

Pelatihan Pembuatan Teh Celup Kombinasi Pegagan, Secang dan Stevia Sebagai Upaya Diversifikasi produk Herbal PKK Desa Paddingingging

Training on Making Tea Bags Combined with Pegagan, Secang and Stevia as an Effort to Diversify PKK Herbal Products in Paddingingging Village

Irma Santi*, Andi Emelda, Ira Asmaliani, Namira Madi, Muhammad Affan Anshar

Fakultas Farmasi, Universitas Muslim Indonesia, Makassar, Sulawesi Selatan

Vol. 7 No.1, Juni 2026

 **DOI:**
10.35311/jmpm.v7i1.931

Informasi Artikel:

Submitted: 19 November 2025

Accepted: 10 Juni 2026

*Penulis Korespondensi:

Irma Santi

Fakultas Farmasi, Universitas Muslim Indonesia, Makassar, Sulawesi Selatan

E-mail: irma.santi@umi.ac.id

Cara Sitasi:

Santi, I., Emelda, A., Asmaliani, I., Madi, N., Anshar, M, A. (2026). Pelatihan Pembuatan Teh Celup Kombinasi Pegagan, Secang dan Stevia Sebagai Upaya Diversifikasi produk Herbal PKK Desa Paddingingging. *Pengabdian Masyarakat*. 7(1).745-754.<https://doi.org/10.35311/jmpm.v7i1.931>

ABSTRAK

Pemanfaatan tanaman yang berkhasiat obat di sekitar wilayah di Desa Paddingingging, Kecamatan Sanrobone, Kabupaten Takalar, belum dimanfaatkan secara optimal. Pokok Permasalahan adalah kurangnya pengetahuan terkait manfaat tanaman serta kurangnya keterampilan dari ibu PKK dalam mengolah sumber daya alam, seperti daun pegagan dan kayu secang, menjadi produk fungsional modern. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan IPTEK pengolahan herbal dan memberdayakan ekonomi masyarakat melalui transfer keterampilan pembuatan teh herbal celup dari kombinasi daun pegagan (*Centella asiatica*), kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*), dengan pemanis alami daun stevia (*Stevia rebaudiana*). Metode yang digunakan adalah *Participatory Action Research* (PAR) dengan melibatkan 22 orang peserta Ibu PKK melalui tiga tahapan utama: 1) Sosialisasi dan *Pre-test* untuk mengukur pengetahuan awal; 2) Pelatihan Praktis (*hands-on training*) meliputi standardisasi simplisia, formulasi *blending*, hingga pengemasan dengan *tea bag sealer*; dan 3) Pendampingan dan *Post-test* untuk evaluasi. Hasil menunjukkan terjadi peningkatan pemahaman mitra dari skor 59,52 % menjadi 81,81 % (skor naik 22,29 %) Selain itu, 75% peserta dinilai mampu memproduksi teh celup secara mandiri dan higienis. Produk yang dihasilkan memiliki keunggulan produk teh dengan tampilan menarik dengan rasa yang manis dari daun stevia non kalori, memiliki potensi membantu melancarkan sirkulasi darah serta menjaga stamina dan daya tahan tubuh aman untuk di konsumsi oleh pasien diabetes. Kesimpulan Terjadi peningkatan pemahaman Mitra (Ibu-Ibu PKK) mengenai IPTEK pengolahan herbal, Mitra berhasil menguasai keterampilan teknis dalam proses produksi, mulai dari pengeringan, penggilingan, hingga pengemasan produk teh celup yang higienis selain itu, Kegiatan ini berhasil memicu perubahan sikap kewirausahaan dan peluang produksi teh herbal.

Kata kunci: Teh Celup; Pegagan; Secang; Stevia; Desa Paddingingging

ABSTRACT

The use of medicinal plants around the area in Paddinging Village, Sanrobone District, Takalar Regency, has not been optimally utilized. The main problem is the lack of knowledge related to the benefits of plants and the lack of skills of PKK mothers in processing natural resources, such as pegagan leaves and secang wood, into modern functional products. The purpose of this activity is to improve science and technology in herbal processing and empower the community's economy through the transfer of herbal tea making skills from a combination of Pegagan leaves (*Centella asiatica*), secang wood (*Caesalpinia sappan L.*), with a natural sweetener of stevia leaves (*Stevia rebaudiana*). The method used was *Participatory Action Research* (PAR) by involving 22 participants PKK through three main stages: 1) Socialization and *Pre-test* to measure initial knowledge; 2) Practical Training (*hands-on training*) including standardization of simplicia, *blending* formulation, to packaging with *tea bag sealer*; and 3) Mentoring and *Post-test* for evaluation The results show that there is an increase in partner knowledge from a score of 59.52% to 81.81% (a score of 22.29%) In addition, 75% of participants were considered able to produce tea bags independently and hygienically. The resulting product has the advantage of tea products with an attractive appearance with a sweet taste from non-calorie stevia leaves it has the potential to help improve blood circulation and maintain stamina and immunity safe for consumption by diabetic patients Conclusion There has been an increase in the understanding of Partners (PKK Women) regarding herbal processing science and technology, Partners have succeeded in mastering technical skills in the production process, starting from drying, grinding, to packaging hygienic tea bag products in addition, this activity has succeeded in triggering a change in entrepreneurial attitudes and herbal tea production opportunities.

