

Pemanfaatan Daun Teh Hijau Pada Pembuatan Teh Celup “TEAJANIS” di Bumijawa, Tegal

Utilization of Green Tea Leaves in Tea Bags “TEAJANIS” in Bumijawa, Tegal

Rahmawati Salsa*¹, Erwin Indriyanti², Wulandari³, Dewi Fitriani⁴, Dewi Ramonah⁵

^{1,2,3,4,5}Prodi S1Farmasi, Sekolah Tinggi IlmuFarmasi Yayasan Pharmasi Semarang

Alamat: Jl. Sarwo Edie Wibowo KM 1 Plamongansari, Pucanggading Semarang, Jateng

Telp. (024) 6706148/6725272 Fax

e-mail: *¹salsastifar16@gmail.com , erwinindriyanti22@gmail.com, wulwul001@gmail.com,
fitrianiidewi2019@gmail.com , dewiramona71@gmail.com

Abstrak

Wilayah yang menjadi target dalam pengabdian masyarakat ini adalah Dukuh Mobok Desa Begawat Kec. Bumijawa, Kab. Tegal, Jawa Tengah. Desa ini merupakan penghasil teh yang dikenal dengan sebutan “Teh Bumijawa”. Beberapa warga desa memanfaatkan teh tersebut sebagai sediaan minuman dalam bentuk teh sangrai yang masih menimbulkan bau sangat sehingga akan berdampak pada bau dan rasa dari teh tersebut. Hal ini akan berpengaruh pada nilai jualnya, oleh karena itu penulis berinisiatif untuk melakukan penambahan cita rasa maupun aroma yaitu ditambahkan jahe dan kayu manis pada pembuatan teh celup. Jahe dan kayu manis merupakan bahan yang banyak mengandung senyawa-senyawa aktif sehingga diharapkan kombinasi formula teh celup dapat memberikan dampak kesehatan bagi tubuh dan juga mengurangi bau sangat dari teh. Daun teh dibuat dalam bentuk teh celup (siap saji) sehingga memudahkan dalam penggunaannya. Metode pengabdian yang dilakukan dengan cara survey lapangan, rapat koordinasi tim pengabdian dengan mitra, kemudian dilakukan penyuluhan dengan beberapa warga yang dilakukan dengan metode ceramah, diskusi dan tanya jawab mengenai teh celup “TEAJANIS”. Warga sangat antusias dengan pengabdian yang diberikan, sehingga harapannya dapat meningkatkan kemauan warga untuk melanjutkan pembuatan produk teh celup kombinasi jahe kayu manis dan dapat memasarkannya. Dari keuntungan yang diperoleh dapat meningkatkan nilai ekonomi warga Desa Begawat.

Kata kunci: Teh Bumijawa, Teh Celup, Jahe, Kayu Manis

1. PENDAHULUAN

Salah satu tradisi yang tidak terlepas dari kehidupan masyarakat Indonesia adalah mengonsumsi teh. Teh hijau salah satu jenis teh yang memiliki banyak manfaat, diantaranya sebagai antibakteri dan antioksidan [1]. Beberapa penelitian memperlihatkan bahwa kapasitas antioksidan teh hijau memiliki korelasi yang lebih tinggi dengan komponen fenolik dibanding vitamin C, tokoferol atau beta karoten [2].

. Jahe merupakan bahan yang banyak mengandung zat aktif yang bermanfaat dalam kesehatan. Jahe mengandung komponen fenolik yang dikenal sebagai gingerol dan diarilhaptanoid dengan total fenol dalam ekstrak etanol jahe mencapai 870.1 mg/g ekstrak kering [3]. Minyak atsiri ini menimbulkan aroma khas jahe dan terdiri atas

beberapa jenis minyak terpenting seperti zingiberene, curcumene, philandren dan sebagainya. Kayu manis merupakan *flavouring ingredient* yang digunakan secara luas pada produk pangan [4]. Minyak atsiri kayu manis memiliki beberapa komponen fenolik seperti eugenol, cinamic aldehid dan beta caryophyllene yang berpotensi sebagai antioksidan [5].

