



Minuman Sehat Meningkatkan Imunitas “Sehat Rasa Kiwari, Jamu Rasa Anyar” Di Desa Jambelaer Subang

*Ade Tika Herawati, Yuyun Sarinengsih, Imam Abidin, Cucu Rokayah

Fakultas Keperawatan Universitas Bhakti Kencana Bandung, Jl. Soekarno Hatta No.754 Cibiru
Bandung. Kode Post : 40162

*Corresponding Author e-mail: ade.tika@bku.ac.id

Diterima: Desember 2025; Direvisi: April 2026; Diterbitkan: Mei 2026

Abstrak

Desa Jambelaer, Kecamatan Dawuan, Kabupaten Subang, memiliki potensi bahan pangan lokal dan tanaman obat keluarga, seperti nanas, temulawak, dan bunga telang, yang dapat dikembangkan menjadi produk minuman herbal fungsional. Namun, pemanfaatan bahan lokal tersebut masih terbatas pada konsumsi sederhana dan belum banyak diolah menjadi produk bernilai tambah. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kader desa dalam mengolah bahan lokal menjadi minuman herbal modern melalui inovasi Temulawak Squash dan Bunga Telang Squash. Metode kegiatan meliputi edukasi, demonstrasi, praktik langsung dalam kelompok, tanya jawab, serta evaluasi pascapelatihan menggunakan instrumen terstruktur. Kegiatan dilaksanakan pada 24 November 2025 di Desa Jambelaer dan diikuti oleh 20 kader desa, perangkat desa, dosen, serta mahasiswa Universitas Bhakti Kencana. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa 78% kader mampu memahami manfaat bahan herbal dan mempraktikkan pembuatan minuman Kiwari secara mandiri sesuai prosedur, sedangkan 22% kader masih memerlukan pendampingan lanjutan. Pelatihan ini menunjukkan bahwa pendekatan partisipatif berbasis praktik dapat meningkatkan kapasitas kader dalam pemanfaatan bahan lokal. Program ini juga berpotensi mendukung pemberdayaan masyarakat, peningkatan literasi kesehatan, dan pengembangan UMKM desa berbasis kearifan lokal.

Kata Kunci: Pemberdayaan Kader; Minuman Herbal; Temulawak; Bunga Telang; UMKM

Healthy Drinks to Boost Immunity "Sehat Taste Kiwari, Jamu Taste Anyar" in Jambelaer Village, Subang

Abstract

Jambelaer Village, Dawuan District, Subang Regency, has local food resources and family medicinal plants, including pineapple, Javanese turmeric, and butterfly pea, that can be developed into functional herbal drinks. However, these local resources have not been optimally processed into value-added products. This community service program aimed to improve village cadres' knowledge and practical skills in processing local ingredients into modern herbal drinks through the development of Temulawak Squash and Butterfly Pea Squash. The activity was conducted on November 24, 2025, in Jambelaer Village and involved 20 village cadres, village officials, lecturers, and students of Universitas Bhakti Kencana. The methods included health education, product-making demonstrations, group-based hands-on practice, discussion sessions, and post-training evaluation using structured instruments. The evaluation showed that 78% of cadres were able to understand the benefits of herbal ingredients and independently practice the preparation of Kiwari drinks according to the procedures provided, while 22% still required further assistance. These findings indicate that participatory and practice-based training can strengthen cadres' capacity to utilize local resources for functional herbal drink innovation. This program also supports community empowerment, health literacy improvement, and the development of village-based micro, small, and medium enterprises.

Keywords: Cadre Empowerment; Herbal Drink; Javanese Turmeric; Butterfly Pea; MSMEs

How to Cite: Herawati, A. T., Sarinengsih, Y. ., Abidin, I. ., & Rokayah, C. (2025). Minuman Sehat Meningkatkan Imunitas Sehat Rasa Kiwari, Jamu Rasa Anyar Di Desa Jambelaer Subang. *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 8(2), 287-296. <https://doi.org/10.36312/cth23396>



<https://doi.org/10.36312/cth23396>

Copyright© 2026, Kerihi
This is an open-access article under the CC-BY-SA License.



PENDAHULUAN

Kesadaran masyarakat terhadap pentingnya gaya hidup sehat semakin meningkat dalam beberapa tahun terakhir. Perubahan ini terlihat dari meningkatnya minat masyarakat terhadap konsumsi pangan dan minuman berbahan alami yang tidak hanya berfungsi sebagai pelepas dahaga, tetapi juga memiliki nilai fungsional bagi kesehatan. Minuman herbal merupakan salah satu produk yang semakin diminati karena dianggap lebih alami, mudah diterima masyarakat, dan dapat dikembangkan dari bahan-bahan lokal yang tersedia di lingkungan sekitar. Minuman berbasis herbal juga memiliki potensi untuk mendukung pemeliharaan kesehatan, antara lain melalui kandungan senyawa bioaktif yang berperan sebagai antioksidan, antiinflamasi, dan pendukung daya tahan tubuh (Kementrian Kesehatan Republik Indonesia., 2022). Peningkatan literasi kesehatan masyarakat turut mendorong munculnya kebutuhan terhadap inovasi minuman herbal yang lebih praktis, menarik, dan sesuai dengan selera masyarakat masa kini (Kementrian Koperasi dan UKM Republik Indonesia., 2023).