Keywords: Tea bags; Pegagan; Secang; Stevia; Paddingingging Village

PENDAHULUAN

Tanaman herbal lokal yang telah digunakan secara turun-temurun oleh nenek moyang sistem pengobatan tradisional (jamu) memiliki potensi pasar yang sangat menjanjikan, tidak hanya berpotensi meningkatkan kesejahteraan petani melalui diversifikasi pertanian, tetapi juga dapat menekan angka impor bahan baku obat kimia yang selama ini masih mendominasi industri farmasi nasional. Dengan mengoptimalkan potensi herbal lokal, Indonesia dapat melangkah menuju kemandirian bahan baku obat dan ketahanan kesehatan nasional ((Dian Widyaningtyas, 2024).

Pemanfaatan tanaman obat keluarga (TOGA) dan produk herbal telah menjadi tren global seiring meningkatnya kesadaran masyarakat akan gaya hidup sehat. Indonesia, dengan kekayaan hayati melimpah, memiliki potensi besar untuk mengembangkan produk minuman fungsional, salah satunya adalah teh herbal yang telah terbukti memberikan manfaat Kesehatan (Retno Palupi & Dewanti Widyaningsih, 2015). WHO (2005) menyatakan bahwa 65 % dari penduduk negara maju dan 80 % penduduk negara berkembang telah menggunakan obat herbal. Dengan pola hidup masyarakat yang cenderung "back to nature", trend penggunaan herbal pun semakin meningkat (Mirza, 2017).

Kecamatan Sanrobone merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Takalar, Sulawesi Selatan yang memiliki 6 desa salah satunya Desa Paddingingding, dikenal sebagai wilayah yang sebagian besar lahannya dikelilingi oleh sawah dan kebun (Ridha Kasim *et al.*, 2022). Letak geografis ini menunjukkan potensi sumber daya alam yang melimpah, khususnya tanaman pertanian dan herbal yang dapat tumbuh di iklim tropis. Kondisi ini mengindikasikan ketersediaan potensi bahan baku tanaman herbal tumbuh liar di pematang sawah, kebun serta tepi jalan (Eka *et al.*, 2023).

Desa Paddinging juga menjadi lokasi kegiatan pengabdian masyarakat sebelumnya, yang menunjukkan adanya potensi sumber daya manusia (SDM) dan kelembagaan yang kooperatif, seperti Kelompok PKK, untuk diberdayakan melalui kegiatan inovasi produk. Keberadaan potensi ini telah memicu perhatian dari berbagai pihak, khususnya perguruan tinggi, untuk melakukan kegiatan

pemberdayaan masyarakat. Berdasarkan data dan laporan pengabdian masyarakat, Kelompok Ibu-Ibu Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Desa Paddinging telah menjadi sasaran beberapa program pelatihan terkait pengolahan hasil alam dan produk herbal, yang menunjukkan adanya minat, antusiasme, dan kesiapan SDM untuk menerima inovasi. (Fitriana *et al.*, 2023),(Yuliana *et al.*, n.d.).

Dari hasil survei lokasi terdapat dua komponen utama permasalahan mitra yaitu tanaman lokal belum diolah optimal dan keterampilan produksi masih terbatas. Sosialisasi dan pelatihan pembuatan teh herbal celup dari kombinasi Daun Pegagan, Kayu Secang, dan Daun Stevia, hadir sebagai lanjutan dan diversifikasi inovasi produk herbal di Desa Paddingingding. Inovasi ini didasarkan pada tiga alasan utama: Optimasi Bahan Baku Lokal yang Terabaikan dimana Daun pegagan sering dianggap sebagai tanaman liar di sawah dan kayu secang hanya digunakan sebagai pewarna sederhana, sehingga potensinya belum dioptimalkan menjadi produk bernilai jual tinggi . Formulasi yang Lebih Kompleks dan Atraktif yaitu Kombinasi ketiga bahan ini menghasilkan teh dengan manfaat kesehatan yang kompleks serta tampilan visual yang menarik (warna merah muda dari secang), dan rasa manis dari daun stevia yang diharapkan lebih kompetitif di pasar. Selain itu, Peningkatan Skala Usaha yaitu Keberhasilan pelatihan sebelumnya menjadi modal dasar untuk membawa masyarakat ke tahap inovasi produk yang lebih tinggi, sehingga dapat mendorong kemandirian ekonomi dan penciptaan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) baru di desa tersebut.

Ketersediaan potensi bahan baku tanaman herbal seperti pegagan yang tumbuh liar di pematang sawah, kebun serta tepi jalan. Selain itu, masyarakatnya sudah familiar dengan kayu secang karena di warung-warung desa biasa tersedia minuman dari kayu secang memungkinkan dilakukannya kegiatan pengabdian ini. Daun Pegagan (*Centella asiatica* L. Urban) memiliki senyawa aktif seperti triterpenoid (terutama asiatikosida dan madecassoside), flavonoid, tanin, dan saponin (Sutardi, 2017), (Fernenda *et al.*, 2023).