Wilayah yang menjadi target dalam pengabdian masyarakat adalah di Dukuh Mobok Desa Begawat, Kecamatan Bumijawa, Kabupaten Tegal, Provinsi Jawa Tengah. Desa Begawat memiliki luas keseluruhan 450,393 Ha, yang terdiri dari tiga RT yaitu RT 6/3. L. 195 P.182 jumlah KK 123, RT 7/3. L. 195 P.158 jumlah KK 110, RT 8/3. L. 175 P.162 jumlah KK 112. Jumlah petani dari ke 3 RT tersebut sekitar 87 orang. Berdasarkan informasi dari warga desa Begawat, desa ini

merupakan penghasil teh yang dikenal dengan sebutan “Teh Bumijawa”. Teh telah masuk ke desa pada tahun 1988 yang telah di promotori oleh PT. Duta Agrinti, setelah mendapatkan hasil yang baik dari pihak pertanian memberikan benih dan pupuk dengan cuma-cuma kepada masyarakat. Beberapa warga desa memanfaatkan teh tersebut sebagai sediaan minuman yang masih dalam bentuk teh sangrai sehingga akan berdampak pada bau teh yang kurang nyaman (sangat) dan akan berpengaruh pada nilai jualnya.

Pada pengabdian masyarakat ini daun teh dibuat dalam bentuk teh celup (siap saji) sehingga memudahkan dalam penggunaannya. Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan produk ini mudah didapat dan prosesnya juga mudah dilakukan serta produk yang dihasilkan dapat menjadi wacana dalam wirausaha. Sehingga diharapkan mampu meningkatkan perekonomian warga.

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis berinisiatif untuk melakukan pengabdian masyarakat dengan melakukan penambahan cita rasa maupun aroma yaitu ditambahkan jahe dan kayu manis pada pembuatan teh. Selain itu, adanya kombinasi tersebut diharapkan teh yang akan dibuat memiliki khasiat memelihara kesehatan bagi tubuh.

2. METODE

Kegiatan pengabdian dilakukan dengan beberapa rangkaian kegiatan, diantaranya penelusuran informasi melalui survei lapangan ke lokasi yang ditentukan, yaitu Dukuh Mobok, Desa Begawat, Kec. Bumijawa, Kab. Tegal, Jawa Tengah. Dilanjutkan dengan koordinasi dari tim pengabdian, dan kegiatan pengabdian berupa ceramah, diskusi dan tanya jawab serta pelatihan pembuatan teh celup kombinasi teh, jahe dan kayumanis.

2.1 Survei lapangan

Survei dilakukan dengan tujuan untuk mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi warga masyarakat Dukuh Mobok, Begawat. Berdasarkan informasi dari pihak kelurahan maupun dari warga, Desa Begawat memiliki sumber daya alam berupa teh. Teh tersebut oleh warga hanya dijadikan produk teh sangrai yang dijadikan sebagai bahan minuman, sehingga berdampak pada bau teh yang kurang nyaman (sangat). Hal ini akan mengurangi nilai jual dari produk tersebut.

2.2 Koordinasi

Berdasarkan hasil survei lapangan tim melakukan rapat koordinasi yang berguna untuk mencari solusi permasalahan. Pencarian solusi ialah salah satunya

dilakukan dengan penelusuran referensi. Tujuannya agar segala sesuatu yang dikerjakan mempunyai dasar pengetahuan yang jelas. Rapat tersebut dilakukan di kampus Stifar Yayasan Pharmasi Semarang. Hasil rapat memutuskan bahwa hal pertama yang dilakukan adalah membuat produk teh celup kombinasi jahe dan kayu manis di Dukuh Mobok, Desa Begawat Kec. Bumijawa, Kab. Tegal, Jawa Tengah.

2.3 Kegiatan Pengabdian

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 5 Oktober 2021, tempat di Balai Desa Dukuh Mobok Desa Begawat Kec. Bumijawa. Kab. Tegal, Jawa Tengah. Kegiatan pengabdian ini mulai pukul 10.00 s/d selesai. Pengabdian dilakukan dengan metode ceramah, diskusi dan tanya jawab mengenai pembuatan produk teh celup kombinasi jahe dan kayu manis.

Tabel 1. Formulasi teh celup kombinasi jahe dan kayu manis [6]

Bahan	Konsentrasi (%)
Daun Teh	40
Jahe	30
Kayu Manis	30

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian masyarakat dalam rangka pembuatan teh celup kombinasi teh, kayu manis dan jahe di Dukuh Mobok Desa Begawat Kec. Bumijawa, Kab. Tegal, Jawa Tengah dilakukan dengan tujuan agar peserta mengetahui tentang strategi menutupi bau teh yang kurang nyaman (sangat) dengan cara menambahkan jahe dan kayu manis.



