



Penguatan Usaha Teh Bunga Melati Melalui Inovasi Teknologi Dan Sertifikasi Produk Di Desa Labuan Tabu Kabupaten Banjar

Lya Agustina^{1,a*}, Tanwirul Millati^{2,a}, Susi^{3,a}, Novianti Adi Rohmanna^{4,a}, Hisyam Musthafa Al Hakim^{5,a}, Febriani Purba^{6,a}, Zuliyen Agus Nur Muchlis Majid^{7,a}, Nurul Fayzhatun Nisa^{8,b}, Dyah Frawesti Wulandari^{9,b}

^aProgram Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru, Indonesia

^bMahasiswa Prodi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru, Indonesia

*Corresponding Author e-mail: lya.agustina@ulm.ac.id

Received: October 2025; Revised: November 2025; Published: December 2025

Abstrak: Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan daya saing usaha teh bunga melati di Desa Labuan Tabu melalui penerapan inovasi teknologi pengeringan, pengemasan, serta fasilitasi legalitas usaha dan digitalisasi pemasaran. Kebaruan program ini terletak pada integrasi tiga aspek utama yaitu teknologi produksi sederhana, fasilitasi legalitas usaha, dan penguatan pemasaran digital; dalam satu model pemberdayaan berbasis transfer teknologi yang melibatkan mahasiswa MBKM, yang belum banyak diterapkan pada usaha teh bunga melati lokal. Metode pelaksanaan meliputi sosialisasi, pelatihan, pendampingan, dan evaluasi menggunakan observasi serta kuesioner kepada peserta. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan keterampilan mitra sebesar 100% dalam penerapan teknologi pengeringan oven (8 jam pada 60°C) dengan kadar air stabil 8–10%, peningkatan kemampuan desain kemasan dan pembukuan digital sebesar 75%, serta keberhasilan fasilitasi legalitas usaha (NIB dan sertifikasi halal) sebesar 100%. Program ini mendukung pencapaian MBKM dan IKU perguruan tinggi melalui keterlibatan mahasiswa dalam proses pemberdayaan masyarakat. Dengan adanya kegiatan ini, usaha teh bunga melati diharapkan memiliki standar kualitas yang lebih baik, akses pasar yang lebih luas, serta daya saing yang meningkat.

Kata kunci: Teh bunga melati, pengeringan, pengemasan, sertifikasi halal.

Strengthening the Jasmine Tea Business Through Technological Innovation and Product Certification in Labuan Tabu Village, Banjar Regency

Abstrak: This community service program aims to improve the competitiveness of jasmine tea businesses in Labuan Tabu Village through the application of innovative drying and packaging technologies, as well as facilitating business legality and digital marketing. The program's novelty lies in the integration of three main aspects—simple production technology, facilitating business legality, and strengthening digital marketing—in a technology transfer-based empowerment model involving MBKM students, which has not been widely implemented in local jasmine tea businesses. Implementation methods include outreach, training, mentoring, and evaluation using observations and questionnaires for participants. The results of the activity showed a 100% increase in partner skills in implementing oven drying technology (8 hours at 60°C) with a stable moisture content of 8–10%, a 75% increase in packaging design and digital bookkeeping capabilities, and a 100% successful facilitation of business legality (NIB and halal certification). This program supports the achievement of MBKM and university IKU through student involvement in the community empowerment process. With this activity, jasmine tea businesses are expected to have better quality standards, broader market access, and increased competitiveness.

Keywords: Jasmine flower tea, drying, packaging, halal certification

How to Cite: Agustina, L., Millati, T., Susi, S., Rohmanna, N. A., Hakim, H. M. A., Majid, Z. A. N. M., Nisa, N. F., & Dyah Frawesti. (2025). Penguatan Usaha Teh Bunga Melati Melalui Inovasi Teknologi Dan Sertifikasi Produk Di Desa Labuan Tabu Kabupaten Banjar. *Lambung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 10(4), 1026-1037. <https://doi.org/10.36312/7vh1ys74>

<https://doi.org/10.36312/7vh1ys74>

Copyright© 2025, Agustina et al

This is an open-access article under the [CC-BY-SA](#) License.

PENDAHULUAN

Desa Labuan Tabu di Kabupaten Banjar merupakan sentra pertanian dan perkebunan, termasuk penghasil bunga melati. Masyarakat setempat memanfaatkan bunga melati sebagai bahan rangkaian bunga (bunga ronce) yang memiliki nilai ekonomi musiman. Namun, potensi diversifikasi produk olahan belum optimal. Tren konsumsi minuman herbal dan teh bunga meningkat sejalan dengan gaya hidup sehat, sehingga memberikan peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan produk teh bunga melati kering. Di sisi lain, ketergantungan pada penjualan bunga segar menyebabkan fluktuasi pendapatan. Kondisi ini menciptakan urgensi inovasi produk berbasis sumber daya lokal agar nilai tambah dan keberlanjutan ekonomi masyarakat meningkat. Program pengabdian ini menjadi bagian dari upaya perguruan tinggi dalam mendukung indikator MBKM serta SDGs poin 8 (pekerjaan layak dan pertumbuhan Ekonomi) dan poin 12 (konsumsi dan produksi yang bertanggung Jawab).