Berdasarkan hasil penelitian berkhasiat sebagai peningkat daya ingat, anti-inflamasi, penyembuh luka, meningkatkan system imun,

antibakteri dan berpotensi menjaga fungsi sistem pencernaan, kardiovaskular dan antidiabetes (Sadik & Rifqah Amalia Anwar, 2022). Sementara itu, Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) memiliki senyawa aktif brazilin dan flavonoid (Ramdana sari, 2016) berfungsi sebagai pewarna alami, kaya antioksidan, antiinflamasi, antimikroba, antikanker dan memiliki manfaat dalam menjaga kadar glukosa darah, menjaga fungsi pencernaan dan kardiovaskular (Oktaf Rina et al., 2017), (Ni made gress rakasari nomer, 2019), (Jonathsn rizky lestario, 2024). Kombinasi ini seringkali menimbulkan rasa yang kurang disukai yaitu aroma yang tajam serta rasa yang sepat dan pahit sehingga kurang disukai kalangan anak-anak dan remaja, hal ini tentu menurunkan tingkat palatabilitas minuman fungsional tradisional tersebut (Lestari et al., 2021). Oleh karena itu, penambahan Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) sebagai pemanis alami yang non-kalori menjadi solusi inovatif untuk meningkatkan palatabilitas teh herbal (Rohayana siringoringo, 2022) menjadikannya aman dikonsumsi, termasuk bagi penderita diabetes dan hipertensi (Dhea Nadilla et al., 2025).

Beberapa upaya yang telah dilakukan pihak Tim dosen dari Universitas Muslim Indonesia (UMI) pada tahun 2024 telah melaksanakan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) di Desa Paddinging. Fokus kegiatan tersebut adalah Produksi Teh Herbal dari Kombinasi Daun dan Bunga Kersen (*Muntingia calabura L.*). (M. Tahir, dkk. (2024). Upaya sebelumnya, seperti pelatihan teh herbal dari daun kersen, telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dasar pengolahan teh herbal pada Ibu-Ibu PKK. Namun, produk inovasi harus terus dikembangkan agar masyarakat tidak bergantung pada satu jenis bahan baku dan dapat mengoptimalkan sumber daya lokal lainnya

Tujuan dari kegiatan sosialisasi dan pelatihan ini adalah meningkatkan pengetahuan masyarakat Desa Paddinging, khususnya anggota PKK, tentang manfaat kesehatan dan potensi ekonomi dari daun pegagan, kayu secang, dan daun stevia, memberikan Keterampilan praktis kepada peserta dalam memproduksi teh herbal dengan formulasi kombinasi daun pegagan, kayu

secang, dan stevia dalam bentuk kemasan teh celup yang higienis, menarik, dan siap dipasarkan, mewujudkan Keberhasilan Kegiatan dengan mendorong peserta untuk menciptakan inovasi produk teh herbal yang memiliki cita rasa dan manfaat kesehatan optimal, serta mengidentifikasi peluang pasar bagi produk lokal.

METODE

Kegiatan pengabdian di desa Paddinging Kecamatan Sanrobone kabupaten Takalar di laksanakan pada tanggal 18 Oktober bertempat di klinik Klinik Al Qayyum diikuti oleh 22 peserta ibu PKK dengan memiliki karakteristik profesi yang sangat beragam namun memiliki waktu yang fleksibel untuk kegiatan sosial yaitu ada yang berprofesi sebagai bidan, guru, pedagang dan ibu rumah tangga.

Metode pelaksanaan kegiatan ini melalui tiga tahap utama: Sosialisasi dan Penyuluhan, Pelatihan Praktis dan Pendampingan, serta Evaluasi dan Keberlanjutan.

Adapun tahap-tahapan kegiatan itu terbagi menjadi 5 tahap yaitu :

1. Tahap pertama melakukan pengujian awal (Pre-test) di berikan pertanyaan 10 soal untuk menilai pengetahuan peserta ibu PKK mengenai pengetahuan dasar bahan baku sampel, proses sortasi, pengeringan, penyerbukan, proses pencampuran sampel sampai pengemasan sebelum pelatihan di mulai.
2. Sosialisasi dan penyuluhan berupa pemaparan presentasi interaktif khasiat tanaman untuk Kesehatan, proses pengolahan sampel sampel dari sortasi sampai pegemasan dan potensi pasar produk teh herbal.
3. Pelatihan standardisasi mutu bahan baku, meliputi: Sortasi basah (pemilihan bahan segar), Pencucian (menggunakan air mengalir), dan Pengeringan (menggunakan Meringkan bahan dengan diangin-anginkan ditutup dengan kain hitam selama 2 -3 hari / oven pada suhu 40°C – 55°C selama 4 jam /teknik pengeringan yang seragam) hingga mencapai Standar simplisia yang dijadikan acuan yaitu kadar air $\leq 10\%$, jika diremas akan mudah hancur (daun), strukturnya sampel menjadi keras langsung patah saat ditekuk (kulit secang) , penggilingan (penghalusan)

menjadi ukuran mesh 20 – 40 yang sesuai untuk dibuat menjadi teh celup.

