

Pemberdayaan Masyarakat dalam Pemanfaatan Daun Stroberi (*Fragaria x ananassa*) Sebagai Teh Herbal

Tanty Sulistiani Widodo¹, Muhammad Jundi Abdillah², Nopi Okta Piani³

^{1,2}Teknologi Pangan, Universitas Ma'soem, Indonesia

³Agribisnis, Universitas Ma'soem, Indonesia

tantysulistiani@masoemuniversity.ac.id

Received : Nov' 2025 Revised : Nov' 2025 Accepted : Nov' 2025 Published : Nov' 2025

ABSTRACT

Strawberries contribute significantly to the local economy and serve as a major attraction in the development of agrotourism in Sugihmukti Village. In the cultivation process, only the fruit is typically utilized, while other parts such as the leaves are often discarded without optimal use. This condition generates agricultural waste that can negatively impact the environment if not properly managed. Processing strawberry leaves into herbal tea provides a strategic solution that supports product diversification and enhances economic value. The objective of this activity is to improve the knowledge and skills of the Sugihmukti Village community in utilizing strawberry leaves as a health-promoting herbal tea to support local economic independence. This activity applied the Community-Based Participatory Research (CBPR) approach to ensure active community participation. The Focus Group Discussion (FGD) method was used to evaluate participants' level of understanding. The results showed an increase in community knowledge and skills in utilizing strawberry leaves and unsellable fruits as herbal tea, as evidenced by the improvement in participants' knowledge scores from 53% (pre-test) to 90.6% (post-test), with an increase of 37.6%, indicating program success. Community enthusiasm, support from local authorities, and collaboration with various institutions serve as a strong foundation for developing the village's potential flagship products.

Keywords : Herbal Tea; Strawberry Leaves; Sugihmukti Village.

ABSTRAK

Stroberi memberikan kontribusi ekonomi dan daya tarik utama dalam pengembangan agrowisata di Desa Sugihmukti. Dalam proses budidaya stroberi, bagian tanaman yang dimanfaatkan umumnya hanya buahnya, sedangkan bagian lain seperti daun sering kali terbuang begitu saja tanpa pemanfaatan yang optimal. Kondisi ini menimbulkan permasalahan limbah pertanian yang dapat berdampak pada lingkungan apabila tidak dikelola dengan baik. Pengolahan daun stroberi menjadi teh herbal, menjadi solusi strategis yang mendukung diversifikasi produk sekaligus meningkatkan nilai ekonomi. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Sugihmukti dalam memanfaatkan daun stroberi sebagai teh herbal bernilai kesehatan guna mendukung kemandirian ekonomi masyarakat desa. Kegiatan ini menerapkan pendekatan *Community Based Participatory Research* (CBPR) yang menjamin partisipasi aktif warga desa. Metode *Focus Group Discussion* (FGD) digunakan dalam kegiatan ini untuk mengevaluasi tingkat pemahaman peserta. Hasil dari kegiatan ini adalah peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan daun dan buah stroberi tidak layak jual sebagai teh herbal. Hal ini dapat dilihat dari hasil evaluasi yang menunjukkan adanya peningkatan tingkat pengetahuan peserta dari 53% pada *pre-test* menjadi 90,6% pada *post-test*, dengan kenaikan sebesar 37,6%, yang menjadi indikator keberhasilan program.

Antusiasme masyarakat, dukungan perangkat desa, serta kolaborasi dengan berbagai instansi menjadi fondasi kuat bagi pengembangan produk unggulan desa.

Kata Kunci : Daun Stroberi; Desa Sugihmukti; Teh Herbal.

PENDAHULUAN

Stroberi merupakan tanaman subtropis yang apabila ditanam di daerah tropis pertumbuhannya akan optimal bila ditanam pada dataran tinggi dengan suhu 14-24 derajat celcius. Maka dari itu, budidaya stroberi di Indonesia banyak diusahakan di dataran tinggi seperti Ciwidey, Lembang, Sukabumi, dan Cianjur [1]. Desa Wisata Sugihmukti, yang terletak di wilayah Ciwidey, Bandung Selatan pada ketinggian 1.300 mdpl, memiliki udara sejuk serta kondisi lahan yang subur sehingga mendukung sektor pertanian sebagai sumber utama mata pencaharian penduduknya. Dengan jumlah penduduk sekitar 10.791 jiwa, mayoritas masyarakat menggantungkan hidup dari budidaya tanaman hortikultura, khususnya stroberi, yang telah menjadi komoditas unggulan daerah ini. Stroberi tidak hanya memberikan kontribusi ekonomi melalui penjualan buah segar, tetapi juga menjadi daya tarik utama dalam pengembangan agrowisata di Desa Sugihmukti. Dalam proses budidaya stroberi, bagian tanaman yang dimanfaatkan umumnya hanya buahnya, sedangkan bagian lain seperti daun sering kali terbuang begitu saja tanpa pemanfaatan yang optimal. Kondisi ini menimbulkan permasalahan limbah pertanian yang dapat berdampak pada lingkungan apabila tidak dikelola dengan baik. Pengolahan daun stroberi menjadi produk bernilai tambah, seperti teh herbal, menjadi solusi strategis yang mendukung diversifikasi produk sekaligus meningkatkan nilai ekonomi secara berkelanjutan. Hingga saat ini, produk olahan berbahan baku daun stroberi sebagai masih belum tersedia. Untuk memenuhi potensi tersebut tanpa mengganggu pasokan buah segar bagi sektor agrowisata, pemanfaatan hasil samping seperti daun stroberi perlu dioptimalkan.