Permasalahan utama mitra mencakup tiga aspek: (1) produksi – keterbatasan teknologi pengeringan; (2) manajemen – tidak adanya pencatatan keuangan, belum memiliki NIB dan sertifikasi halal; dan (3) pemasaran – kemasan belum sesuai standar dan pemasaran digital belum optimal. Masalah ini selaras dengan isu global UMKM di sektor pangan/herbal yang kerap terkendala legalitas dan teknologi produksi. Studi awal (Martini et al., 2020; Zalabila et al., 2024) menunjukkan pentingnya kontrol suhu dan waktu pengeringan dalam menjaga mutu teh bunga. Implementasi sertifikasi halal juga terbukti meningkatkan kepercayaan konsumen (Nama et al., 2024). Maka, kegiatan pengabdian ini dinilai perlu dilakukan untuk meningkatkan daya saing produk lokal. Meskipun sudah pernah ada upaya pengolahan teh bunga melati oleh masyarakat, sebagian besar bersifat parsial dan tidak berlanjut karena keterbatasan pendampingan teknologi, legalitas, serta akses pasar. Kegiatan ini mengisi celah dari pendekatan sebelumnya yang cenderung parsial dengan menghadirkan intervensi menyeluruh dari hulu (produksi dan teknologi pengeringan) hingga hilir (legalitas usaha, desain kemasan, dan strategi pemasaran digital). Kebaruan program ini terletak pada integrasi ketiga aspek tersebut dalam satu model pemberdayaan berbasis komunitas dan partisipasi mahasiswa MBKM, sehingga transfer teknologi dapat berlangsung secara berkelanjutan dan berorientasi pada kemandirian usaha.

Tujuan kegiatan adalah meningkatkan kapasitas produksi teh bunga melati kering, memperkuat legalitas usaha, meningkatkan keterampilan manajemen keuangan, serta mengembangkan strategi pemasaran digital yang efektif. Kontribusi artikel ini: (a) memberikan model pengabdian masyarakat berbasis transfer teknologi sederhana; (b) mendukung SDGs melalui pemberdayaan ekonomi lokal; (c) meningkatkan rekognisi perguruan tinggi lewat keterlibatan mahasiswa. Indikator keberhasilan meliputi: produk teh bunga melati kering berstandar mutu, kepemilikan NIB dan sertifikasi halal, serta penerapan pembukuan dan pemasaran digital oleh mitra.

METODE PELAKSANAAN

Desain Umum dan Tahapan Kegiatan

Secara garis besar, metode pengabdian ditentukan berdasarkan pada hasil analisis permasalahan dan diskusi penyelesaian bersama mitra. Dalam hal ini,

penyelesaian permasalahan berdasarkan dengan apa yang dibutuhkan mitra. Proses penyelesaian masalah dilakukan dengan pemberian teknologi, sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan. Secara singkat, proses pelaksanaan kegiatan penelitian digambarkan pada Gambar 1. Dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian terdapat beberapa tahapan yang akan dilakukan, diantaranya:

Survei

Survei tahap pertama dilakukan untuk mengidentifikasi permasalahan dan kebutuhan mitra. Hasil dari kegiatan survei diperoleh masalah prioritas yang selanjutnya dilakukan penyusunan solusi sesuai dengan kebutuhan mitra. Mitra kegiatan adalah kelompok pengolah bunga melati di Desa Labuan Tabu, Kabupaten Banjar. Sebanyak ± 20 orang masyarakat terlibat aktif dalam pelatihan dan pendampingan. Pemerintah desa menyediakan kebun bunga melati, balai desa sebagai lokasi kegiatan, serta dukungan sarana pelatihan. Tim pengabdian melibatkan dosen dan mahasiswa Program Studi Teknologi Industri Pertanian Universitas Lambung Mangkurat sebagai pendamping teknis, dokumentasi, dan narasumber. Mahasiswa dilibatkan dalam rangka implementasi Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) untuk memperoleh pengalaman praktik lapangan.

Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi dilakukan sebelum proses penerapan teknologi yang ditawarkan. Tujuan dari proses sosialisasi ini adalah untuk memberikan pengantar dan pengetahuan awal terhadap teknologi yang akan ditawarkan. Kegiatan sosialisasi akan dibagi menjadi dua sesi yaitu: 1) Sosialisasi terkait teknologi pengeringan produk olahan bunga melati, pentingnya NIB dan sertifikasi halal dalam memperluas pangsa pasar; dan 2) Sosialisasi terkait peran kemasan, desain kemasan dan digitalisasi pemasaran dalam memperluas target pasar. Pada kegiatan sosialisasi ini, peserta akan diperkenalkan bagaimana tahapan pembuatan teh bunga melati kering untuk masyarakat, tahapan dalam memperoleh NIB dan sertifikasi halal, serta bagaimana teknik pembuatan desain menggunakan berbagai aplikasi, manfaat desain untuk menarik minat konsumen, teknik desain kemasan yang unik dan menarik, serta pengenalan berbagai macam platform digitalisasi pemasaran dan strategi marketing.