Pelatihan teknik pencampuran (blending) bahan baku kering berdasarkan formulasi yang telah disepakati (perbandingan serbuk daun pegagan (1 g), serbuk Kayu secang (0,7 g) dan serbuk daun stevia (0,3 g) yang akan di gunakan serta pelatihan pengemasan teh celup dalam kantong teh premium (*grade food*) dengan menggunakan *tea bag sealer* (Pioline PPS -200 A) selanjutnya memasukkan 10 kantong teh ke dalam wadah aluminum pouch secara higienis dengan memastikan perekat kemasan dijaga sangat rapi, rapat (kedap udara), dan tidak bocor.

4. Uji organoleptic /feed back. Peserta melakukan penyeduhan dan uji *organoleptic* terhadap produk teh herbal yang dihasilkan. *Feedback* dari peserta digunakan untuk penyempurnaan formulasi akhir. Tahap Pelaksanaan Pengujian (Parameter Sensoris) dimana panelis diminta menilai sampel secara berurutan berdasarkan parameter berikut:

A. Uji Warna Visual (Menggunakan Indra Penglihatan)

- **Mekanisme:** Panelis melihat kepekatan dan kejernihan air seduhan teh di bawah pencahayaan yang cukup (bukan ruangan remang-remang).
- **Kriteria:** Warna harus dinilai apakah "khas produk teh herbal tersebut (warna teh kemerahan (secang) Nilai juga tingkat kejernihannya, apakah keruh akibat kebocoran serbuk (*dusting*) atau jernih.

B. Uji Aroma (Menggunakan Indra Penciuman)

- **Mekanisme:** Gelas digoyangkan perlahan agar senyawa volatil (minyak atsiri) menguap, lalu panelis mendekatkan hidung ke bibir gelas dan menghirup aromanya dalam-dalam.
- **Kriteria:** Penilaian meliputi ketajaman aroma khas herbal (aroma segar daun pegagan) memastikan tidak ada aroma menyimpang seperti aroma apak (*musty* akibat jamur), bau gosong (akibat pengeringan terlalu panas), atau aroma langu yang mengganggu.

C. Uji Rasa dan *After Taste* (Menggunakan Indra Pengecap)

- **Mekanisme:** Panelis mengambil sedikit air seduhan (saat suhunya sudah

hangat/nyaman untuk diminum), lalu meratakannya di seluruh permukaan lidah sebelum ditelan.

- **Kriteria:** Menilai kombinasi rasa dasar (pahit, manis alami, asam, atau sepat).
- **After Taste:** Panelis merasakan sensasi rasa yang tertinggal di tenggorokan beberapa detik setelah cairan ditelan (rasa manis yang menyegarkan (stevia).

Tahap Pengisian Lembar Penilaian (Kuesioner)

Panelis menuangkan penilaiannya ke dalam formulir uji menggunakan metode skala:

- **Skala Hedonik (Tingkat Kesukaan):** Menggunakan angka, misalnya:

1 = Sangat tidak suka, 2 = Tidak suka, 3 = Netral, 4 = Suka, 5 = Sangat suka

- **Skala Mutu Hedonik (Deskriptif):** Menilai karakteristik spesifik rasa, skala kepekatan warna dan aroma, misalnya skala kepahitan (1 = Sangat pahit hingga 5 = Tidak pahit)

5. pengujian akhir (Post-test) di berikan pertanyaan 10 soal. Pengujian kembali pengetahuan peserta mengenai materi yang telah disampaikan untuk mengukur peningkatan kognitif (pengetahuan) peserta pelatihan.

Pengukuran keberhasilan kegiatan pengabdian ini dilihat dari Peningkatan Kognitif (pengetahuan) dan adopsi teknologi dari peserta sebelum dan sesudah pelatihan dapat dilihat dari peningkatan skor rata-rata *Post-test* dibandingkan skor rata-rata *Pre-test* peserta dan kemampuan peserta melakukan simulasi pelatihan pembuatan teh herbal celup Kriteria mampu memproduksi secara mandiri dan higienis dalam pembuatan teh herbal merupakan standar kompetensi tertinggi dalam pelatihan ini. Jika kriteria ini dijabarkan ke dalam indikator nyata (yang bisa dilihat dan dinilai oleh instruktur), artinya peserta sudah tidak perlu lagi diarahkan, tahu apa yang harus dilakukan, dan menjaga kebersihan dari awal hingga akhir proses di mana terlihat peserta memakai APD lengkap tanpa diingatkan, mencuci bahan di air mengalir, menjaga meja kerja tetap bersih, serta mampu menimbang dan mengemas teh herbal pegagan secang secara berurutan sesuai SOP tanpa meminta bantuan instruktur. Berikut Instrumen 10 soal pretest-posttest yang diujikan kepada peserta pelatihan :