Penapisan fitokimia ekstrak etanol daun stroberi menunjukkan adanya senyawa flavonoid dan fenolik. Berdasarkan penelitian lain yang telah dilakukan, ditemukan bahwa ekstrak daun stroberi mengandung flavonoid yang tinggi yaitu sebesar 50,8 bpj sebagai antioksidan kuat. Penelitian lain membuktikan bahwa ekstrak daun stroberi dapat menurunkan glukosa darah tikus yang diinduksi oleh *streptozotocin* [2]. Ekstrak etanol dari daun stroberi juga terbukti memiliki kemampuan antioksidan, meskipun dengan nilai IC_{50} yang lebih tinggi, yaitu 363,551 ppm, menandakan aktivitas yang lebih lemah dibandingkan ekstrak buahnya. Buah stroberi memiliki aktivitas antioksidan dengan nilai IC_{50} 211,03 ppm pada ekstrak etil asetat, IC_{50} 173,13 ppm pada ekstrak etanol, dan IC_{50} 205,15 ppm pada ekstrak air [3].

Teh herbal merupakan minuman yang dibuat dari berbagai bagian tanaman seperti bunga, daun, biji, akar, atau buah yang telah dikeringkan serta tidak berasal dari tanaman teh (*Camellia sinensis*). Teh herbal ini telah lama dikonsumsi secara luas di berbagai negara karena manfaat terapeutiknya bagi kesehatan tubuh

manusia [4]. Teh dikategorikan sebagai minuman fungsional lantaran memberikan berbagai manfaat kesehatan, terutama berkat kandungan polifenol di dalamnya yang berperan sebagai zat antioksidan alami [5]. Teh herbal, dengan beragam kandungan nutrisi dan antioksidan, merupakan pilihan minuman yang sangat berguna bagi kesehatan tubuh secara alami bersifat fungsional yang praktis tanpa mengganggu rutinitas sehari-hari yang umumnya kaya akan antioksidan [6]. Kebiasaan minum teh telah mengakar kuat dalam budaya masyarakat Indonesia, namun perubahan gaya hidup dan perkembangan zaman mendorong preferensi konsumen ke arah produk yang lebih praktis. Kondisi ini membuka peluang bagi pengembangan teh herbal dalam bentuk teh celup, yang dapat diseduh secara cepat dan praktis tanpa memerlukan proses penyaringan. Minuman kesehatan memiliki beberapa produk seperti minuman fungsional, minuman probiotik, jus buah, minuman herbal, susu dan teh organik. Minuman kesehatan dapat didefinisikan sebagai produk minuman dalam kemasan yang memiliki bentuk cair, serbuk, atau tablet yang memiliki kandungan gizi dan kesehatan terhadap tubuh [7].

Selain pemanfaatan daun stroberi, buah stroberi yang tidak layak jual juga dapat dimanfaatkan menjadi bahan campuran untuk pembuatan teh herbal. Disamping dapat meningkatkan nilai organoleptik teh herbal, buah stroberi ini juga dapat menambah kandungan nutrisi yang baik untuk kesehatan tubuh. Buah stroberi mengandung pigmen warna yaitu antosianin dan mengandung antioksidan yang tinggi. Antioksidan adalah zat yang mampu melawan efek berbahaya dari radikal bebas. Selain memiliki kandungan antioksidan, (vitamin C dan asam elagik), vitamin B1, B2, dan provitamin A juga terkandung dalam buah stroberi [8]. Setiap 100 g buah stroberi mengandung air sebesar 90%, vitamin C 60 mg, vitamin B 0,03mg, protein 0,8g, kalsium 28mg, fosfor 27mg dan besi 0,8mg [9].