Di Indonesia, pemanfaatan tanaman obat keluarga telah menjadi bagian dari budaya kesehatan masyarakat. Tanaman obat keluarga umumnya digunakan sebagai bahan jamu atau ramuan tradisional untuk menjaga kesehatan sehari-hari. Namun, perkembangan pola konsumsi masyarakat menuntut adanya inovasi agar produk herbal tidak hanya dipersepsikan sebagai minuman tradisional untuk kelompok usia tertentu, tetapi juga dapat diterima oleh berbagai kelompok masyarakat, termasuk generasi muda. Salah satu strategi yang dapat dilakukan adalah mengolah bahan herbal menjadi minuman modern, seperti squash atau minuman konsentrat herbal, dengan tampilan, rasa, dan cara penyajian yang lebih menarik. Inovasi ini penting karena penerimaan konsumen terhadap produk herbal tidak hanya dipengaruhi oleh manfaat kesehatan, tetapi juga oleh rasa, warna, aroma, kemasan, dan kemudahan konsumsi.

Desa Jambelaer, Kecamatan Dawuan, Kabupaten Subang, memiliki potensi lokal yang dapat dikembangkan dalam inovasi minuman herbal. Meskipun Desa Jambelaer bukan merupakan sentra utama penghasil nanas, wilayah ini berada dekat dengan pusat produksi nanas di Kabupaten Subang sehingga masyarakat memiliki akses yang relatif mudah terhadap bahan baku nanas. Nanas merupakan salah satu komoditas lokal yang banyak dikenal masyarakat dan memiliki peluang untuk dikembangkan menjadi produk bernilai tambah. Selama ini, nanas lebih banyak dikonsumsi dalam bentuk segar atau diolah secara sederhana menjadi jus dan makanan ringan. Padahal, nanas mengandung vitamin C, enzim bromelain, serta senyawa antioksidan yang berpotensi mendukung kesehatan tubuh dan dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar minuman fungsional (Kusumawati, D., Nugroho, R., & Yuliana, 2021). Pemanfaatan nanas dalam bentuk minuman herbal modern dapat menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan nilai ekonomi komoditas lokal sekaligus memperkenalkan produk yang lebih sesuai dengan tren konsumsi sehat.

Selain nanas, masyarakat Desa Jambelaer juga memiliki akses terhadap tanaman obat keluarga, terutama temulawak dan bunga telang. Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) merupakan tanaman herbal yang telah lama digunakan dalam pengobatan tradisional Indonesia. Kandungan kurkuminoid dan xanthorrhizol dalam temulawak diketahui memiliki potensi dalam menjaga fungsi hati, meningkatkan nafsu makan, mendukung kesehatan pencernaan, serta membantu pemeliharaan daya tahan tubuh (Wulandari & Setyawan, 2020). Di sisi lain, bunga telang (*Clitoria ternatea*) memiliki keunggulan sebagai sumber antosianin yang berperan sebagai antioksidan dan pewarna alami. Warna biru keunguan dari bunga telang memberikan daya tarik visual yang kuat

sehingga sesuai untuk pengembangan produk minuman herbal modern yang lebih menarik bagi konsumen (Zahra, Lestari, & Handayani, 2022).

Meskipun potensi bahan lokal tersebut cukup besar, pemanfaatannya di masyarakat masih belum optimal. Tanaman obat keluarga umumnya masih diolah secara tradisional, misalnya dalam bentuk rebusan atau jamu sederhana. Cara pengolahan tersebut memiliki nilai budaya yang penting, tetapi sering dianggap kurang praktis, kurang menarik secara visual, dan kurang sesuai dengan preferensi konsumen masa kini. Kondisi ini menyebabkan minuman herbal belum sepenuhnya memiliki daya saing sebagai produk yang dapat dikembangkan secara ekonomi. Kesenjangan antara ketersediaan bahan lokal dan keterbatasan inovasi pengolahan menjadi salah satu masalah utama yang perlu diatasi melalui kegiatan pemberdayaan masyarakat (Rahmawati, F., Hidayat, A. & Santoso, 2023).

Permasalahan lain yang ditemukan adalah masih terbatasnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan lokal menjadi produk minuman yang memiliki standar rasa, tampilan, kebersihan, dan potensi nilai jual. Inovasi produk tidak cukup hanya dilakukan dengan mengenalkan manfaat bahan herbal, tetapi juga perlu diikuti dengan pelatihan teknis mengenai pemilihan bahan, proses pengolahan, pencampuran, penyajian, dan pengemasan sederhana. Dengan demikian, masyarakat tidak hanya memahami manfaat bahan herbal, tetapi juga mampu mengembangkan produk yang lebih siap dipromosikan sebagai bagian dari kegiatan ekonomi desa.