Tabel 1 . Instrumen soal pre-post test

NO	PERTANYAAN	BENAR	SALAH
1	Teh herbal Adalah Minuman yang hanya terbuat dari seduhan daun kering dari suatu tanaman		
2	Sebelum membuat teh herbal wajib menggunakan APD lengkap (celemek, masker, sarung tangan)		
3.	Tujuan sortasi sampel yaitu untuk memilih sampel yang bebas dari dari gulma/ busuk		
4.	Metode pengeringan tradisional yang paling tepat untuk menjaga kualitas warna dan kandungan zat aktif daun herbal yaitu dikeringkan di bawah panas matahari langsung		
5	Suhu ideal yang disarankan untuk mengeringkan daun herbal yaitu suhu 60 derajat		
6	Bahan keras seperti rimpang/kulit batang harus diiris tipis terlebih dahulu (ketebalan 3-4 mm) secara seragam		
7	Dalam formulasi teh herbal campuran bahan yang berfungsi memberikan rasa manis alami tanpa kalori tinggi adalah daun stevia		
8	Bahan herbal yang sudah kering sempurna (simplicia) umumnya memiliki ciri fisik rapuh dan mudah di remas, warna dan aroma tetap kuat		
9	Metode penyeduhan teh herbal yang benar yaitu menggunakan 200 ml air hangat (suhu 70°C) selama 15 menit		
10	Jenis kemasan yang paling baik untuk menyimpan produk teh herbal kering yaitu kantong teh/aluminum pouch kedap udara		

Berikut Rubrik penilaian keterampilan kemampuan keterampilan peserta pelatiba peserta yang dijadikan untuk menilai

Tabel 2 . Rubrik penilaian keterampilan

Aspek Penilaian	Skor 4 (Sangat Baik)	Skor 3 (Baik)	Skor 2 (Cukup)	Skor 1 (Perlu Bimbingan)
1. Persiapan Alat, Bahan, & K3 (bobot 15 %)	Alat dan bahan (pegangan, secang, dll) lengkap, bersih, dan higienis. Menggunakan APD lengkap (celemek, masker, sarung tangan) dengan benar.	Alat dan bahan lengkap dan bersih. Menggunakan APD tetapi kurang lengkap (misal: lupa pakai masker).	Alat atau bahan ada yang kurang/tertinggal. Kurang memperhatikan aspek higienitas dan APD.	Alat dan bahan tidak siap. Tidak menerapkan prinsip K3 dan higienitas sama sekali.
2. Sortasi dan Pencucian Bahan(Bobot 15 %)	Menyortir bahan dari gulma/daun busuk dengan teliti. Mencuci kedua bahan di air mengalir hingga benar-benar bersih dari tanah/debu.	Menyortir bahan dengan baik. Mencuci bahan di air mengalir namun kurang bersih (masih ada sedikit sisa air keruh)	Sortasi dilakukan terburu-buru (masih ada benda asing terbawa). Mencuci bahan hanya dengan direndam (bukan air mengalir)	Tidak melakukan sortasi dan pencucian dilakukan asal-asalan

Aspek Penilaian	Skor 4 (Sangat Baik)	Skor 3 (Baik)	Skor 2 (Cukup)	Skor 1 (Perlu Bimbingan)
3. Proses Pengeringan (Simulasi/Praktik) (Bobot 15 %)	Mengeringkan bahan dengan diangin-anginkan ditutup dengan kain hitam selama 2 -3 hari / oven pada suhu 40°C – 55°C selama 4 jam	Mengeringkan bahan dengan metode yang benar, namun waktu/suhu kurang pas sehingga warna agak sedikit kusam/terlalu kering	Metode pengeringan kurang tepat (misal: dijemur matahari langsung tanpa penutup), warna bahan menjadi sangat pucat/gosong	Proses pengeringan salah total, bahan menjadi busuk, berjamur, atau hangus
4. proses penyerbukan sampel (Bobot 20 %)	Sampel di serbukkan secara terpisah dengan menggunakan alat <i>Dry Blender</i> dengan ukuran serbuk mesh 20 -40	Proses penyerbukan sudah benar hanya saja masih terlalu kasar mesh 10-15	Proses penyerbukan sudah benar hanya saja masih terlalu halus mesh 60	Proses penyerbukan sampel yang salah misal terlalu halus bertepung Mesh 80
5. Formulasi dan Pencampuran (Blending) (bobot 20 %)	Menimbang proporsi pegagan secang , daun stevia dengan akurat menggunakan timbangan digital sesuai komposisi teh herbal yang akan di buat	Menimbang bahan dengan menggunakan timbangan digital, namun komposisi tiap sampel tidak merata per/kantong teh	Menakar bahan hanya menggunakan perkiraan (sendok/perasaan), tidak menggunakan timbangan digital	Tidak mampu melakukan penimbangan bahan yang tepat
6. Pengemasan (Packaging) (Bobot 15 %)	Memasukkan teh ke dalam wadah (kantong teh/aluminum pouch) secara higienis. Seal/perekat kemasan sangat rapi, rapat (kedap udara), dan tidak bocor.	Memasukkan teh ke wadah dengan bersih. Kemasan direkat dengan rapat, namun tampilannya kurang rapi/estetis.	Pengemasan kurang rapi, segel kemasan agak longgar sehingga berisiko udara luar masuk (tidak kedap).	Wadah tidak sesuai standar (misal plastik tipis biasa), tidak disegel dengan benar, teh herbal tercecer.