Berdasarkan hasil pengamatan dan survei lapangan, daun stroberi dan buah stroberi yang tidak layak jual umumnya hanya dimanfaatkan sebagai bahan kompos atau bahkan dibuang. Kondisi ini menunjukkan potensi sumber daya lokal yang belum termanfaatkan secara optimal. Melalui program pemberdayaan masyarakat desa, limbah pertanian tersebut dapat diolah menjadi produk teh herbal yang memiliki nilai tambah. Pemberdayaan dapat dilakukan melalui pelatihan teknis pengolahan sehingga masyarakat tidak hanya memperoleh pengetahuan tentang manfaat daun stroberi, tetapi juga memiliki keterampilan untuk menghasilkan produk teh herbal yang memiliki standar mutu serta keamanan pangan. Upaya ini diharapkan tidak hanya meningkatkan pendapatan petani, tetapi juga mendorong keberlanjutan sektor pertanian dan pariwisata desa.

METODE

Kegiatan pengabdian ini berfokus untuk memberdayakan masyarakat Desa Sugihmukti melalui peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan daun serta buah stroberi tidak layak jual menjadi teh herbal bernilai ekonomi. Tujuan tersebut selaras dengan pendekatan *Community Based Participatory Research* (CBPR) yang menempatkan masyarakat sebagai mitra aktif dalam setiap tahap kegiatan, sehingga tercipta kolaborasi yang berorientasi pada pemecahan

masalah dan kemandirian ekonomi masyarakat lokal [10]. Kelompok sasaran utama meliputi para petani stroberi dan anggota PKK setempat. Melalui pendekatan CBPR, seluruh pihak dipastikan berperan aktif, tidak hanya dalam proses produksi, tetapi juga dalam memahami manfaat daun stroberi, khususnya bagi kesehatan. Pendekatan ini juga bertujuan memperkaya pengetahuan lokal, meningkatkan keterampilan praktis, dan pada akhirnya mendukung terwujudnya ketahanan pangan serta peningkatan derajat kesehatan masyarakat secara berkelanjutan. Selain CBPR, metode *Focus Group Discussion* (FGD) digunakan dalam kegiatan ini untuk mengevaluasi tingkat pemahaman peserta. Dari hasil FGD, diharapkan peserta telah memahami dengan baik tahapan pembuatan teh herbal serta pentingnya pengendalian kualitas produk. Tahapan kegiatan ini sebagai berikut:

1. Tahap Identifikasi Kebutuhan dan Potensi Lokal

Sebagai langkah awal, tim pelaksana melakukan identifikasi terhadap kebutuhan dan potensi lokal melalui dialog interaktif secara wawancara daring serta konsultasi langsung dengan warga desa. Kemudian, melakukan berbagai teknik pengolahan daun stroberi menjadi teh herbal untuk menghasilkan proses pengolahan yang terbaik. Pengolahan yang tepat akan mempertahankan aktivitas antioksidan dari bahan sehingga dapat memberikan manfaat kesehatan bagi yang meminumnya. Sebaliknya pengolahan yang tidak tepat akan merusak kandungan antioksidan sehingga produk yang dihasilkan nantinya tidak dapat memberikan efek yang optimal [11].

2. Pelaksanaan Kegiatan (Penyuluhan)

Tahap kedua, yaitu menyelenggarakan kegiatan penyuluhan. Penyuluhan merupakan proses belajar psikis yang berlangsung dalam interaksi aktif manusia dengan lingkungannya dan menghasilkan perubahan-perubahan dalam pengetahuan, ketrampilan dan sikap. Penyuluhan dapat dilakukan dengan berbagai metode, diantaranya metode ceramah, metode diskusi, metode demonstrasi serta gabungan dari ketiga metode tersebut [12]. Sebelum dilakukan kegiatan penyuluhan, peserta melakukan *pre-test* terlebih dahulu untuk mengetahui pengetahuan peserta mengenai manfaat daun stroberi dan pengolahan teh. Pelatihan teknis dilaksanakan untuk meningkatkan pengetahuan peserta mengenai pengolahan teh herbal, mencakup pemilihan bahan baku, penerapan cara pengolahan yang baik, serta manajemen mutu produk. Selain itu, peserta juga diberikan edukasi mengenai kandungan kimia dan manfaat daun stroberi bagi kesehatan.

3. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan secara partisipatif dengan melibatkan masyarakat secara langsung, guna menilai capaian program, mengenali keberhasilan maupun kendala yang dihadapi, serta merumuskan rencana tindak lanjut demi menjamin keberlanjutan program. Setelah dilakukan pemaparan materi dan praktek pengolahan teh herbal daun stroberi, dilakukan sesi brainstorming untuk menyampaikan pandangan mereka terhadap produk yang dibuat. Hasil

evaluasi ini digunakan untuk mengukur peningkatan pengetahuan (*pre-test* dan *post-test* sederhana)

4. Hasil dan Tahap Keberlanjutan

Hasil langsung yang dapat dilihat secara nyata, yaitu keterampilan peserta dalam mengolah daun stroberi menjadi teh herbal mengingat prosesnya yang cukup mudah. Selain itu, kreatifitas dan minat peserta dalam memproduksi teh herbal juga dapat dijadikan salah satu indikator keberhasilan kegiatan ini. Dampak jangka panjangnya adalah terciptanya produk unggulan Desa Sugihmukti yang dapat meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap Tahap Identifikasi Kebutuhan dan Potensi Lokal