Kader desa memiliki posisi strategis dalam upaya pemberdayaan masyarakat. Kader tidak hanya berperan sebagai penyampai informasi kesehatan, tetapi juga sebagai penggerak kegiatan masyarakat di tingkat lokal. Kader dapat menjadi jembatan antara program perguruan tinggi, pemerintah desa, dan masyarakat. Oleh karena itu, peningkatan kapasitas kader melalui edukasi dan pelatihan praktik menjadi langkah penting untuk memastikan keberlanjutan program. Kader yang memiliki pengetahuan dan keterampilan memadai diharapkan dapat menyebarluaskan informasi, mengajarkan keterampilan kepada masyarakat lain, serta mendorong terbentuknya kegiatan produktif berbasis potensi lokal.

Program Pengabdian kepada Masyarakat "Sehat Rasa Kiwari, Jamu Rasa Anyar" dirancang sebagai upaya untuk memperkenalkan inovasi minuman herbal modern berbasis nanas, temulawak, dan bunga telang kepada kader Desa Jambelaer. Istilah "kiwari" mencerminkan semangat pembaruan, yaitu menghadirkan jamu atau minuman herbal dalam bentuk yang lebih modern, praktis, dan menarik tanpa meninggalkan nilai kearifan lokal. Produk yang dikembangkan dalam kegiatan ini berupa Temulawak Squash dan Bunga Telang Squash, yang memadukan potensi bahan herbal dengan konsep minuman kekinian. Melalui kegiatan ini, bahan lokal tidak hanya diposisikan sebagai bahan konsumsi rumah tangga, tetapi juga sebagai sumber inovasi produk yang memiliki peluang untuk dikembangkan dalam kegiatan UMKM desa.

Kegiatan ini juga sejalan dengan agenda pembangunan berkelanjutan. Dari aspek kesehatan, pelatihan ini mendukung Sustainable Development Goals atau SDG 3 tentang kehidupan sehat dan sejahtera melalui peningkatan literasi kesehatan masyarakat dan pemanfaatan bahan alami yang berpotensi mendukung kesehatan. Dari aspek ekonomi, kegiatan ini mendukung SDG 8 tentang pekerjaan layak dan pertumbuhan ekonomi melalui penguatan kapasitas kader dan pengembangan peluang usaha berbasis produk lokal. Dengan pendekatan tersebut, kegiatan pengabdian tidak hanya berorientasi pada peningkatan pengetahuan, tetapi juga pada pemberdayaan masyarakat secara lebih luas.

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan kader mengenai manfaat nanas, temulawak,

dan bunga telang sebagai bahan minuman herbal modern; meningkatkan keterampilan kader dalam proses pengolahan minuman fungsional; serta memberdayakan kader sebagai penggerak inovasi produk berbasis kearifan lokal di Desa Jambelaer. Melalui edukasi, demonstrasi, dan praktik langsung, kegiatan ini diharapkan dapat menjadi model pemberdayaan masyarakat yang mengintegrasikan promosi kesehatan, pemanfaatan tanaman obat keluarga, dan pengembangan potensi ekonomi desa.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini menggunakan metode edukasi, demonstrasi, praktik langsung, dan pendampingan. Pendekatan ini dipilih agar peserta tidak hanya memperoleh pemahaman teoritis, tetapi juga mampu mempraktikkan proses pembuatan minuman herbal secara langsung.

Kegiatan dilaksanakan pada 24 November 2025 di Desa Jambelaer, Kecamatan Dawuan, Kabupaten Subang. Peserta kegiatan terdiri atas 20 kader desa, Kepala Desa dan perangkat desa, dosen, serta mahasiswa Universitas Bhakti Kencana. Kader desa menjadi sasaran utama karena berperan sebagai agen perubahan dan penggerak masyarakat dalam pemanfaatan bahan lokal.

Pelaksanaan kegiatan dibagi menjadi beberapa tahap. Tahap pertama adalah pembukaan kegiatan yang dipandu oleh mahasiswa sebagai MC, dilanjutkan dengan sambutan Kepala Desa Jambelaer, Bapak Karno, S.E., yang menekankan pentingnya optimalisasi tanaman herbal lokal. Sambutan berikutnya disampaikan oleh Ketua Pengmas, Ibu Yuyun Sarinengsih, M.Kep., yang menjelaskan tujuan kegiatan dalam meningkatkan kapasitas kader sebagai penggerak inovasi kesehatan dan ekonomi desa.

Tahap kedua adalah penyampaian materi oleh Ibu Cucu mengenai manfaat bahan herbal yang digunakan dalam pembuatan minuman "Rasa Kiwari", khususnya nanas, temulawak, dan bunga telang. Materi mencakup kandungan zat aktif, manfaat kesehatan, potensi pengembangan produk berbasis tanaman obat keluarga, serta peluang pengolahan bahan lokal menjadi produk bernilai ekonomi.