Kriteria Kelulusan (Predikat):

- **86 - 100** : Sangat Kompeten (A)
- **71 - 85** : Kompeten (B)
- **56 - 70** : Cukup Kompeten (C)
- **< 55** : Belum Kompeten (D) — *Perlu Remedial/Bimbingan*

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan pelatihan pembuatan teh herbal celup dari kombinasi daun pegagan, kayu secang, dan daun stevia di Desa Paddinging, Kecamatan Sanrobone, menunjukkan dampak signifikan dalam penyebaran IPTEK dan memberikan nilai tambah nyata bagi Masyarakat;

Keberhasilan kegiatan ini diukur dari seberapa efektif pengetahuan (kognitif) dan teknologi pengolahan tanaman yang tepat diserap dan dipraktikkan oleh Ibu-Ibu PKK sebagai mitra dan potensi keberlanjutan hasil kegiatan pelatihan bagi mitra.

Hasil dari tes awal (*pre-test*) dan tes akhir (*post-test*) menunjukkan adanya peningkatan

pengetahuan rata-rata sebesar 22,29 % pada peserta dari skor 59,52 % menjadi 81,81 %. Peningkatan ini mencakup aspek Pengetahuan secara ilmiah khasiat spesifik dari bahan baku lokal dari pegagan, kayu Secang dan stevia yang sebelumnya hanya dikenal sebagai tanaman liar atau bahan tambahan sederhana serta pengetahuan pentingnya standarisasi mutu dimana kualitas produk sangat bergantung pada proses pra-produksi yang benar, seperti penentuan waktu dan metode pengeringan simplisia yang tepat untuk mempertahankan senyawa aktif dan rasa. Berikut dokumentasi kegiatan pre dan post test peserta pelatihan yang diberikan 10 soal dalam bentuk soal benar salah.



Gambar 1. Pelaksanaan pretest dan posttest peserta pelatihan

Kegiatan pengabdian juga membawa dampak pada peningkatan adopsi teknologi peserta pelatihan yaitu peserta sudah menguasai teknik *blending* dan Penggilingan dimana mitra berhasil menguasai teknik formulasi (*blending*) yang seimbang antara tiga bahan untuk mencapai rasa yang optimal dan penggunaan mesin *grinder* untuk mencapai ukuran partikel serbuk (*mesh*) yang ideal untuk teh celup selanjutnya peningkatan

pengetahuan inovasi kemasan teh celup menggantikan penyajian seduh biasa merupakan transfer teknologi yang modern. Hal Ini mengubah produk tradisional menjadi produk modern yang praktis, higienis, dan memiliki umur simpan lebih lama, sehingga membuka akses bernilai jual ke masyarakat luas. Berikut dokumentasi sosialisasi dan pelatihan pembuatan teh herbal celup yang diikuti 22 peserta Ibu PKK desa Paddinging.



Gambar 2. Sosialisasi manfaat pegagan, secang, dan stevia kepada ibu PKK Desa Paddinging



Gambar 3. Praktik pengolahan simplisia dan pengemasan teh herbal celup

Fokus utama luaran adalah produk teh herbal celup dari kombinasi Pegagan, Secang, dan Stevia. Analisis ini dilihat dari kondisi riil masyarakat Desa Paddinging. Luaran produk tersebut memiliki keunggulan optimalisasi sumber daya lokal yang terabaikan yaitu daun pegagan yang tumbuh liar di area sawah, luaran menerapkan formulasi inovatif dan sehat dimana kombinasi Pegagan, kayu secang dan Stevia (pemanis non kalori)

menghasilkan produk minuman fungsional yang menjawab tren kesehatan global, aman bagi penderita diabetes, dan memiliki warna yang menarik (merah muda) serta Kemasan praktis teh Celup sangat disukai pasar modern karena praktis dan higienis, memberikan nilai tambah signifikan dibandingkan teh seduh tradisional. Berikut dokumentasi produk teh herbal celup kombinasi daun pegagan, kayu secang dan daun stevia yang dihasilkan



Gambar 4. Produk teh herbal celup kombinasi pegagan, secang, dan stevia

Identitas Produk: Produk teh herbal celup dari kombinasi Pegagan, Secang, dan Stevia di beri nama produk Teh herbal " Castevia "Berat bersih per kantong 2 g Komposisi mengandung serbuk daun pegagan (1 g), serbuk Kayu secang (0,7 g) dan serbuk daun stevia (0,3 g) dengan jumlah teh celup yang dihasilkan selama pelatihan sebanyak 10 box (@ 10 bungkus/box). Cara penyeduhan 1 kantong teh diseduh menggunakan 200 ml air mendidih (100°C) biarkan selama 5 -10 menit dalam cangkir yang tertutup.

Masa simpan sementara produk diperkirakan 6 - 12 bulan pada suhu ruang. Desain label dengan menggunakan aplikasi Komputer "Canva ". Rencana izin PIRT atau legalitas produk jika akan dipasarkan dengan pengurusan di pihak BPOM TR. Jika izin telah

terbit selanjutnya akan mengurus Sertifikasi Halal karena per tahun 2024-2026 pemerintah mewajibkan seluruh produk makanan dan minuman memiliki sertifikat halal.

