersebut antara lain adalah mengenai pengolahan herbal instan yang membutuhkan waktu yang lama dan tenaga yang tidak sedikit. Hal tersebut dianggap sangat melelahkan bagi tim penggerak PKK dalam mengolah produk "Kunjare" tersebut.

Berdasarkan hal tersebut, tim peserta KKN Tematik Mandiri "Ekonomi Kreatif" STKIP PGRI Sidoarjo memiliki ide untuk melakukan diversifikasi pengolahan herbal membuat produk herbal celup. Disamping melakukan diversifikasi produk TOGA, Tim UMKM 2 KKN Tematik Mandiri STKIP PGRI Sidoarjo juga akan melakukan desain kemasan bagi produk herbal celup yang akan dibuat.

## METODE

Kegiatan diversifikasi pengolahan herbal dalam rangka mengembangkan dimensi produk TOGA di desa Siwalanpanji ini dilaksanakan oleh Tim UMKM 2 KKN Tematik Mandiri STKIP PGRI Sidoarjo. Pelaksanaan kegiatan ini melalui beberapa tahapan. Tahapan yang pertama adalah observasi mengenai potensi UMKM yang ada di desa Siwalanpanji. Dari hasil wawancara yang dilaksanakan dengan ketua dan anggota tim penggerak PKK desa Siwalanpanji, didapatkan bahwa tim penggerak PKK telah memiliki produk olahan TOGA dengan merk Kunjare. Kemudian Tim UMKM 2 KKN Tematik Mandiri STKIP PGRI Sidoarjo mengusulkan untuk melakukan diversifikasi produk dengan membuat herbal celup.

Tahapan kedua adalah diskusi perencanaan dan persiapan mengenai cara dan proses pengolahan hasil TOGA tim PKK Siwalanpanji menjadi herbal celup. Tahap ketiga adalah melakukan eksperimen pengolahan herbal hingga mendapatkan komposisi yang tepat untuk menghasilkan herbal celup kunyit asam dan herbal celup temulawak-kunyit putih. Tahap keempat adalah membuat desain baru untuk kemasan herbal celup yang sedang dibuat. Setelah herbal diolah dan kemasan siap, tahap kelima dari kegiatan ini adalah pengemasan produk. Pengemasan dimulai dengan memasukkan herbal ke dalam kantong teh dan di-seal. Lalu dimasukkan dalam kotak serta penempelan label logo produk. Setelah pengemasan selesai, tahap terakhir adalah tahap sosialisasi produk kepada Ibu-ibu anggota PKK Desa Siwalanpanji.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Perencanaan dan Persiapan

Langkah awal yang dilakukan oleh Tim UMKM 2 dalam rangka membuat herbal celup adalah melakukan perencanaan, penyiapan peralatan dan bahan-bahan untuk membuat herbal celup. Alat yang dibutuhkan untuk membuat herbal celup ini adalah kompor, panci, oven, tampah, pisau, talenan, bakul atau baskom, lap bersih, gelas, sendok, alat *sealer*, sarung tangan plastik, silica gel, kantong teh celup, kotak kemasan. Bahan-bahan tanaman TOGA yang dibutuhkan untuk membuat herbal celup ini antara lain: kunyit, temulawak, kunyit putih, kayu manis, asam jawa, air, jeruk nipis, madu, gula batu.



Gambar 1. Kegiatan Perencanaan dan Persiapan

### Pengolahan Bahan Herbal

Setelah menyiapkan alat dan bahan, maka langkah berikutnya adalah memproses bahan-bahan herbal yang merupakan hasil tanaman obat keluarga (TOGA). Langkah pertama dalam proses ini adalah dengan mencuci bersih kunyit, temulawak, kunyit putih. Kemudian iris tipis bahan-bahan tersebut. Lalu letakkan dalam tampah untuk dijemur. Penjemuran dilakukan selama tiga hari dengan memanfaatkan panas sinar matahari secara langsung. Setelah kering, bahan-bahan tersebut dicincang untuk mendapatkan ukuran yang lebih kecil lagi guna mendapatkan ukuran yang tepat untuk dimasukkan dalam kantong teh celup. Dalam proses ini, dapat pula memanfaatkan mesin atau alat *chopper*. Namun, tidak disarankan menghaluskan bahan dengan alat tumbuk. Hal ini dikarenakan bahan-bahan herbal tersebut akan menggumpal.

Langkah berikutnya adalah sterilisasi bahan dengan melakukan pengovenan. Panaskan oven dengan api sedang selama lima menit. Kemudian tata bahan herbal di atas loyang dengan ketebalan sekitar 0,5 cm. Oven bahan tersebut selama lima menit dengan api bawah dan lima menit dengan api atas. Setelah itu keluarkan dari oven dan dinginkan dalam suhu ruang. Setelah dingin, masukkan herbal-herbal tersebut ke dalam toples bersih dan kering. Lakukan hal yang sama terhadap bahan asam jawa dengan mengeluarkan biji-bijinya terlebih dahulu. Bahan-bahan herbal telah siap dikemas ke dalam kantong teh celup.