Pelatihan dan Penerapan Teknologi

Kegiatan pelatihan dan penerapan teknologi dilakukan setelah proses sosialisasi dilaksanakan. Teknologi utama yang ditransfer kepada mitra meliputi:

1. Teknologi pengeringan bunga melati menggunakan oven suhu 60 °C selama 8 jam untuk menghasilkan produk dengan mutu lebih konsisten (warna, aroma, daya simpan).
2. Desain kemasan dan label produk “Labuan Tea” menggunakan aplikasi grafis sederhana agar menarik dan sesuai standar pasar.
3. Pendampingan legalitas usaha melalui OSS untuk Nomor Induk Berusaha (NIB) dan platform Sihalal untuk sertifikasi halal beserta penyusunan dokumen Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).
4. Digitalisasi pembukuan dan pemasaran melalui aplikasi pembukuan sederhana dan pemanfaatan media sosial/marketplace sebagai strategi pemasaran modern.

Transfer IPTEK ini dilakukan secara partisipatif, di mana mitra terlibat langsung dalam praktik lapangan dan mahasiswa membantu fasilitasi teknis. Evaluasi keberhasilan program dilakukan melalui wawancara, observasi langsung, serta pengujian kualitas produk teh bunga melati kering. Pengukuran kadar air

menggunakan metode oven gravimetri (105 °C hingga berat konstan).

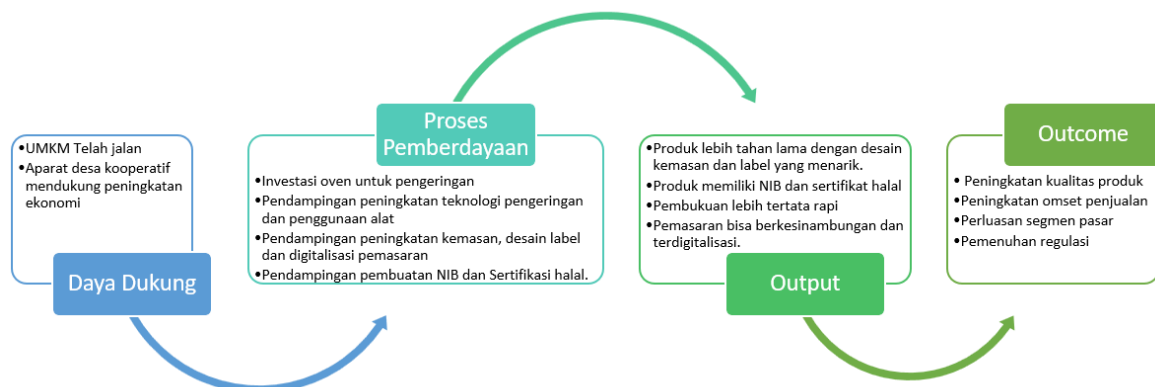
Pendampingan dan Evaluasi

Proses pendampingan dilaksanakan untuk menjamin kegiatan pemberdayaan, sehingga diharapkan dengan adanya pendampingan dapat mengembangkan kemampuan dan potensi peserta untuk semakin menguasai teknologi yang diterapkan. Kegiatan pendampingan dilakukan menjadi beberapa bagian, diantaranya:

- Pendampingan pembuatan teh bunga melati.
- Pendampingan pendaftaran NIB dan sertifikasi halal
- Pendampingan pembuatan desain kemasan dan label produk
- Pendampingan penggunaan digitalisasi pembukuan dan pemasaran.
- Pendampingan ini akan dibantu oleh tim narasumber.

Keberlanjutan program

Setelah pelaksanaan kegiatan, mitra akan terus didampingi melalui pemantauan berkala terhadap peningkatan kapasitas produksi, legalitas usaha, dan strategi pemasaran digital. Program ini juga dirancang agar mitra memiliki kemandirian dalam menjalankan usaha teh bunga melati secara profesional melalui pelatihan pembukuan, desain kemasan, dan pendaftaran sertifikasi halal. Hasil evaluasi pasca-program menjadi dasar penguatan jejaring antar pelaku usaha lokal, serta membuka peluang replikasi program oleh komunitas atau kelompok usaha lain di wilayah sekitar, sehingga manfaat program dapat berkelanjutan dan meluas.



Gambar 1. Proses pelaksanaan kegiatan pengabdian.