Tahap ketiga adalah demonstrasi dan praktik pembuatan Temulawak Squash dan Bunga Telang Squash. Praktik dipandu oleh Bapak Imam bersama tim dosen. Peserta dibagi menjadi empat kelompok, dan setiap kelompok didampingi mahasiswa yang bertugas sebagai fasilitator dan dokumentator. Pada tahap ini, peserta mempelajari pemilihan bahan, pencucian, proses ekstraksi atau penyeduhan, pencampuran bahan, penyajian, serta pengemasan sederhana.

Tahap keempat adalah diskusi dan tanya jawab. Sesi ini diberikan setelah penyampaian materi dan selama praktik berlangsung agar peserta dapat mengklarifikasi proses pembuatan, takaran bahan, serta potensi pengembangan produk. Tahap terakhir adalah evaluasi pascapelatihan untuk menilai pemahaman dan keterampilan peserta dalam membuat minuman herbal.

Instrumen evaluasi digunakan untuk menilai pemahaman kader mengenai manfaat bahan herbal dan kemampuan kader dalam mengikuti prosedur pembuatan minuman. Hasil evaluasi disajikan dalam bentuk persentase capaian peserta yang mampu melakukan praktik secara mandiri dan peserta yang masih memerlukan pendampingan.

Iptek yang diterapkan dalam kegiatan ini adalah teknologi sederhana pengolahan bahan lokal berbasis tanaman obat keluarga, khususnya nanas, temulawak, dan bunga telang, menjadi produk minuman herbal modern yang aman, menarik, dan berpotensi dikembangkan sebagai produk UMKM desa.

HASIL DAN DISKUSI

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat “Sehat Rasa Kiwari, Jamu Rasa Anyar” telah dilaksanakan pada 24 November 2025 di Desa Jambelaer, Kecamatan Dawuan, Kabupaten Subang. Kegiatan ini diikuti oleh 20 kader desa sebagai peserta utama, serta dihadiri oleh Kepala Desa, perangkat desa, dosen, dan mahasiswa Universitas Bhakti Kencana. Seluruh rangkaian kegiatan berlangsung sesuai dengan rencana, mulai dari pembukaan, penyampaian materi, demonstrasi pembuatan minuman herbal, praktik kelompok, sesi tanya jawab, hingga evaluasi pascapelatihan.

Kegiatan diawali dengan pembukaan dan sambutan dari pihak desa serta tim pelaksana pengabdian. Kepala Desa Jambelaer menyampaikan dukungan terhadap kegiatan yang berfokus pada pemanfaatan potensi lokal, terutama bahan pangan dan tanaman obat keluarga yang tersedia di lingkungan masyarakat. Setelah itu, ketua tim pengabdian menjelaskan tujuan kegiatan, yaitu meningkatkan pengetahuan kader mengenai manfaat bahan herbal serta meningkatkan keterampilan kader dalam mengolah bahan lokal menjadi minuman herbal modern yang memiliki potensi nilai jual.

Pada sesi edukasi, peserta memperoleh materi mengenai manfaat nanas, temulawak, dan bunga telang sebagai bahan dasar minuman herbal fungsional. Materi disampaikan dengan bahasa sederhana agar mudah dipahami oleh kader. Peserta diperkenalkan pada kandungan dan potensi manfaat bahan, cara memilih bahan yang baik, pentingnya kebersihan selama proses pengolahan, serta peluang pengembangan produk minuman herbal sebagai bagian dari kegiatan UMKM desa. Selama sesi ini, peserta menunjukkan antusiasme melalui pertanyaan mengenai manfaat bahan, takaran penggunaan, daya simpan produk, dan kemungkinan pengembangan rasa.

Setelah penyampaian materi, kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan Temulawak Squash dan Bunga Telang Squash. Demonstrasi dilakukan oleh tim dosen dengan memperlihatkan tahapan pengolahan secara langsung, mulai dari persiapan bahan, pencucian, penyeduhan atau ekstraksi bahan herbal, pencampuran, hingga penyajian. Peserta kemudian dibagi menjadi empat kelompok kecil. Setiap kelompok didampingi oleh mahasiswa yang berperan sebagai fasilitator dan dokumentator. Pembagian kelompok ini membantu peserta lebih aktif mengikuti proses praktik karena setiap kader memiliki kesempatan untuk mengamati, bertanya, dan mencoba tahapan pembuatan minuman.

Pada sesi praktik, kader mempelajari beberapa keterampilan dasar, yaitu mengenali bahan yang digunakan, menyiapkan alat dan bahan, menjaga kebersihan selama proses pengolahan, mengikuti urutan pembuatan minuman, mencampur bahan sesuai arahan, serta melakukan penyajian sederhana. Sebagian besar peserta mampu mengikuti instruksi dengan baik. Kader juga mulai memahami bahwa pembuatan minuman herbal modern tidak hanya memperhatikan manfaat bahan, tetapi juga perlu mempertimbangkan rasa, warna, tampilan, kebersihan, dan kemasan agar produk lebih menarik bagi konsumen.