Selain keunggulan luaran produk juga memiliki kelemahan dimana ketersediaan pegagan bergantung pada musim, dimana pada musim hujan tumbuh subur. sedangkan stevia harus dibudidayakan atau dipasok secara kontinu, selain itu perlu di jaga kualitas standarisasi mutu simplisia, dimana pengeringan yang tidak merata (misalnya hanya mengandalkan sinar matahari) dapat memengaruhi kualitas simplisia, rasa, dan umur simpan, sehingga memerlukan kontrol mutu yang ketat selain itu adanya tantangan pemasaran produk karena Desa Paddinging berada di Kabupaten Takalar yang memiliki

akses pasar terbatas sehingga memerlukan investasi dan upaya promosi yang besar.

Luaran produk memiliki peluang pengembangan ke depan yaitu berupa Diversifikasi Produk misalnya mengembangkan turunan produk (misalnya, ekstrak instan, permen herbal, atau *flavour* kombinasi lain), Mengadakan pelatihan budidaya Stevia di lahan PKK/desa untuk memastikan kontinuitas bahan baku dan meningkatkan kemandirian lebih lanjut perlu dipikirkan strategi pemasaran digital misalnya memanfaatkan *platform e-commerce* dan media sosial untuk memperluas jangkauan pasar.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian pelatihan pembuatan teh herbal celup dari kombinasi daun pegagan, kayu secang, dan pemanis alami daun stevia di Desa Paddinginging, Kecamatan Sanrobone, Kabupaten Takalar, telah menghasilkan luaran yang signifikan:

1. Peningkatan IPTEK yang Terukur: Terjadi peningkatan pemahaman Mitra (Ibu-Ibu PKK) mengenai IPTEK pengolahan herbal, dibuktikan dengan peningkatan skor pengetahuan berdasarkan *pre-test* dan *post-test* dari skor 59,52 % menjadi 81,81 %. Pengetahuan ini mencakup khasiat sampel tumbuhan, formulasi *blending* yang tepat, dan teknik standarisasi simplisia.
2. Perubahan keterampilan dan produk inovasi: Mitra berhasil menguasai keterampilan teknis dalam proses produksi, mulai dari pengeringan, penggilingan, hingga pengemasan produk teh celup yang higienis. Luaran fisiknya adalah produk Teh Celup Pegagan-Secang-Stevia yang inovatif, memiliki cita rasa optimal, dan siap dipasarkan.
3. Kegiatan ini berhasil memicu perubahan sikap kewirausahaan dan mendirikan minimal satu unit produksi rintisan di tingkat PKK. Produk yang dihasilkan telah melalui uji organoleptik dan memiliki potensi diterima pasar, memberikan nilai tambah pada bahan baku lokal yang sebelumnya terabaikan.
4. Luaran produk memiliki peluang pengembangan ke depan yaitu berupa Diversifikasi Produk misalnya mengembangkan turunan produk (misalnya, ekstrak instan, permen herbal, atau *flavour* kombinasi lain), Mengadakan

pelatihan budidaya Stevia di lahan PKK/desa untuk memastikan kontinuitas bahan baku dan meningkatkan kemandirian lebih lanjut perlu dipikirkan strategi pemasaran digital misalnya memanfaatkan *platform e-commerce* dan media sosial untuk memperluas jangkauan pasar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dengan penuh rasa syukur dan hormat, kami menyampaikan penghargaan dan terima kasih yang setinggi-tingginya kepada seluruh pihak yang telah memberikan dukungan, kontribusi, dan bantuan, sehingga kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) berupa Pelatihan Pembuatan Teh Herbal Celup (Pegagan, Kayu Secang, dan Stevia) di Desa Paddinginging, Kecamatan Sanrobone, Kabupaten Takalar, dapat terselenggara dengan sukses dan mencapai tujuannya. Ucapan terima kasih ini secara khusus ditujukan kepada:

1. Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Muslim Indonesia (LPkM UMI) Atas kepercayaan dan dukungan pendanaan yang telah diberikan.
2. Kepala Desa dan Ketua PKK Desa Paddinginging Atas sambutan hangat, izin, fasilitas, serta koordinasi yang sangat baik selama pelaksanaan kegiatan.
3. Mahasiswa Tim Pengabdian Atas dedikasi, kerja keras, dan bantuan teknis yang tak kenal lelah, mulai dari persiapan bahan, demonstrasi praktikum, hingga pendampingan langsung di lapangan.
4. Pimpinan dan staf Klinik Al Qayyum atas dukungan fasilitas menyediakan tempat diadakan pelatihan.