Dalam tahap identifikasi kebutuhan dan potensi lokal dilakukan melalui dialog dan konsultasi langsung dengan warga Desa Sugihmukti, sejumlah temuan penting berhasil diidentifikasi:

1. Potensi lokal yang belum dimanfaatkan secara optimal; pemanfaatan tanaman stroberi selama ini hanya difokuskan pada buahnya, sementara daun stroberi sering dianggap sebagai limbah. Padahal, daun stroberi mengandung senyawa seperti tanin, flavonoid, dan antioksidan yang baik bagi kesehatan.
2. Minimnya inovasi produk berbasis lokal; masyarakat Desa Sugihmukti masih terbatas dalam mengembangkan inovasi produk dari hasil pertanian lokal. Belum adanya produk turunan dari daun stroberi, seperti teh herbal.
3. Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan pengolahan; sebagian besar petani dan masyarakat belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan daun stroberi menjadi produk bernilai ekonomi.
4. Peluang ekonomi dan pemberdayaan sosial; pemanfaatan daun stroberi sebagai bahan baku teh herbal, membuka peluang untuk menciptakan produk unggulan desa yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.
5. Kebutuhan pendampingan dan pelatihan; diperlukan intervensi dari pihak eksternal untuk memberikan edukasi, pelatihan, dan pendampingan dalam proses pengolahan daun stroberi menjadi teh herbal yang aman, berkualitas, dan layak konsumsi.



Gambar 1. Daun dan Buah Stroberi tidak Layak Jual Sebagai Bahan Baku

Hasil tersebut menunjukkan bahwa permasalahan utama yang dihadapi Desa Sugihmukti adalah kebutuhan akan produk unggulan yang mampu mendorong kemandirian ekonomi masyarakat. Perangkat desa telah menjalin kerja sama dengan berbagai instansi pemerintah maupun swasta dan memiliki kesiapan dalam memasarkan produk yang dihasilkan. Kehadiran produk unggulan dapat memberikan nilai tambah ekonomi melalui pemanfaatan daun stroberi dan buah stroberi yang tidak layak jual, yang sebelumnya kurang bernilai bahkan terbuang. Selain itu, produk unggulan mendorong masyarakat untuk terus berinovasi, mengembangkan variasi produk, memperbaiki kualitas, serta memanfaatkan teknologi sederhana dalam proses produksi.

Produk tersebut juga berpotensi menjadi daya tarik wisata, baik sebagai oleh-oleh khas, kegiatan edukatif seperti *workshop* pembuatan produk, maupun sebagai kuliner khas desa. Dengan demikian, pengembangan produk unggulan tidak hanya memperkuat perekonomian, tetapi juga mendukung terwujudnya pariwisata berkelanjutan yang melibatkan partisipasi aktif masyarakat lokal.

Keberadaan potensi lokal yang melimpah di Desa Sugihmukti, khususnya dalam hal ketersediaan bahan baku daun stroberi dan keterampilan masyarakat dalam budidaya hortikultura, menjadi dasar kuat bagi pengembangan inovasi produk berbasis nilai tambah. Pemanfaatan daun stroberi yang selama ini kurang tergarap secara optimal, diubah menjadi produk teh herbal melalui pendekatan pemberdayaan masyarakat, merupakan strategi efektif untuk meningkatkan nilai ekonomi hasil pertanian. Dengan memberikan pelatihan pengolahan dan standarisasi kualitas inisiatif ini tidak hanya mengurangi limbah pertanian tetapi juga membuka peluang usaha baru bagi petani dan kelompok masyarakat lokal.

Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 3 Agustus 2025 di Aula Kantor Desa Sugihmukti. Peserta diikuti oleh 15 orang diantaranya sebanyak 73% ibu-ibu PKK, dan 27% petani stroberi yang terdiri dari 3 orang wanita dan 1 orang pria. Kegiatan penyuluhan dalam program pengabdian kepada masyarakat dirancang secara sistematis untuk memperkuat kapasitas warga, baik dari segi pengetahuan maupun keterampilan praktis, dalam bidang yang menjadi fokus pemberdayaan. Berikut beberapa tahapan pelaksanaan penyuluhan pemberdayaan masyarakat dalam pemanfaatan daun stroberi sebagai produk teh herbal di Desa Sugihmukti.