Hasil evaluasi pascapelatihan menunjukkan bahwa sebagian besar kader mengalami peningkatan pemahaman dan keterampilan setelah mengikuti kegiatan. Berdasarkan hasil evaluasi, 78% kader dinyatakan mampu memahami manfaat bahan herbal dan mempraktikkan pembuatan minuman Kiwari secara mandiri sesuai prosedur yang telah diajarkan. Sementara itu, 22% kader masih memerlukan pendampingan lanjutan, terutama dalam menjaga ketepatan tahapan pembuatan, konsistensi takaran bahan, dan kerapian penyajian produk. Hasil ini menunjukkan bahwa kegiatan edukasi yang dikombinasikan dengan praktik langsung dapat membantu kader memahami materi sekaligus menerapkannya dalam bentuk keterampilan praktis.

Capaian kegiatan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Evaluasi Kegiatan Pelatihan Pembuatan Minuman Herbal Kiwari

Aspek yang Dievaluasi	Indikator Capaian	Hasil Kegiatan	Interpretasi
Pemahaman manfaat bahan herbal	Kader mampu menjelaskan manfaat nanas, temulawak, dan bunga telang sebagai bahan minuman herbal	Sebagian besar kader mampu menjelaskan kembali manfaat bahan setelah sesi edukasi	Materi edukasi dapat diterima dengan baik oleh peserta
Keterampilan mengikuti prosedur	Kader mampu mengikuti tahapan pembuatan minuman sesuai arahan fasilitator	78% kader mampu mempraktikkan pembuatan minuman secara mandiri	Mayoritas peserta telah menguasai keterampilan dasar pengolahan minuman herbal
Kebutuhan pendampingan lanjutan	Kader yang belum sepenuhnya mandiri dalam praktik membutuhkan bimbingan tambahan	22% kader masih memerlukan pendampingan	Pendampingan lanjutan diperlukan untuk memperkuat keterampilan teknis peserta
Kesiapan pengembangan produk	Kader memahami potensi produk sebagai bagian dari kegiatan UMKM desa	Peserta menunjukkan minat untuk mengembangkan produk dalam kegiatan promosi UMKM	Produk memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai inovasi berbasis potensi lokal

Selain capaian pada aspek pengetahuan dan keterampilan, kegiatan ini juga menghasilkan respons positif dari peserta. Kader menunjukkan minat untuk mengembangkan minuman herbal sebagai produk desa karena bahan yang digunakan relatif mudah diperoleh dan proses pembuatannya dapat dipraktikkan pada skala rumah tangga. Peserta juga menyampaikan bahwa bentuk minuman squash lebih menarik dibandingkan jamu rebusan biasa karena memiliki warna, rasa, dan tampilan yang lebih sesuai dengan selera masyarakat saat ini. Hal ini menjadi salah satu indikator bahwa inovasi produk herbal modern dapat diterima oleh kader sebagai alternatif pemanfaatan bahan lokal.

Meskipun kegiatan berjalan dengan baik, terdapat beberapa kendala yang ditemukan selama pelaksanaan. Pertama, tingkat pengetahuan awal kader mengenai manfaat bahan herbal tidak sama. Sebagian peserta sudah mengenal temulawak dan bunga telang, tetapi belum memahami cara mengolahnya menjadi produk minuman modern. Kedua, beberapa kader masih membutuhkan arahan dalam menentukan takaran bahan dan mengikuti urutan proses pembuatan secara konsisten. Ketiga, aspek pengemasan dan pemasaran produk belum sepenuhnya dikuasai oleh peserta. Kendala ini menunjukkan bahwa pelatihan dasar perlu dilanjutkan dengan pendampingan yang lebih spesifik, terutama pada aspek standardisasi resep, pengemasan, pelabelan, penentuan harga jual, dan strategi promosi produk.

Secara keseluruhan, hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan minuman herbal berbasis nanas, temulawak, dan bunga telang mampu meningkatkan

kapasitas kader Desa Jambelaer. Kader tidak hanya memperoleh pengetahuan mengenai manfaat bahan herbal, tetapi juga mendapatkan pengalaman langsung dalam mengolah bahan lokal menjadi produk minuman yang lebih inovatif. Hasil ini menjadi dasar bagi pelaksanaan program lanjutan berupa coaching dan pendampingan pengembangan produk agar minuman herbal Kiwari dapat dipersiapkan sebagai produk UMKM desa.