Gambar 2. Daun Teh Kering (Dokumentasi pribadi, 2021)

Daun teh yang dipetik adalah daun yang segar dan bagian pucuk. Daun kemudian dibersihkan dengan air mengalir setelah bersih dilakukan proses sangrai daun teh sampai terjadi perubahan warna dan pastikan daun yang disangrai kering. Jahe kering

diperoleh dengan cara mencuci jahe sampai bersih kemudian dipotong kecil-kecil dan dikeringkan di bawah sinar matahari dengan dilapisi kain hitam supaya senyawa aktif dalam jahe tidak rusak oleh sinar matahari kemudian setelah kering dihaluskan sehingga menjadi serbuk jahe. Kayu manis kering dihaluskan sampai berbentuk serbuk.

Jahe mengandung gingerol, zingeron, shogaol, tanin yang menyebabkan jahe memberikan rasa hangat. Sedangkan pada kayu manis memiliki aroma yang khas tergantung pada substansi dengan susunan yang berbeda. Substansi yang terkandung dalam kayu manis antara lain adalah sinamaldehyd, eugenol, safrol atau camphor, acetugenol. Rasa manis dan bau tertentu dari kulit batang kering kayu manis terutama ditentukan oleh kandungan minyak aromatik yang mudah menguap pada batang. Kandungan kimia dalam kayu manis digunakan secara luas dalam industri flavor untuk memberikan bau Cinnamomum pada jenis makanan, minuman, dan produk farmasi lainnya [7].

Berdasarkan uraian di atas, diharapkan teh yang memiliki bau kurang nyaman (sangat) dapat ditutupi dengan kombinasi jahe dan kayu manis. Adapun gambar produk teh celup kombinasi yang telah dibuat pada pengabdian ini tersaji pada Gambar 3.

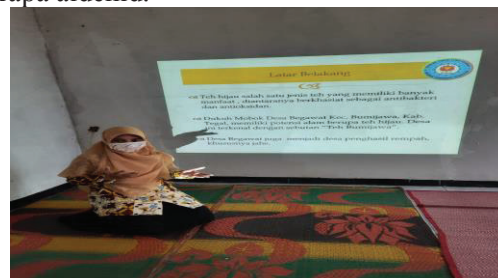


Gambar 3. Produk Teh Celup Kombinasi Jahe dan Kayu Manis (Dokumentasi pribadi, 2021)

Metode pengabdian masyarakat meliputi ceramah dan pelatihan. Ceramah yang dilakukan berisi tentang penyuluhan pembuatan teh kombinasi jahe dan kayu manis (TEAJANIS) oleh tim pengabdian dengan peserta dan pengisian kuisioner oleh peserta pengabdian. Harapan dari kegiatan ini peserta dapat mengelola dan mengaplikasikan untuk meningkatkan angka ekonomi Desa Begawat.

Pentingnya pengabdian masyarakat melakukan kolaborasi dengan beberapa bidang minat lain seperti bidang minat kimia, bidang kimia menjelaskan tentang senyawa kimia dari bahan alam dan bahan-bahan sintetik yang digunakan untuk

pembuatan teh celup “TEAJANIS”. Teh mengandung kafein, asam lemak omega-3, asam lemak omega-6, polifenol atau katekin, dan asam amino. Jahe mengandung gingerol, zingeron, shogaol tannin sedangkan kayu manis mengandung sinamaldehyd, eugenol, safrol atau camphor, acetugenol dan beberapa aldehid.



Gambar 5. Penyampaian penyuluhan (Dokumentasi pribadi, 2021)

Sediaan teh adalah minuman yang mengandung kafeina, sebuah infusi yang dibuat dengan cara menyeduh daun, pucuk daun, atau tangkai daun yang dikeringkan dari tanaman *Camellia sinensis* dengan air panas. Teh merupakan sumber alami kafeina, teofilin, dan antioksidan dengan kadar karbohidrat atau protein mendekati nol persen. Cita rasa sedikit pahit dari teh merupakan kenikmatan tersendiri dari teh.

Pembuatan teh celup “TEAJANIS” sangatlah mudah. Peralatan dan bahan juga mudah dijumpai. Untuk pembuatan teh celup yaitu dengan cara daun teh kering dihancurkan sampai lolos ayakan 8 mesh. Rimpang jahe dipotong-potong, dikeringkan sampai kadar air 8-10%, digiling dan diayak hingga lolos ayakan 30 mesh. Kayu manis masing-masing digiling dan diayak hingga lolos ayakan 30 mesh. Selanjutnya dikemas dalam kantong polistiren.