Gambar 2. Proses Pengolahan Bahan

### Proses Uji Coba Penyajian Herbal Celup untuk Penentuan Komposisi Herbal

Sebelum melakukan pengemasan herbal celup, komposisi herbal yang tepat harus ditentukan terlebih dahulu. Karena itulah dilaksanakan ujicoba penyajian dengan beberapa komposisi herbal yang berbeda sampai ditemukan komposisi yang tepat. Pada tahap ini, dilakukan hingga empat kali ujicoba sebagai berikut:

**Tabel 1. Proses Uji Coba**

Uji Coba Ke-	Herbal Celup	Komposisi	Hasil
1	(1)	2 gram kunyit, 1 gram asam jawa, 200 ml air mendidih	Minuman dengan warna kuning pucat dan rasa terlalu masam.
	(2)	1 gram kunyit putih, 1 gram temulawak, 200 ml air mendidih	Warna pucat, aroma herbal kurang, terasa pahit dari kunyit putih.
2	(1)	3 gram kunyit, 1 gram asam Jawa, 200 ml air mendidih	Minuman dengan warna kuning yang pas dan rasa asam yang sesuai.
	(2)	2 gram kunyit putih, 2 gram temulawak, 200 ml air mendidih	Minuman dengan warna kuning yang pas dan aroma herbal pas, terasa pahit dari kunyit putih yang dominan.
3	(1)	3 gram kunyit, 1 gram asam Jawa, direbus dalam 200 ml air mendidih selama 5 menit.	Minuman dengan warna kuning yang lebih pekat berpadu dengan rasa asam yang sesuai.
	(2)	1 gram kunyit putih, 2 gram temulawak direbus dalam 200 ml air mendidih selama 5 menit.	Minuman dengan warna kuning yang lebih pekat dengan aroma herbal pas dan terasa pahit dari kunyit putih dominan.
4	(1)	3 gram kunyit, 1 gram asam jawa direbus dalam 200 ml air mendidih selama 5 menit dengan menambahkan 1 sdm gula	Minuman dengan warna kuning yang lebih pekat dengan rasa asam yang sesuai.
	(2)	1 gram kunyit putih, 2 gram temulawak direbus dalam 200 ml air mendidih selama 5 menit dengan menambahkan 1 sdm gula dan ditambahkan perasan jeruk nipis.	Minuman dengan warna kuning pekat dengan aroma herbal yang pas. Ada rasa pahit dari kunyit putih yang dominan.



**Gambar 3. Hasil Uji Coba (Kiri Herbal 1 dan Kanan Herbal 2)**

### Proses Desain Kemasan Herbal Celup

Tim penggerak PKK desa Siwalanpanji telah memiliki merk untuk produk herbal instan yang dihasilkan yaitu “Kunjare”. Produk herbal instan “Kunjare” dikemas dalam *pouch* plastik dengan logo “Kunjare” sesuai dengan varian herbal instan yang dihasilkan. Dalam rangka diversifikasi produk herbal yang diolah dari hasil TOGA tim penggerak PKK desa Siwalanpanji, maka dibuatlah minuman herbal celup “Kunjare” dengan varian kunyit asam dan temulawak-kunyit putih. Tidak hanya membuat diversifikasi pengolahan produk, Tim UMKM KKNT Mandiri STKIP PGRI Sidoarjo juga menyiapkan desain logo dan pengemasan minuman herbal celup kunyit asam dan temulawak-kunyit putih. Berdasarkan hasil koordinasi dengan tim penggerak PKK desa Siwalanpanji, maka varian baru dari produk herbal celup ini tetap menggunakan merk “Kunjare” dengan desain logo baru yang menyesuaikan produk yang dihasilkan. Untuk pengemasan produk herbal celup kunyit asam dan temulawak-

kunyit putih ini menggunakan kantong teh dan kotak ukuran 4,5 cm x 4,5 cm x 8,5 cm. Kemasan kotak dengan ukuran tersebut merupakan kemasan produk contoh yang dihasilkan oleh Tim UMKM KKNT Mandiri STKIP PGRI Sidoarjo. Untuk pengembangan selanjutnya, dapat digunakan kotak dengan ukuran yang sesuai dengan jumlah kantong teh herbal celup yang ada di dalamnya.