Hasil kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan minuman herbal Kiwari berbasis nanas, temulawak, dan bunga telang mampu meningkatkan pengetahuan serta keterampilan kader Desa Jambelaer. Capaian 78% kader yang mampu memahami manfaat bahan herbal dan mempraktikkan pembuatan minuman secara mandiri menunjukkan bahwa metode edukasi yang dikombinasikan dengan demonstrasi dan praktik langsung efektif digunakan dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat. Sementara itu, 22% kader yang masih memerlukan pendampingan menunjukkan bahwa peningkatan kapasitas masyarakat tidak dapat dicapai hanya melalui satu kali pelatihan, tetapi membutuhkan proses pembelajaran berkelanjutan. Temuan ini penting karena kader memiliki peran strategis sebagai penggerak masyarakat, penyampai informasi kesehatan, dan calon pelaku inovasi produk berbasis potensi lokal.

Peningkatan pengetahuan kader terjadi karena materi yang diberikan tidak hanya menjelaskan manfaat bahan secara teoritis, tetapi juga dikaitkan langsung dengan praktik pengolahan produk. Kader diperkenalkan pada manfaat nanas, temulawak, dan bunga telang sebagai bahan minuman herbal yang memiliki potensi nilai kesehatan dan nilai ekonomi. Nanas dikenal sebagai bahan pangan lokal yang mengandung vitamin C, bromelain, dan antioksidan yang berpotensi mendukung kesehatan tubuh (Kusumawati, D., Nugroho, R., & Yuliana, 2021). Temulawak mengandung kurkuminoid dan xanthorrhizol yang banyak dikaitkan dengan pemeliharaan fungsi hati, peningkatan nafsu makan, dan dukungan terhadap kesehatan tubuh (Wulandari & Setyawan, 2020). Bunga telang mengandung antosianin yang berperan sebagai antioksidan sekaligus pewarna alami, sehingga memiliki keunggulan dalam pengembangan minuman herbal modern yang menarik secara visual (Zahra, Lestari, & Handayani, 2022). Keterkaitan antara manfaat bahan dan proses pengolahan membuat peserta lebih mudah memahami alasan pemilihan bahan serta peluang pengembangannya sebagai produk minuman fungsional.

Capaian kegiatan ini sejalan dengan teori experiential learning yang menekankan bahwa proses belajar akan lebih efektif ketika peserta terlibat langsung dalam pengalaman nyata. Menurut Kolb, pembelajaran tidak hanya terjadi melalui penerimaan informasi, tetapi melalui siklus pengalaman konkret, refleksi, pembentukan konsep, dan percobaan aktif (Kolb, 2015). Dalam kegiatan ini, kader tidak hanya mendengarkan penjelasan tentang manfaat bahan herbal, tetapi juga melihat demonstrasi, mencoba proses pembuatan, berdiskusi, dan mengevaluasi hasil praktik kelompok. Proses tersebut membantu kader menghubungkan pengetahuan dengan keterampilan, sehingga materi tidak berhenti sebagai informasi, tetapi berubah menjadi kemampuan praktis yang dapat diterapkan kembali di masyarakat.

Pendekatan praktik langsung juga terbukti membantu peserta yang memiliki latar belakang pengetahuan berbeda. Sebagian kader mungkin sudah mengenal temulawak atau bunga telang sebagai tanaman obat keluarga, tetapi belum memahami cara mengolahnya menjadi produk minuman modern. Melalui demonstrasi dan praktik kelompok, peserta memperoleh pengalaman yang lebih konkret mengenai tahapan produksi, mulai dari pemilihan bahan, pencucian, penyeduhan atau ekstraksi, pencampuran, penyajian, hingga pengemasan sederhana. Hal ini sesuai dengan temuan

Fitriani et al. yang menyatakan bahwa edukasi berbasis praktik langsung dapat meningkatkan pengetahuan kader kesehatan karena peserta memperoleh pengalaman belajar yang konkret, aplikatif, dan mudah diingat (Fitriani, R. Nugroho, A. Prasetyo, 2023). Dengan demikian, keberhasilan pelatihan ini tidak hanya ditentukan oleh isi materi, tetapi juga oleh metode penyampaian yang partisipatif dan mudah diterapkan.

Selain meningkatkan pengetahuan, kegiatan ini juga memperkuat keterampilan kader dalam mengolah bahan lokal menjadi produk yang lebih menarik. Keterampilan tersebut mencakup kemampuan mengikuti prosedur, menjaga kebersihan alat dan bahan, memahami proporsi bahan, serta menyajikan produk secara lebih rapi. Keterampilan praktis ini menjadi dasar penting jika produk minuman herbal akan dikembangkan sebagai bagian dari kegiatan UMKM desa. Temuan ini sejalan dengan Sari dan Ananda yang menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan pangan berbasis masyarakat dapat meningkatkan keterampilan produksi rumah tangga, terutama apabila pelatihan dilakukan secara bertahap melalui demonstrasi, praktik, dan evaluasi hasil (Sari, D.P. & Ananda, 2022). Dengan kata lain, kegiatan pelatihan tidak hanya berfungsi sebagai edukasi kesehatan, tetapi juga sebagai proses awal pembentukan kapasitas produksi masyarakat.