1. Penyampaian pengetahuan mengenai teh herbal daun stroberi; pemaparan materi dimulai dengan mengulas potensi Desa Sugihmukti sebagai salah satu wilayah penghasil stroberi yang memiliki peluang besar dalam pengembangan produk inovatif yaitu teh herbal dari daun stroberi. Dalam diskusi bersama pemilik kebun stroberi, terungkap bahwa selama ini daun stroberi kurang dimanfaatkan dan sering dibuang atau dijadikan kompos. Begitupun dengan buah stroberi yang tidak layak jual, hanya dilakukan pembekuan untuk bahan baku pembuatan jus. Selain itu, penjelasan mengenai tujuan pemberdayaan masyarakat dalam meningkatkan keterampilan dan nilai ekonomi masyarakat. Edukasi masyarakat mengenai kandungan kimia daun stroberi terhadap

kesehatan. Peserta memperoleh pengetahuan mengenai antioksidan dan berbagai jenis antioksidan yang terkandung di dalam daun stroberi. Selain itu, dijelaskan juga manfaat dari kandungan kimia tersebut terhadap kesehatan. Tidak hanya pada daun stroberi, kandungan dan manfaat buah stroberi pun disampaikan kepada peserta.

2. Simulasi pengolahan teh herbal dari daun stroberi dengan peserta; dalam kegiatan ini, perwakilan peserta diminta maju ke depan untuk mempraktikkan secara langsung tahapan-tahapan pembuatan teh di bawah bimbingan pemateri. Setiap proses, mulai dari pemetikan daun hingga pengemasan, dijelaskan secara rinci beserta tujuan dan manfaatnya. Selain itu, dipaparkan juga mengenai pentingnya sortasi bahan baku yang layak olah dari yang rusak atau terkontaminasi, guna menjamin kualitas akhir produk. Edukasi mengenai sanitasi dalam proses pengolahan turut disampaikan. Melalui praktik ini, peserta tidak hanya memahami teknis pembuatan teh herbal, tetapi juga diajak untuk menanamkan kesadaran akan standar keamanan pangan dan kualitas produk yang berkelanjutan.



Gambar 2. Kegiatan Penyuluhan dan Praktik Pengolahan Teh Herbal

Penyampaian materi penyuluhan mengenai pengolahan teh herbal sangat bermanfaat, terutama dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran masyarakat tentang penggunaan tanaman herbal sebagai alternatif pengobatan dan sumber kesehatan. Melalui penyuluhan praktis dan pelatihan, masyarakat diajarkan cara mengolah bahan baku menjadi teh herbal, meliputi pemilihan bahan, pencucian, pengeringan, pembuatan simplisia atau serbuk daun, pengemasan, dan penyajian teh herbal. Beberapa penyakit pada daun stroberi yang telah teridentifikasi melalui ciri-cirinya adalah hawar daun, tip burn, karat daun, bercak merah, dan penyakit karena virus. Penyakit yang sering dijumpai dalam budidaya stroberi adalah penyakit yang disebabkan oleh cendawan, bakteri, *mycoplasma like organism*, dan virus [13]. Kegiatan berupa demonstrasi dan praktek langsung ini membuat peserta lebih mampu membuat teh herbal sendiri di rumah [14]. Materi penyuluhan juga tidak hanya berfokus pada teknik pengolahan, tetapi juga pentingnya teh herbal sebagai

minuman kesehatan yang memperkuat sistem imun dan mencegah penyakit [15].

Tahap Evaluasi Kegiatan

Peserta berkesempatan mencicipi hasil olahan teh herbal yang telah disiapkan, dengan antusias mengevaluasi aroma, rasa, dan kualitas seduhan dari berbagai varian teh yang dikembangkan seperti eksplorasi kombinasi bahan alami untuk pengembangan varian teh herbal. Salah satunya dimodifikasi menjadi teh celup. Kebanyakan teh herbal dibuat dalam bentuk teh celup sehingga lebih mudah dan lebih praktis penggunaannya, cukup dengan dicelup untuk beberapa waktu hingga menghasilkan warna dan aroma teh. Teh celup merupakan produk olahan teh yang dikemas di dalam kemasan kantung (*bag*) yang terbuat dari *filter paper* (kantong kertas celup dari bahan *tissue* dan tahan panas). Konsumen lebih menyukai teh celup dibanding teh seduh karena lebih praktis dan cepat [16]. Antusiasme ini mencerminkan potensi besar masyarakat dalam mengembangkan inovasi produk berbasis sumber daya lokal, serta menunjukkan keterlibatan aktif mereka dalam upaya menciptakan nilai tambah dari hasil pertanian sehari-hari. Evaluasi dilaksanakan secara partisipatif melalui sesi tanya jawab dan diskusi bersama peserta terbukti sangat efektif dalam mengungkap capaian maupun kendala selama kegiatan penyuluhan. Pendekatan ini memungkinkan peserta tidak hanya pasif menerima informasi, tetapi juga aktif berbagi pengalaman dan perspektif pribadi, sehingga menghasilkan evaluasi yang lebih mendalam, akurat, dan holistik.