DAFTAR PUSTAKA

- Dhea Nadilla, Iqbal Nurwahid, Latifah³, N.. (2025). Formulasi Dan Stabilitas Fisik Sediaan Sirup Herbal: Tinjauan Literatur Dari Berbagai Tanaman Obat Indonesia. *JCI Jurnal Cakrawala Ilmiah*, 4(11).1592-1603.
<http://bajangjournal.com/index.php/JCI>
- Dian Widyaningtyas,. (2024). *Analisis Trend Dan Peluang Bisnis Produk Herbal*. 6 (1).
<https://doi.org/http://ejournal.uhb.ac.id/index.php/J-LEE/issue/archive>
- Eka, D., Sari, K., Widowati, T., Aris, D., & Atika, N. (2023). Kelayakan Daun Pegagan (Centella

- Asiatica (L.) Urban) Sebagai Bahan Dasar Sabun Untuk Kulit Kering. In *Beauty and Beauty Health Education Journal* 12 (2).
- Fernenda, L., Ramadhani, A. P., & Syukri, Y. (2023). Aktivitas Pegagan (Centella asiatica) pada dermatologi. *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*, 9(3), 237. <https://doi.org/10.25077/jsfk.9.3.237-244.2022>
- Fitriana, F., Rahman, S., Amirah, S., & Nurung, A. H. (2023). Pembuatan Cookies Sehat Untuk Penderita Kolesterol Di Desa Paddinging Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 64–68. <https://doi.org/10.35311/jmpm.v4i1.150>
- Jonathsn rizky lestario, intan permata sari, arie andareza, sehan fadillah. (2024). Karakteristik Nanoemulsi Isolat Brazilin dari Tanaman Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.) Asli Indonesia . *Majalah Farmasetika*, 9(2), 205. <https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v9i2.50495>
- Mirza, S. A. D. S. T. K. K. W. T. dalam M. K. U. T. O. K. di K. B. J. B. (2017). nuruld,+6.+Mirza (J. B. Tingkat Kedinamisan Kelompok Wanita Tani dalam Mendukung Keberlanjutan Usaha Tanaman Obat Keluarga di Kabupaten Bogor, Tran.). *Jurnal Penyuluhan*, 13, 181–193.
- Ni made gress rakasari nomer, agus selamat duniaji, komang ayu nocianitri. (2019). Kandungan Senyawa Flavonoid Dan Antosianin Ekstrak Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.) Serta Aktivitas Antibakteri Terhadap *Vibrio cholerae* Flavonoid and Anthocyanin Analysis of Sappan Wood Extract (Caesalpinia sappan L.) and Antibacterial Activity Against *Vibrio cholerae*. 8(2), 216–225.
- Oktaf Rina, Pangan, T., Aman, Y., Bioaktivitas, M., Oktaf, K., Teknologi, R. J., Politeknik, P., & Lampung, N. (2017). *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Lampung*.
- Ramdana sari, suhartati. (2016). *Secang (Caesalpinia sappan L.): Tumbuhan Herbal Kaya Antioksidan*.
- Retno Palupi, M., & Dewanti Widyaningsih, T. (2015). Pembuatan Minuman Fungsional Liang Teh Daun Salam (Eugenia Polyantha) Dengan Penambahan Filtrat Jahe Dan Filtrat Kayu Secang Making Functional Drink Liang Tea Bay Leaves (Eugenia polyantha) with Addition of Ginger Filtrate and Secang Wood Filtrate (Vol. 3).
- Ridha Kasim, M., Azhar Burhanuddin, M., Abdillah Arifin, F., Nurana, S., Ilah Padhilah, N., Widya Mufila Gaffar, A., Bakhri, S., Studi Pendidikan Dokter Gigi, P., Kedokteran Gigi, F., Muslim Indonesia, U., Studi Kebidanan, P., Kesehatan Masyarakat, F., Studi Ilmu Keperawatan, P., & Diterima, N. (2022). *Pendampingan Pemetaan Potensi Desa di Desa Paddinging Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar Assistance In Mapping Village Potentials at Paddinging Village Sanrobone District Takalar Regency* (Vol. 6, Number 2). <http://journal.unhas.ac.id/index.php/panr> itaabdi
- Rohayana siringoringo, budi muhammad abduh, valentinus priyo bintoro. (2022). Pengaruh Penambahan Daun Stevia (Stevia Rebaudiana) Effect Of Adding Stevia Leaves (Stevia Rebaudiana) On Antioxidant Activities, Water Content, Ash Content And Sensory Attributes Of Centella Asiatica L. Urban Leaf TEA. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v15i2.26478>
- Sadik, F., & Rifqah Amalia Anwar, A. (2022). Standarisasi Parameter Spesifik Ekstrak Etanol Daun Pegagan (Centella asiatica L.) Sebagai Antidiabetes. *Journal Syifa Sciences and Clinical Research*, 4(1). <https://doi.org/10.37311/jsscr.v4i1.13310>
- Sutardi, S. (2017). Kandungan Bahan Aktif Tanaman Pegagan dan Khasiatnya untuk Meningkatkan Sistem Imun Tubuh. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 35(3), 121. <https://doi.org/10.21082/jp3.v35n3.2016.p121-130>
- Yuliana, D., Suhaenah, A., Effendi, N., Ivan Sandyna, M., & Fikri Mujtahid, I. (n.d.). Sosialisasi Pengolahan Tepung Porang Menjadi Kue Kering pada Kelompok Ibu-Ibu PKK Desa Paddingin Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar Socialization of The Diversified Porang Flour into Cookies in Pkk Group in Paddingin Village, Sanrobone District, Takalar Regency. In *Abdimas Galuh* (Vol. 6, Number 1).