Keterlibatan mahasiswa sebagai fasilitator dan dokumentator juga berkontribusi terhadap kelancaran kegiatan. Pendampingan dalam kelompok kecil membuat peserta lebih mudah bertanya, mencoba, dan mengoreksi kesalahan selama praktik berlangsung. Model kelompok kecil memberi ruang bagi kader untuk belajar secara aktif dan tidak hanya bergantung pada instruktur utama. Keterlibatan ini juga memperkuat suasana belajar yang kolaboratif antara dosen, mahasiswa, kader, dan perangkat desa. Pola seperti ini sesuai dengan prinsip pembelajaran berbasis masyarakat, yaitu menempatkan masyarakat sebagai subjek aktif dalam proses belajar dan pengembangan program.

Meskipun hasil kegiatan menunjukkan capaian positif, masih terdapat beberapa kendala yang perlu diperhatikan. Pertama, terdapat perbedaan tingkat pengetahuan awal antar kader. Sebagian kader sudah mengenal bahan herbal, tetapi belum memahami kandungan, manfaat, dan potensi pengembangannya sebagai produk minuman modern. Kedua, sebagian peserta masih membutuhkan arahan dalam menjaga konsistensi tahapan pembuatan dan takaran bahan. Ketiga, aspek pengemasan, pelabelan, daya simpan, perhitungan biaya produksi, dan strategi pemasaran belum dikuasai secara optimal. Kendala ini menunjukkan bahwa pelatihan dasar perlu dilanjutkan dengan pendampingan yang lebih teknis agar produk tidak hanya dapat dibuat, tetapi juga siap dikembangkan sebagai produk bernilai ekonomi.

Dari sisi pemberdayaan ekonomi, inovasi Temulawak Squash dan Bunga Telang Squash memiliki potensi untuk mendukung pengembangan UMKM desa. Produk minuman herbal modern dapat menjadi alternatif pemanfaatan bahan lokal yang lebih bernilai dibandingkan konsumsi segar atau pengolahan sederhana. Selain itu, tampilan warna bunga telang dan cita rasa kombinasi bahan herbal dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen. Namun, pengembangan produk membutuhkan proses lanjutan berupa standarisasi resep, uji penerimaan rasa, perbaikan kemasan, strategi promosi, serta perhitungan harga jual. Rahmawati et al. menjelaskan bahwa pendampingan berkelanjutan dapat meningkatkan kualitas produk dan daya saing UMKM berbasis pangan lokal (Rahmawati, F., Hidayat, A. & Santoso, 2023). Oleh karena itu, coaching lanjutan menjadi langkah penting agar hasil pelatihan dapat berkembang menjadi kegiatan ekonomi yang berkelanjutan.

Kegiatan ini juga memiliki implikasi terhadap promosi kesehatan masyarakat. Dengan meningkatnya pengetahuan kader, informasi mengenai manfaat bahan herbal

lokal dapat disebarluaskan kepada keluarga dan masyarakat sekitar. Kader dapat berperan sebagai agen perubahan yang memperkenalkan konsumsi minuman berbahan alami sekaligus mendorong pemanfaatan tanaman obat keluarga secara lebih kreatif. Namun, klaim kesehatan produk tetap perlu disampaikan secara hati-hati. Kegiatan ini tidak mengukur peningkatan imunitas secara klinis, sehingga manfaat produk sebaiknya dijelaskan sebagai potensi dukungan terhadap pemeliharaan kesehatan berdasarkan kandungan bahan, bukan sebagai bukti langsung peningkatan imunitas. Pernyataan ini penting agar artikel tetap memiliki ketepatan ilmiah dan tidak menimbulkan klaim berlebihan.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pendekatan edukasi, demonstrasi, praktik langsung, dan pendampingan merupakan strategi yang tepat untuk meningkatkan kapasitas kader dalam inovasi minuman herbal berbasis potensi lokal. Keberhasilan 78% kader dalam memahami manfaat bahan dan mempraktikkan pembuatan minuman secara mandiri menunjukkan bahwa pelatihan ini efektif sebagai tahap awal pemberdayaan masyarakat. Namun, keberlanjutan program tetap menjadi faktor penting. Pendampingan lanjutan perlu difokuskan pada standarisasi produk, pengemasan, pemasaran, serta penguatan kelembagaan kader agar produk minuman herbal Kiwari dapat dikembangkan sebagai inovasi kesehatan dan ekonomi desa. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kader, tetapi juga membuka peluang pengembangan UMKM berbasis kearifan lokal di Desa Jambelaer.