Evaluasi Pelaksanaan Program dan Keberlanjutan Program

Kegiatan evaluasi program dilaksanakan dalam tiga tahapan yaitu tahap sebelum implementasi, tahap implementasi, dan tahap setelah implementasi (Tabel 1). Adapun uraian setiap tahapan sebagai berikut:

1. Tahap sebelum implementasi

Pada tahap ini, program evaluasi dilaksanakan untuk mencari informasi terkait permasalahan yang dihadapi oleh mitra dan teknologi apa yang dibutuhkan oleh mitra untuk menyelesaikan permasalahan tersebut. Pada tahap ini dilakukan pengumpulan informasi terkait manajemen mitra dan pemasaran produk yang sudah dilakukan oleh mitra. Informasi ini menjadi sangat penting untuk dijadikan bahan evaluasi terkait kebutuhan mitra dan penentuan metode yang tepat

2. Tahap implementasi

Pada tahap ini, evaluasi dilakukan untuk mengetahui keberhasilan teknologi yang diterapkan pada mitra. Evaluasi dilakukan dengan memonitor kegiatan dan

wawancara kepada user. Pada tahapan ini dilakukan identifikasi capaian keberhasilan

3. Tahap setelah implementasi

Pada tahap ini, dilakukan pemantauan keberlanjutan dari program yang telah diberikan kepada mitra melalui pemantauan peningkatan omset penjualan dan peningkatan jumlah konsumen. Keberlanjutan program dijamin melalui penyusunan panduan teknis produksi dan legalitas. Tim pengusul juga akan melakukan monitoring berkala pascaprogram dan memberikan pendampingan tambahan jika diperlukan. Dengan pendekatan ini, mitra didorong untuk mandiri dan mampu mengembangkan usaha secara berkelanjutan.

Tabel 1. Evaluasi kegiatan pada setiap kegiatan

Kegiatan	Evaluasi	Output
Pelatihan pembuatan teh bunga melati kering	Kuisiонер checklist	Mitra mampu melakukan proses produksi teh bunga melati kering
Pendampingan pendaftaran NIB dan sertifikasi halal	Kuisiонер checklist	Mitra telah mendaftarkan usahanya untuk memperoleh NIB dan sertifikasi halal
Pelatihan dan pembuatan desain kemasan dan label	Wawancara dan Kuisiонер	Mitra mampu membuat desain kemasan dan label yang menarik dan sesuai untuk produk teh bunga melati yang dikeringkan.
Penyuluhan tentang strategi pemasaran menggunakan digitalisasi pembukuan dan pemasaran.	Wawancara dan Kuisiонер	Mitra mampu mengaplikasikan teknik pemasaran secara modern

Hasil dari evaluasi selanjutnya digunakan untuk menentukan tindak lanjut agar program- program yang sudah diberikan dapat terus berlanjut bahkan dapat diadopsi oleh kelompok usaha lain untuk diversifikasi produk lain. Selain itu, tindak lanjut harus dilakukan agar manfaat dari program yang sudah dilaksanakan dapat dirasakan oleh mitra.

HASIL DAN DISKUSI

Identifikasi Permasalahan

Desa Labuan Tabu memiliki sektor utama pertanian dan perkebunan, dengan hasil utama berupa padi, bunga, ikan, dan palawija. Jumlah penduduknya mencapai 1.291 orang (658 laki-laki, 633 perempuan) dalam 362 KK, tersebar di RT 1 (511 orang), RT 2 (452 orang), dan RT 3 (328 orang). Mayoritas penduduk bekerja sebagai petani padi dan pekebun bunga, sementara sebagian lainnya berprofesi sebagai guru, PNS, nelayan, dan wirausaha. Mata pencaharian utama masyarakat adalah menjual hasil kebun dan rangkaian bunga atau *bunga ronce*. Namun, sektor ini menghadapi tantangan signifikan, terutama terkait dengan penurunan permintaan pada waktu-waktu tertentu, seperti Bulan Ramadhan, yang menyebabkan harga jual bunga turun drastis.

Dalam menggali informasi terkait kendala yang dihadapi serta merumuskan alternatif solusi yang akan diterapkan pada kegiatan pengabdian ini telah dilakukan beberapa pendekatan, yaitu wawancara (baik secara langsung, maupun melalui pesan whatsapp) serta menelaah informasi tentang desa melalui penelusuran secara online di wikipedia dan google. Berdasarkan analisis situasi, terdapat beberapa

permasalahan utama yang akan dihadapi oleh masyarakat Desa Labuan Tabu dalam pengembangan usaha teh bunga melati kering, terutama dalam sektor produksi, manajemen usaha, dan pemasaran. Permasalahan tersebut meliputi:

1. Kurangnya pengetahuan tentang teknologi pengolahan produk teh bunga
 - a. Teknologi pengolahan teh bunga melati kering perlu ditingkatkan agar memiliki standar yang lebih baik dan memenuhi permintaan konsumen. Teknologi pengeringan yang di diseminasikan ini diharapkan dapat meningkatkan efisiensi produksi dengan cara mengoptimalkan suhu dan waktu pengeringan (Martini et al., 2020; Zalzabila et al., 2024), sehingga menghasilkan produk dengan kualitas yang lebih baik dan lebih konsisten.
 - b. Diperlukan bantuan alat pengeringan untuk memberikan kemudahan masyarakat dalam berproduksi .
2. Minimnya pengetahuan tentang teknik pengemasan dan pemasaran.
3. Tidak Adanya Pencatatan Keuangan yang Sistematis
 - a. Sebagian besar pelaku usaha bunga belum memiliki pembukuan yang baik dan sistematis.
 - b. Kesulitan dalam mengelola modal dan keuntungan akibat pencampuran keuangan pribadi dengan usaha.
4. Legalitas Usaha
 - a. Usaha masyarakat belum memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB) dan sertifikasi halal.
 - b. Ketiadaan legalitas usaha menyebabkan keterbatasan akses ke pasar yang lebih luas, seperti toko ritel modern dan *e-commerce*.