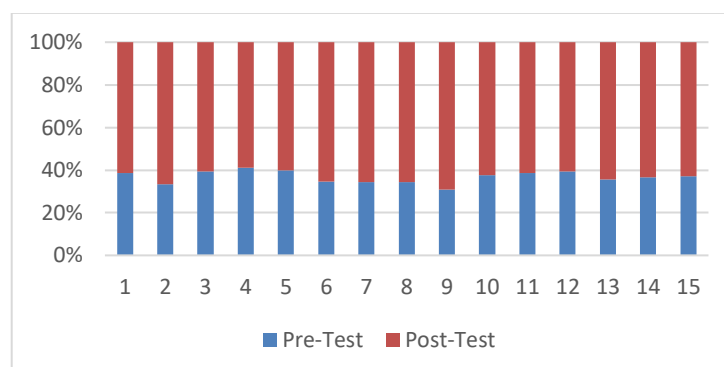


Gambar 3. Diskusi dengan Peserta Mengenai Hasil Seduhan Teh Herbal

Hasil dan Tahap Keberlanjutan

Berdasarkan hasil evaluasi yang dilakukan *Foccus Group Discussion* (FGD) selama kegiatan penyuluhan, terlihat bahwa peserta telah memahami dengan baik tahapan pembuatan teh herbal serta signifikansi pengendalian kualitas produk [17]. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa penyampaian materi secara teoritis maupun praktik langsung terbukti efektif dalam membangun pemahaman dasar peserta

mengenai proses pembuatan teh herbal. Selain melalui FGD, hasil kegiatan ini dapat dilihat dari hasil *pre-test* dan *post-test* peserta.



Gambar 4. Grafik Hasil *Pre-test* dan *Post-test* Penyuluhan Pemanfaatan Daun Stroberi menjadi Teh Herbal

Hasil penyuluhan dilakukan dengan uji perbedaan tingkat pengetahuan sebelum dan sesudah penyuluhan. Responden sebanyak 15 orang warga masyarakat, terdiri dari petani stroberi dan ibu PKK. Tingkat pengetahuan yang diisi oleh responden melalui kuesioner untuk *pre-test*, dengan dengan hasil yang dicapai sebesar 53% (pada taraf sedang). Tingkat pengetahuan responden untuk *post-test* sebesar 90,6% (pada taraf tinggi). Hasil analisis menunjukkan terdapat peningkatan pengetahuan, sebelum dan sesudah penyuluhan dengan kenaikan sebesar 37,6%. Hal ini menunjukkan bahwa kurangnya eksplorasi masyarakat dalam mengetahui potensi daerahnya. Dengan adanya kegiatan ini, peserta memberikan reaksi yang positif setelah mengetahui kandungan kimia dan manfaat daun stroberi. Selama ini daun stroberi dapat dikatakan sebagai limbah agrowisata yang ternyata memiliki potensi yang sangat baik bagi kesehatan.

Keberhasilan pelatihan terlihat dari tingginya antusiasme dan partisipasi aktif peserta selama seluruh rangkaian kegiatan, mulai dari pemaparan materi, praktik langsung pengolahan, hingga eksplorasi varian rasa. Peserta mampu memahami tahapan pengolahan teh herbal secara baik, termasuk pentingnya sortasi bahan baku, sanitasi, serta inovasi produk. Selain itu, munculnya ide-ide kreatif dalam menciptakan kombinasi rasa menunjukkan potensi pengembangan produk yang berkelanjutan. Keberhasilan lainnya adalah terbentuknya kesadaran kolektif akan nilai ekonomi dari limbah pertanian, khususnya daun dan buah stroberi yang tidak layak jual. Namun, beberapa tantangan juga teridentifikasi, seperti keterbatasan alat produksi skala rumahan, belum meratanya pemahaman peserta mengenai standar keamanan pangan. Selain itu, konsistensi kualitas produk dalam skala besar menjadi tantangan yang perlu diatasi melalui pelatihan lanjutan dan pendampingan teknis. Dengan demikian, meskipun *workshop* berjalan efektif dan memberi dampak positif, diperlukan tindak lanjut yang berkelanjutan untuk memastikan keberlanjutan dan pengembangan usaha teh herbal di masa depan.