Gambar 6. Proses pembuatan teh celup kombinasi bersama warga (Dokumentasi pribadi, 2021)

Teh celup “TEAJANIS” memiliki khasiat serta manfaat untuk kesehatan. Kombinasi dari bahan-bahan tersebut dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh, mengurangi kelelahan, masuk

angin, diare, dan penyakit yang berhubungan dengan saluran pencernaan. Kayu manis juga memiliki aktivitas sebagai antioksidan.

Pada pengabdian ini, selain melibatkan warga untuk membuat produk teh celup “TEAJANIS”, warga juga diarahkan pada manajemen dan strategi bidang usaha untuk memasarkan produk teh celup “TEAJANIS” yang telah dibuat sehingga dapat menghasilkan profit bagi warga.

Pada akhir acara, peserta diminta untuk mengisi kuisisioner yang telah disiapkan. Kuisisioner merupakan daftar pertanyaan yang akan digunakan oleh periset untuk memperoleh data dari sumbernya secara langsung melalui proses komunikasi atau dengan mengajukan pertanyaan. Hasil kuisisioner secara umum menunjukkan bahwa peserta sangat tertarik akan adanya pelaksanaan pengabdian yang tetelah dilakukan. Peserta menginginkan adanya keberlanjutan dari acara pengabdian dengan produk-produk yang lainnya sehingga variasi produk dari hasil Desa Begawat bisa beragam dan memberikan peluang bisnis yang baik.



Gambar 7. Proses pengisian kuisisioner oleh warga (Dokumentasi pribadi, 2021)

4. KESIMPULAN

1. Penjelasan yang diberikan oleh masing-masing bidang kepada masyarakat Dukuh Mobok Desa Begawat tentang teh celup “TEAJANIS” membuat masyarakat menjadi antusias dalam mengikuti pengabdian yang kami selenggarakan.
2. Kandungan kimia yang terdapat pada jahe dan kayu manis dapat menutupi bau sangat dari teh dan dapat meningkatkan khasiat dari teh celup yang dibuat.
3. Sediaan teh celup kombinasi jahe dan kayu manis yang telah dibuat bersama dengan warga dapat memberikan dan meningkatkan nilai ekonomis masyarakat jika di produksi dan di perjualbelikan.
4. Berdasarkan kuisisioner yang diisi oleh warga, warga berharap pengabdian masyarakat ini dapat terus diselenggarakan karena dapat memberikan manfaat bagi warga.

5. SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan tema “Pembuatan Teh Celup “TEAJANIS” di Dukuh Mobok Desa Begawat Kec. Bumijawa, Kab. Tegal, Jawa Tengah” dapat dikembangkan menjadi *home industry* sehingga mampu meningkatkan ekonomi masyarakat.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Stifar Yayasan Pharmasi Semarang yang telah memberi dukungan moral dan dana terhadap program pengabdian masyarakat ini. Serta para perangkat desa dan semua penduduk Desa Begawat atas partisipasi dan semangat dalam mengikuti kegiatan pengabdian ini.

7. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Preedy, V. R. 2013. Tea in Healty and Disease Preventio. United States of America: Academic Press. Available online at: <http://book.google.co.id>. (diakses 18 Februari 2018).
- [2] Lee, Y. L., Huang, G. W., Liang, Z. C., and Mau, J. L. (2007). Antioxidant properties of three extracts from *Pleurotus citrinopileatus*. *LWT e Food Science and Technology*, 40, 823e833
- [3] Stoilova, I., Krastanov, A., Stoyanova, A., Denev, P., Gargova, S. 2007. Antioxidant activity of a ginger extract (*Zingiber officinale*). *Journal Food Chemistry*, 102: 764–770
- [4] Anderson, R. A., and Broadhurst, C. L. 2004. Isolation and characterization of polyphenol type-A polymers from cinnamon with insulin-like biological activity. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52, 65–70
- [5] Tamino, A., Cimino, F., Zimbalatti, V., Venuti V., Sulfaro, V., De Pasquale, A., Saija, A. 2005. Influence of heating on antioxidant activity and the chemical composition of some spice essential oils. *Journal Food Chemistry*, 89 : 549–554

- [6] Ariviani, S. 2009. Formulasi Teh Herba Manis (Teh Hijau-Stevia-Herba): organoleptik, Antioksidan Dan Total Kalori. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. II, No.2
- [7] Mulyani, S. 2013. Pemanfaatan Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus*) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Susu dengan Penambahan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale*) dan Kayu Manis. Skripsi. UMS, Solo