Pelaksanaan Kegiatan

Untuk mengatasi berbagai permasalahan tersebut, program pengabdian ini menawarkan solusi yang sistematis sesuai dengan prioritas permasalahan yang dihadapi masyarakat.

1. Peningkatan Teknologi Pengolahan Teh Bunga Melati
 - a. Melakukan pelatihan dan praktik pembuatan teh bunga melati kering untuk masyarakat, dengan metode pengeringan yang mempertahankan aroma dan kualitas bunga Melati.
 - b. Target Luaran: Produk teh bunga melati siap edar, meningkatnya nilai tambah produk bunga melati, dan pengurangan limbah bunga yang tidak terjual.
2. Peningkatan Kualitas Pengemasan dan Strategi Pemasaran Digital
 - a. Mengadakan pelatihan tentang teknik pengemasan yang baik, termasuk penggunaan kemasan yang eksklusif (toples plastik yang dilengkapi dengan silica gel untuk menjaga kelembaban produk) sehingga kualitas teh bunga melati secara keseluruhan lebih konstan.
 - b. Memberikan pendampingan dalam desain label produk yang sesuai dengan standar industri.
 - c. Pelatihan pemasaran digital melalui media sosial dan marketplace untuk memperluas jangkauan penjualan.
 - d. Target Luaran: Produk dengan kemasan yang menarik dan memenuhi standar pasar, meningkatnya penjualan melalui platform digital, serta meningkatnya daya saing produk di pasar luar daerah.
3. Pelatihan Manajemen Keuangan dan Pembukuan Usaha
 - a. Memberikan edukasi dan praktik langsung mengenai pencatatan keuangan sederhana menggunakan buku kas maupun aplikasi pembukuan digital.
 - b. Meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya pemisahan keuangan

- pribadi dan usaha.
- c. Target Luaran: Penerapan sistem pembukuan oleh pelaku usaha bunga melati, kemudahan dalam mengelola keuangan, serta peningkatan efisiensi usaha.
4. Fasilitasi Legalitas Usaha
- a. Mendampingi masyarakat dalam proses pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB) untuk meningkatkan akses pasar formal.
 - b. Memberikan bimbingan dalam memperoleh sertifikasi halal agar produk teh bunga melati dapat dipasarkan secara luas.
 - c. Target Luaran: Usaha masyarakat memiliki legalitas resmi, akses yang lebih luas ke pasar modern dan ekspor, serta meningkatnya kepercayaan konsumen terhadap produk teh melati.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang bertemakan “Penguatan Usaha Teh Bunga Melati Melalui Inovasi Teknologi Pengeringan, Pengemasan, dan Sertifikasi Produk di Desa Labuan Tabu Kabupaten Banjar” telah dilakukan dan menghasilkan beberapa capaian utama. Sebelum melakukan sosialisasi dan pelatihan kepada masyarakat, tim pelaksana telah melakukan uji coba pengeringan bunga melati dengan menggunakan oven (Tabel 2). Hasil yang diperoleh menunjukkan peningkatan konsistensi mutu produk (warna, aroma, dan daya simpan dilihat dari hasil uji kadar air). The bunga Melati diharapkan dapat menjadi salah satu alternatif pangan fungsional yang merupakan minuman alami yang aman untuk dikonsumsi memiliki kandungan yang bermanfaat (Jayanti, 2019). Teh bunga melati memiliki aroma yang sangat disukai oleh masyarakat. Selain karena aromanya yang harum, juga memiliki rasa yang ringan di lidah tidak terlalu kuat (Sasmita et al., 2023). Hasil pengukuran kadar air teh bunga melati pada berbagai perlakuan pengeringan ditunjukkan pada Tabel 2. Pada hari ke-5, perlakuan pengeringan dengan suhu 40°C dan 50°C masih menunjukkan kadar air yang sangat tinggi, yaitu berkisar antara 72–83%. Kondisi ini mengindikasikan bahwa suhu rendah hingga menengah belum mampu menurunkan kadar air secara signifikan sehingga produk tidak layak disimpan dalam jangka panjang. Kadar air yang tinggi juga dapat dipengaruhi oleh proses penerimaan panas pada bahan selama pengeringan yang tidak merata (Nasir et al., 2020). Sebaliknya, pada perlakuan suhu 60°C kadar air dapat diturunkan hingga 14–16% pada hari ke-5.