Gambar 5. Foto Bersama Peserta Penyuluhan

Peningkatan pengetahuan masyarakat Desa Sugihmukti dalam pengolahan daun stroberi menjadi teh herbal diharapkan tidak hanya berhenti pada kegiatan workshop, tetapi dapat diimplementasikan secara nyata di rumah masing-masing, bahkan berkembang menjadi usaha produktif yang mendukung peningkatan ekonomi desa. Dengan pemanfaatan sumber daya lokal yang melimpah, inovasi ini memiliki potensi besar sebagai produk unggulan berbasis komunitas. Perangkat desa telah menunjukkan komitmen kuat dalam mendukung pemberdayaan masyarakat, baik melalui fasilitasi pelatihan maupun menjalin kemitraan strategis dengan berbagai instansi pemerintah dan swasta untuk membuka akses pengemasan modern yang baik, pemasaran, dan pendampingan teknis. Namun, keberlanjutan program ini sangat bergantung pada kesadaran dan kemauan masyarakat untuk terus belajar, berinovasi, dan mengambil inisiatif dalam mengembangkan usaha mandiri. Oleh karena itu, penting untuk terus menanamkan semangat kemandirian ekonomi serta memberikan dukungan berkelanjutan agar pengolahan teh herbal dapat menjadi salah satu pilar penggerak ekonomi lokal yang berkelanjutan di Desa Sugihmukti.

PENUTUP

Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat dalam Pemanfaatan Daun Stroberi (*Fragaria x ananassa*) sebagai Produk Teh Herbal di Desa Sugihmukti telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan daun dan buah stroberi tidak layak jual sebagai teh herbal bernilai kesehatan guna mendukung kemandirian ekonomi masyarakat. Hal ini dapat dilihat dari hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan tingkat pengetahuan peserta dari 53% pada *pre-test* menjadi 90,6% pada *post-test*, dengan kenaikan sebesar 37,6%, yang menjadi indikator keberhasilan program. Keberhasilan ini mencerminkan efektivitas pendekatan partisipatif dalam menggali potensi lokal sekaligus meningkatkan kapasitas masyarakat. Antusiasme masyarakat, dukungan perangkat desa, serta kolaborasi dengan berbagai instansi menjadi fondasi kuat bagi pengembangan produk unggulan desa. Meski masih terdapat tantangan dalam hal skala produksi, konsistensi kualitas, dan pemasaran, potensi

pengembangan teh herbal sangat besar untuk menjadi bagian dari ekonomi berkelanjutan Desa Sugihmukti. Oleh karena itu, sebaiknya dilakukan pendampingan berkelanjutan yang difokuskan pada pengembangan skala produksi, standarisasi mutu, strategi pemasaran, serta pembentukan kelompok usaha bersama, sehingga inovasi teh herbal daun stroberi dapat berkelanjutan dan memberikan dampak ekonomi yang lebih luas bagi masyarakat Desa Sugihmukti.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] A. Herbert, P. Sitohang, T. I. Hermanto, and C. D. Lestari, "Tumbuhan Stroberi Menggunakan Metode Convolutional Neural Network Arsitektu," *JITET (Jurnal Inform. dan Tek. Elektro Ter.*, vol. 12, no. 3, pp. 4146–4154, 2024, doi: <http://dx.doi.org/10.23960/jitet.v12i3S1.5274>.
- [2] N. M. D. Sandhiutami, Yuslia Noviani, Milla Fitri Amalia, and Rafif Fadhlurrahman Ahmad, "Anti-Hiperglikemik The Celup Herbal Kombinasi *Fragaria x ananassa*, *Camellia sinensis*, *Stevia rebaudiana* melalui Mekanisme Antioksidan pada Mencit Gangguan Metabolik yang diinduksi Aloxan," 2023. doi: 10.37874/ms.v8i1.551.
- [3] M. I. Kusuma, Y. S. Djuhariah, and I. P. Desi, "Uji Aktivitas Antioksidan Infusa Daun Stroberi (*Fragaria x annanasa*) Dengan Menggunakan Metode DPPH (1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil) Antioxidant Activity of Strawberry Leaf Infusion (*Fragaria x ananas*) Using The DPPH (1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil) Method," *Sainstech Farma*, vol. 16, no. 2, pp. 109–113, 2023, doi: <https://doi.org/10.37277/sfj.v16i2>.
- [4] Y. S. Pratiwi, Y. A. Sanjaya, R. Rahmawati, L. A. H. H. Putri, and R. M. Syari, "The Effect of Herbal Tea Formulation Made of Mangosteen Pericarp (*Garcinia mangostana*), Cinnamon (*Cinnamomum verum*), and Clove (*Syzygium aromaticum*) on Panelist Acceptance Level," *Amerta Nutr.*, vol. 8, no. 1, pp. 1–7, 2024, doi: 10.20473/amnt.v8i1.2024.1-7.
- [5] T. D. J. T. Citra Cintami Dusun, G. S. Suhartati Djarkasi, "Kandungan Polifenol dan AKtivitas Antioksidan The Daun Jambu Biji (*Psidium guajava* L)," vol. 36, no. 10, 2014, doi: <https://doi.org/10.35791/cocos.v1i7.16900>.
- [6] H. Dewajani, A. Susanti, A. R. Hakim, and A. Takwanto, "Pelatihan pembuatan produk teh herbal olahan toga pada UMKM di lingkungan 'Aisyiyah Kota Malang," vol. 6717, pp. 459–468, 2025, doi: 10.28989/kacaneegara.v8i4.2744.
- [7] Y. Ambari, A. M. Charisma, A. W. Ningsih, and E. A. Farida, "Penyuluhan pengolahan minuman kesehatan berbahan dasar kelopak bunga rosela sebagai peningkat imunitas tubuh di masa pandemi melalui aplikasi zoom," *J. Penamas Adi Buana*, vol. 5, no. 01, pp. 70–78, 2021, doi: <https://doi.org/10.36456/penamas.vol5.no01.a3701>.
- [8] W. Widyastuti, A. E. Kusuma, N. Nurlaili, and F. Sukmawati, "Aktivitas Antioksidan dan Tabir Surya Ekstrak Etanol Daun Stroberi (*Fragaria x ananassa* A.N. Duchesne)," *J. Sains Farm. Klin.*, vol. 3, no. 1, p. 19, 2016, doi: 10.29208/jsfk.2016.3.1.92.