Gambar 4. Proses Pembuatan Kemasan

### Proses Pengemasan

Langkah selanjutnya yang dilakukan adalah mengemas produk TOGA yang telah diolah menjadi produk herbal celup. Herbal yang telah diolah, dikemas ke dalam kantong teh sesuai varian yakni herbal celup kunyit asam dan herbal celup temulawak-kunyit putih. Tiap kantong teh berisi herbal dengan berat 4 gram. Herbal celup kunyit asam memiliki komposisi kunyit : asam Jawa sebesar 3:1. Sedangkan herbal celup temulawak : kunyit putih memiliki komposisi 2 : 1 dengan tambahan sedikit kayu manis.

Setelah dimasukkan dalam kantong teh dengan komposisi dan berat yang tepat, maka kantong teh tersebut ditutup dengan bantuan alat *sealer* yang berpemanas listrik. Kantong herbal celup kemudian dikemas ke dalam kotak sesuai varian produknya. Untuk produk sample yang dibuat oleh Tim UMKM 2 KKNT Mandiri STKIP PGRI Sidoarjo, produk herbal celup dikemas dalam kotak putih ukuran 4,5 cm x 4,5 cm x 8,5 cm. setiap kotak berisi 5 kantong the herbal celup. Setiap kotak juga dilengkapi dengan *silica gel* untuk menjaga agar produk herbal celup tidak lembab. Setelah itu, setiap kotak kemasan ditemplei dengan logo herbal celup “Kunjare” baik herbal celup kunyit asam maupun herbal celup temulawak kunyit putih.



Gambar 5. Proses Pengemasan

### Kegiatan Sosialisasi

Setelah varian produk TOGA herbal celup kunyit asam dan herbal celup temulawak-kunyit putih yang dibuat oleh Tim UMKM KKNT Mandiri STKIP PGRI Sidoarjo selesai dibuat dan dikemas, maka langkah selanjutnya adalah melaksanakan kegiatan sosialisasi. Kegiatan sosialisasi ini dilaksanakan di Balai Desa Siwalanpanji. Kegiatan sosialisasi diikuti oleh Ibu-ibu anggota PKK Desa Siwalanpanji dengan narasumber Bapak Moch. Dicky Riza dan Ibu Endah Alamsari Andayani yang merupakan Dosen STKIP PGRI Sidoarjo. Kegiatan sosialisasi dimaksudkan untuk memperkenalkan produk herbal celup kunyit asam dan herbal celup temulawak-kunyit putih, baik cara dan proses pengolahannya maupun cara penyajian. Produk herbal celup ini merupakan bentuk diversifikasi pengolahan herbal yang ditujukan untuk mengembangkan dimensi produk TOGA di desa Siwalanpanji.



**Gambar 6. Proses Sosialisasi**

## **PENUTUP**

Kegiatan pengolahan hasil TOGA menjadi produk herbal celup kunyit asam dan herbal celup temulawak-kunyit putih dalam rangka diversifikasi pengolahan herbal diharapkan dapat mengembangkan dimensi produk TOGA di Desa Siwalanpanji. Dengan adanya olahan berupa herbal celup dapat memberikan pilihan bagi konsumen dalam mendapatkan minuman yang sehat dan praktis. Minuman yang sehat karena herbal celup ini dikemas tanpa gula sehingga konsumen memiliki pilihan untuk mengkonsumsi minuman herbal dengan atau tanpa menambahkan gula sebagai pemanis. Produk herbal celup ini praktis karena penyajiannya mudah karena dapat dinikmati hanya dengan diseduh air panas..

## **Ucapan Terima Kasih**

Tim pelaksana pengabdian dari Program Studi Pendidikan Matematika dan Program studi Pendidikan Bahasa Inggris STKIP PGRI Sidoarjo serta para peserta KKNT Mandiri 2022 mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) STKIP PGRI Sidoarjo yang memberikan dukungan terlaksananya kegiatan ini sehingga kegiatan ini berjalan dengan lancar. Tim pelaksana pengabdian juga mengucapkan terima kasih kepada Kepala desa Siwalanpanji beserta aparaturnya yang telah mendukung terselenggaranya kegiatan ini dan ibu-ibu PKK desa Siwalanpanji yang bersedia mengikuti kegiatan ini dari awal sampai akhir dengan antusias. Semoga kegiatan ini memberikan manfaat bagi masyarakat desa Siwalanpanji.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Andjariani,EW, dkk. (2021). KKN Tematik : Pengawasan Partisipatif pada Pemilihan Kepala Daerah Kabupaten Sidoarjo Tahun 2020. *Jurnal PADI-Pengabdian Masyarakat Dosen Indonesia*, 4 (1), 13-19
- Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. (2018). *Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Kelima (cetakan ketiga)*. Jakarta : Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Mindarti, S & B. Nurbaeti. (2015). *Buku Saku Tanaman Obat Keluarga (TOGA)*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Barat.