Tabel 2. Hasil pengujian kadar air selama 30 hari

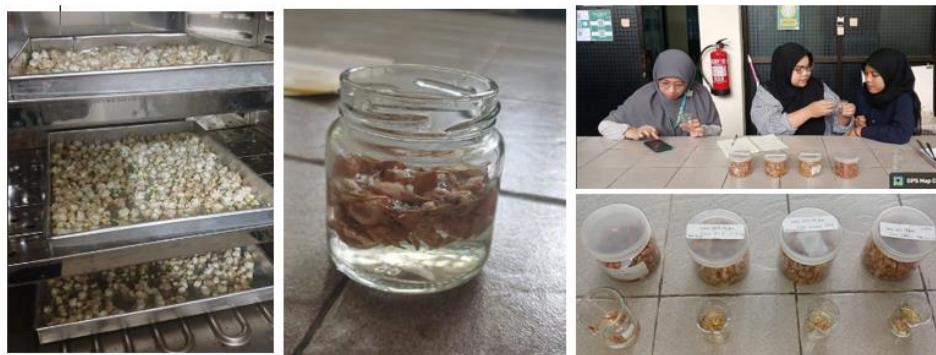
No	Perlakuan	Kadar air (%)					
		Hari ke-5	Hari ke-10	Hari ke-15	Hari ke-20	Hari ke-25	Hari ke-30
1	40°C – 4 jam	79	Berjamur				
2	40°C – 6 jam	77	Berjamur				
3	40°C – 8 jam	73	Berjamur				
4	50°C – 4 jam	83	Berjamur				
5	50°C – 6 jam	75	Berjamur				
6	50°C – 8 jam	72	Berjamur				
7	60°C – 4 jam	15	26	26	Berjamur		
8	60°C – 6 jam	14	33	30	Berjamur		
9	60°C – 8 jam	16	8	8	9	9	10

Keterangan: bagian yang berwarna abu-abu menunjukkan bahwa pengamatan tidak dilanjutkan karena kondisi teh bunga melati sudah tidak layak (berjamur).

Selanjutnya, hasil pengukuran kadar air pada hari ke-10 hingga ke-30 memperlihatkan bahwa perlakuan pengeringan 60°C selama 8 jam memiliki kadar air

paling stabil dengan kisaran 8–10%. Hal ini menunjukkan bahwa suhu tinggi dan waktu pengeringan yang lebih lama (Martini et al., 2020) mampu menghasilkan produk yang lebih kering dan tahan simpan. Sebaliknya, perlakuan 60°C dengan waktu lebih singkat (4–6 jam) masih menunjukkan kadar air cukup tinggi (26–33%), yang berpotensi mempercepat kerusakan produk selama penyimpanan. Secara umum, dapat disimpulkan bahwa kadar air teh bunga melati dapat ditekan hingga di bawah 12% pada perlakuan pengeringan suhu 60°C selama 8 jam. Dengan demikian, suhu 60°C selama 8 jam dapat dipertimbangkan sebagai kondisi optimum untuk menghasilkan teh bunga melati dengan kadar air rendah sehingga lebih stabil dan memiliki daya simpan yang lebih panjang. Kondisi ini menandakan bahwa pengaturan suhu tinggi dengan waktu pengeringan yang lebih lama memberikan efek penguapan air yang lebih merata dan konsisten pada jaringan bunga melati. Secara fisik, proses ini menyebabkan pelunakan jaringan dan pengurangan kadar air bebas, sehingga produk tidak mudah berjamur dan memiliki daya simpan lebih panjang (Lagawa et al., 2020). Proses pengovenan dan pengamatan terhadap kondisi fisik (berjamur atau tidak) pada teh bunga melati dapat dilihat pada Gambar 2.

Hasil ini sejalan dengan temuan Martini et al. (2020) pada bunga telang dan Lagawa et al. (2020) pada teh herbal daun bambu, yang sama-sama menunjukkan bahwa suhu pengeringan sekitar 60°C selama periode pengeringan lebih dari 6 jam mampu menurunkan kadar air hingga di bawah 10% dan mempertahankan stabilitas mutu produk. Kesamaan hasil ini; yaitu suhu dan waktu menjadi faktor kunci penentu kualitas pada proses pengeringan; memperkuat bahwa penerapan teknologi pengeringan sederhana berbasis oven dapat menjadi solusi aplikatif bagi usaha kecil berbasis sumber daya lokal seperti teh bunga melati. Selain itu, pendekatan ini memiliki keunggulan dalam efisiensi energi dan kestabilan mutu, yang umumnya sulit dicapai melalui pengeringan alami di bawah sinar matahari. Dari sisi implementasi di lapangan, hasil ini membuktikan bahwa transfer teknologi sederhana dapat diterapkan secara efektif di tingkat UMKM, karena alat yang digunakan relatif terjangkau dan mudah dioperasikan. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini tidak hanya menghasilkan data teknis yang selaras dengan kajian akademik, tetapi juga memberikan *evidence-based practice* bahwa teknologi sederhana dapat meningkatkan efisiensi produksi dan mutu produk teh bunga melati lokal.



Gambar 2. Proses uji coba pengeringan bunga melati

Setelah didapatkan kondisi pengeringan yang terbaik berdasarkan uji daya simpan selama 30 hari maka tim pelaksana pengabdian melakukan sosialisasi kepada aparat desa dan kelompok mitra serta melaksanakan pelatihan teknis pembuatan teh bunga Melati (Gambar 3).