-
- [9] S. N. Iftitah, Y. E. Susilowati, and I. Zulfa, "Hasil Tanaman Stroberi (*Fragaria ananassa* Duschesne) pada Konsentrasi dan Lama Perendaman Kolkhisin The Yield Strawberry Plants (*Fragaria ananassa* Duschesne) based of Colchicine Concentration and Duration Soaking," *Biofarm*, vol. 19, no. 1, p. 2023, 2023, doi: <https://doi.org/10.31941/biofarm.v19i1.2964>.
- [10] N. Novianti and E. Mardiaty, "Pengelolaan UMKM Berbasis Teknologi: Pendekatan Community Based Participatory Research," *Pros. Semin. Nas. Pengabdi. Kpd. Masy.*, vol. 2022, pp. 191–198, 2022, [Online]. Available: <http://journal.unj.ac.id/unj/index.php/snppm>
- [11] I. Adhayanti, M. Sukmawaty, and A. Amier, "Pengolahan teh herbal kulit buah naga sebagai sumber antioksidan alami pencegah penyakit degeneratif," *J. Mandala Pengabdi. Masy.*, vol. 5, no. 1, pp. 1–4, 2024, doi: 10.35311/jmpm.v5i1.334.
- [12] S. Irtadwidjajanti, L. Jubaedah, R. Tatyana, J. Putri, and T. Niswi, "Penyuluhan Pembuatan Minuman Tradisional Indonesia – Yang Kami Sebut Jamu (Minuman Segar Dan Masyarakat Melalui Media Buku Saku Di Desa Pantai Mekar, Muara Gembong, Bekasi, Jawa Barat," *Pros. Semin. Nas. Pengabdi. Kpd. Masy.*, vol. 2022, pp. 1–7, 2022.
- [13] A. V. Efrilla, "Klasifikasi Penyakit Pada Daun Stroberi Menggunakan K-Means Clustering dan Jaringan Syaraf Tiruan," *J. Keteknikan Pertan. Trop. dan Biosist.*, vol. 8, no. 2, pp. 161–170, 2020, doi: 10.21776/ub.jkptb.2020.008.02.06.
- [14] A. W. Hayati, M. W. Lestari, S. S. Mardiah, S. Pertiwi, L. Ikaditya, and S. Februanti, *Kandungan Gizi dan Manfaat Teh Herbal*. 2019. [Online]. Available: www.penerbituwais.com
- [15] M. Kusmiyati, Y. Sudaryat, I. Herdiana, T. Widyastuti, and C. Fatimah, "Pelatihan dan Pemanfaatan Minuman Herbal Teh Hijau sebagai Upaya Meningkatkan Imunitas Tubuh di Desa Sindangsari dan Talagasari Kecamatan Ciamis," *PengabdianMu J. Ilm. Pengabdi. Kpd. Masy.*, vol. 9, no. 8, pp. 1414–1419, 2024, doi: 10.33084/pengabdianmu.v9i8.7052.
- [16] I. Santi, S. Amirah, and I. Andriani, "Sosialisasi Pembuatan Teh Herbal Dalam Kemasan Teh Celup Pada Kelompok Pkk Kalabbirang, Kabupaten Takalar," *Dharmakarya*, vol. 11, no. 1, p. 22, 2022, doi: 10.24198/dharmakarya.v11i1.32667.
- [17] L. Amelia, D. Aryasuta, and F. Nabilah, "Pemanfaatan Pangan Lokal Sebagai Upaya Meningkatkan Ketahanan Pangan Nasional : Dodol Tomat di Desa Margaluyu Kecamatan Pangalengan Kab. Bandung," *J. AbdiMU (Pengabdian Kpd. Masyarakat)*, vol. 4, no. 2, pp. 36–44, 2024, doi: 10.32627/abdimu.v4i2.1094.
-