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang dilaksanakan oleh dosen Universitas Bhakti Kencana di Desa Jambelaer berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kader dalam memanfaatkan nanas, temulawak, dan bunga telang sebagai bahan minuman herbal fungsional. Melalui edukasi, demonstrasi, dan praktik langsung, kader memperoleh pemahaman mengenai manfaat bahan herbal, teknik pengolahan, serta pentingnya kebersihan dan ketepatan prosedur dalam pembuatan minuman.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa 78% kader mampu memahami manfaat bahan herbal dan mempraktikkan pembuatan minuman Kiwari secara mandiri, sedangkan 22% masih memerlukan pendampingan lanjutan. Kegiatan ini berkontribusi terhadap pemberdayaan kader sebagai penggerak inovasi kesehatan dan ekonomi masyarakat. Program ini juga berpotensi mendukung pengembangan UMKM desa melalui inovasi produk minuman herbal berbasis potensi lokal. Pendampingan lanjutan diperlukan untuk memperkuat aspek standarisasi produk, pengemasan, pemasaran, dan keberlanjutan usaha.

REKOMENDASI

Berdasarkan hasil kegiatan, kepala desa, kader, dan masyarakat Desa Jambelaer disarankan untuk melanjutkan pengembangan produk minuman herbal sebagai salah satu kegiatan UMKM desa. Produk berbasis nanas, temulawak, dan bunga telang perlu dikembangkan secara bertahap melalui pelatihan lanjutan, pendampingan produksi, dan promosi produk. Rekomendasi tindak lanjut meliputi:

1. Mengadakan pelatihan lanjutan tentang standarisasi resep, higiene sanitasi, pengemasan, dan pelabelan produk minuman herbal.
2. Melakukan pendampingan perhitungan biaya produksi dan penentuan harga jual agar produk memiliki nilai ekonomi yang jelas.

3. Mengembangkan desain kemasan dan identitas produk agar lebih menarik bagi konsumen.
4. Mengikuti pameran atau kegiatan UMKM sebagai upaya promosi produk minuman herbal yang dihasilkan.
5. Melakukan monitoring berkala terhadap kader untuk memastikan keberlanjutan program dan kesiapan produk untuk dikembangkan sebagai usaha desa.

ACKNOWLEDGMENT

Tim Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Bhakti Kencana menyampaikan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan ini. Ucapan terima kasih disampaikan kepada: DRPM Universitas Bhakti Kencana, atas dukungan pendanaan sehingga kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dapat terlaksana sesuai rencana, Rektor Universitas Bhakti Kencana, atas dukungan terhadap pelaksanaan kegiatan ini, Dekan Fakultas Keperawatan, atas dukungan yang diberikan., Kepala Desa Jambelaer, atas izin dan dukungan selama pelaksanaan kegiatan., dan Seluruh kader, masyarakat Desa Jambelaer, mahasiswa, dan tim Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Bhakti Kencana yang telah berpartisipasi dalam kegiatan ini. Semoga kegiatan ini memberikan manfaat berkelanjutan bagi peningkatan kesehatan masyarakat dan pengembangan ekonomi berbasis potensi lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Tanaman Obat dan Obat Tradisional. (2020) 'Monografi Tanaman obat dan obat Tradisional.', *Monografi Tanaman Obat Indonesia (Materi Medika Indonesia-MMI)*.
- Fitriani, R. Nugroho, A. Prasetyo, B. (2023) 'Effectiveness of hands-on education in improving health care Knowledge.', *Jurnal Kesehatan Masyarakat.*, pp. 101–110.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. (2022) 'Laporan Situasi Gaya Hidup sehat di Indonesia.', *Kemendes RI Jakarta*.
- Kementrian Koperasi dan UKM Republik Indonesia. (2023) 'Survei Nasional Konsumsi Minuman Herbal Modern di Indonesia.', *Kemendag UKM RI*.
- Kolb, D. A. (2015) 'Experiential Learning: Experience as the Source of Learning and Development.', *Person Education*.
- Kusumawati, D., Nugroho, R., & Yuliana, S. (2021) 'Pemanfaatan Nanas (Ananas Comosus) sebagai sumber antioksidan dan peningkatan Immunitas.', *Jurnal Ilmiah pangan dan Gizi, Universitas Padjajaran Bandung*.
- Rahmawati, F., Hidayat, A. & Santoso, R. (2023) 'Sustainable Coaching for local food-based SMEs : Enchancing Product Quality and Competitiveness.', *Jurnal Ilmu ekonomi dan Bisnis.*, pp. 201–210.
- Sari, D.P. & Ananda, L. (2022) 'Community based Training on food processing skills for Household production Improvement.', *Jurnal pangan dan Gizi.*, pp. 45–53.
- Wulandari & Setyawan (2020) 'Temulawak (Curcuma Xanthorrhiza) dalam mendukung kesehatan dan Immunitas tubuh.', *Jurnal Farmasi dan kesehatan. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta*.
- Zahra F lestari & Handayani (2022) 'Potensi Telang (Clitoria Ternatea) sebagai Antioksidan dan Inovasi Minuman Herbal Modern.', *Jurnal Teknologi Pangan, Universitas Dipenogoro, Semarang*.