Gambar 3. Kegiatan sosialisasi dan pelatihan di desa Labuan Tabu

Pada kegiatan sosialisasi ke-2 (pelatihan) telah diserahkan pula bantuan oven untuk dapat dipergunakan warga desa dalam proses pengeringan bunga melati (Gambar 4a). Pengeringan bunga melati menggunakan oven ini sangat membantu dalam memperoleh kadar air teh bunga melati yang diharapkan yaitu berkisar antara 8-10%, dimana hasil uji pengeringan menggunakan oven telah diteliti memberikan hasil pengeringan yang lebih baik daripada menggunakan sinar matahari secara langsung (Fahmi et al., 2020). Kemasan dan disain label (dapat dilihat pada Gambar 4b) juga sudah ditetapkan untuk memperkuat *branding Labuan Tea*. Kemasan dan merek menjadi faktor penting dalam membangun branding produk sehingga dapat diterima oleh masyarakat luas (Faradila dan Kartini, 2023). Selain itu, Kemasan yang baik tidak hanya berfungsi untuk melindungi produk tetapi juga menjadi alat pemasaran yang efektif dalam menarik minat konsumen (Ekmarinda, 2022)



Gambar 4. (a) Penyerahan oven kepada Kepala Desa; (b) Label kemasan "*Labuan Tea*"

Pendampingan untuk pemasaran modern melalui media digital, juga telah dilakukan. Namun, penerapan teknik pemasaran modern ini masih belum optimal, terutama terkait keterampilan masyarakat desa yang masih tidak terlalu memadai dalam memahami konsep pembukuan secara digital. Kegiatan ini akan dimantapkan lagi berbarengan dengan penyelesaian proses sertifikasi halal produk *Labuan Tea*. Sebagai tindak lanjut kegiatan yang tidak kalah pentingnya yaitu fasilitasi legalitas usaha. Tim telah melakukan pendampingan untuk pengurusan Nomor Induk Berusaha (NIB) dan pendaftaran sertifikasi halal. Pendampingan ini ditujukan untuk meningkatkan legalitas produk serta membuka akses pasar yang lebih luas. Proses penerbitan NIB dan pendaftaran sertifikasi halal berlangsung lancar sehingga NIB

berbasis risiko telah terbit dan pengajuan sertifikasi halal telah diproses pada aplikasi SiHalal sehingga diperoleh sertifikat halal untuk produk *Labuan Tea*. Dengan memiliki sertifikat halal, produk yang dihasilkan akan lebih dipercaya oleh konsumen, terutama di pasar yang sangat memperhatikan aspek kehalalan (Nama et al., 2024).

Meskipun kegiatan pelatihan dan pendampingan telah menunjukkan peningkatan signifikan dalam keterampilan teknis dan legalitas usaha, tingkat adopsi teknologi digital masih relatif rendah. Sebagian mitra menghadapi kendala dalam penggunaan aplikasi pembukuan dan media sosial akibat keterbatasan literasi digital serta fasilitas perangkat yang kurang memadai. Kondisi ini menunjukkan perlunya pendekatan pelatihan lanjutan yang lebih adaptif dan berorientasi pada pendampingan personal, agar penerapan digitalisasi pemasaran dapat berjalan optimal. Selain itu, keberhasilan fasilitasi legalitas (NIB dan sertifikasi halal) membuka peluang bagi mitra untuk memperluas jaringan pasar, sebagaimana dikemukakan oleh Nama et al. (2024) bahwa legalitas dan sertifikasi halal berperan penting dalam meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk UMKM pangan. Selain aspek teknis dan digitalisasi, legalitas usaha juga terbukti berpengaruh langsung terhadap perluasan pasar dan peningkatan kredibilitas produk. Fasilitasi penerbitan Nomor Induk Berusaha (NIB) dan sertifikasi halal pada mitra tidak hanya meningkatkan kepatuhan terhadap regulasi, tetapi juga memperluas peluang akses ke pasar formal, seperti ritel modern dan platform *e-commerce*. Hasil ini memperkuat hasil penelitian Nama et al. (2024) bahwa sertifikasi halal dan legalitas usaha mampu meningkatkan kepercayaan konsumen serta daya saing produk UMKM pangan. Dalam konteks ini, legalitas berfungsi sebagai *market enabler* yang memungkinkan produk lokal masuk ke rantai pasok yang lebih luas, sekaligus menjadi indikator profesionalisme usaha. Oleh karena itu, integrasi aspek legalitas dalam program pengabdian ini memiliki signifikansi strategis dalam membangun keberlanjutan usaha teh bunga melati di Desa Labuan Tabu.

Hasil Evaluasi

Berdasarkan hasil evaluasi yang telah dilaksanakan telah diperoleh beberapa hasil kegiatan dan capaian yang ditunjukkan pada Tabel 3.

Tabel 3. Evaluasi kegiatan

Kegiatan	Indikator Capaian	Target	Hasil Kegiatan	
			Sebelum	Sesudah
Pelatihan teknologi pengeringan bunga melati	Mitra mampu menerapkan teknik pengeringan dengan suhu dan waktu optimal (kadar air < 12%)	80% mitra mampu mengaplikasikan	0% mitra belum mengetahui teknik pengeringan menggunakan oven.	100% Mitra mengerti cara menggunakan oven suhu 60°C selama 8 jam; produk stabil dengan kadar air 8–10% dan daya simpan meningkat
Pelatihan desain kemasan dan label produk	Mitra mampu membuat kemasan menarik dan	80% mitra mampu membuat desain dan label yang menarik	10% mitra mulai berfikir tentang desain dan label kemasan	100% Mitra mengerti membuat desain dan label kemasan yang menarik dan dituangkan dalam ide label kemasan

Pendampingan legalitas usaha	sesuai standar Terbitnya Nomor Induk Berusaha (NIB) dan proses sertifikasi halal	100% NIB dan sertifikat halal terbit	Usaha belum memiliki legalitas formal (0%)	“Labuan Tea” pada toples kedap udara. NIB berbasis resiko dan sertifikat halal telah terbit (100%).
Pelatihan manajemen keuangan dan digitalisasi pemasaran	Mitra mampu melakukan pembukuan dan memasarkan produk melalui media digital	Minimal 1 akun media sosial dan sistem pencatatan sederhana diterapkan	Pemasaran hanya dilakukan secara langsung (offline)	75% Mitra mulai menggunakan media sosial dan marketplace; serta pencatatan keuangan dengan aplikasi Sepran.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan yang dilakukan maka diperoleh kesimpulan bahwa secara proses transfer teknologi ini berhasil meningkatkan kapasitas produksi, manajemen, dan legalitas usaha mitra. Penerapan teknologi pengeringan menggunakan oven suhu 60°C selama 8 jam menghasilkan produk teh bunga melati dengan kadar air 8–10%, aroma dan warna yang stabil, serta daya simpan lebih panjang. Mitra juga telah mampu membuat desain kemasan dan label produk yang menarik, memperoleh NIB berbasis risiko, serta melakukan proses sertifikasi halal melalui platform *SiHalal*. Dari sisi manajerial, mitra mulai memahami pembukuan sederhana dan strategi pemasaran digital melalui media sosial dan *marketplace*. Secara umum, kegiatan ini meningkatkan daya saing produk dan kemandirian usaha masyarakat.

REKOMENDASI

Rekomendasi kegiatan ini perlu dilakukan pendampingan lanjutan secara berkesinambungan agar keberlanjutan program dapat tercapai.

ACKNOWLEDGMENT

Kegiatan ini didanai melalui HIBAH PNPB ULM melalui Universitas Lambung Mangkurat Sesuai dengan Daftar Isian Pelaksanaan Anggaran (DIPA) Universitas Lambung Mangkurat Badan Layanan Umum Universitas Lambung Mangkurat Tahun Anggaran 2025 Nomor: SP DIPA-193.03.2.693381/2025 Tanggal 2 Desember 2024.

DAFTAR PUSTAKA

- Ekmarinda, E.Y. (2022). Peningkatan Pemasaran Dengan Labeling Dan Pencatatan Akuntansi Untuk Produk UKM Daffa. *Progress Conference*, 5(2), 245-253.
- Faradila, F. & Kartini, T. (2023). Implementasi Merek Dan Kemasan Untuk Meningkatkan Penjualan Produk Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah Di Desa Purwodadi. *Minda Baharu*, 7(2): 266-276.
- Fahmi, N., Herdiana, I., & Rubiyanti, R. (2020). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Mutu Simplisia Daun Pulutan(*Urena lobata* L.). *Media Informasi*, 15(2), 165–169.

- Jayanti, A. S. A. (2019). Pengaruh Variasi Suhu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Daun Kumis Kucing. *Skripsi*. Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Lagawa, I.N.C., Kencana, P.K.D., & Aviantara, I.G.N.A. (2020). Pengaruh Waktu Pelayuan Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Bamboo Tabah (*Gigantochloa nigrociliata Buse-kurz*). *Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian*, 8(2): 223-230.
- Martini, N.A, Ayu Ekawati, N., & Timur, I. P. (2020). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Bunga Telang. *Jurnal ITEPA*, 9(3), 327-340.
- Nama, A., Namla, S., Pratiwi, R., & Ulinnuha, M. (2024). Implementasi Sertifikasi Halal Untuk Meningkatkan Penjualan UMKM Kuliner. *Jurnal Manajemen*, 11(3), 33-37.
- Nasir, A., L. Sari, & F. Hidayat. (2020). Pemanfaatan Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Teh Celup Herbal Dengan Penambahan Kayu Manis (*Cinnamons lumbini L.*). *Jurnal Sains dan Aplikasi*. 8(1): 1-14.
- Sasmita, D., Juanda, & Aisyah, Y. (2023). Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyeduhan Terhadap Karakteristik Teh Varian Jasmine (Effect Of Temperature And Steeping Time On The Characteristics Of Jasmine Tea Variant). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8 (4), 442-446.
- Zalzabila, D.U.P, Rais, M., & Praja Putra, R. (2024). Kajian Pemanfaatan Bunga Melati Dalam Pengembangan Minuman Herbal Bunga Telang. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Teknologi Pertanian*, 1(1), 41–49.