

Original Research Paper

Pemberdayaan Masyarakat Desa Suela Melalui Pengembangan Minuman Herbal Jahe dan Cengkeh Sebagai Oleh-Oleh Khas Desa

Hasta Mitra Dewa¹, Quratul Puspa Aeni², Musta'an³, Putri Wulandari³, Nurrifata Zaitun⁴, Putri Zahrina⁵, Alya Cantika Khairunnisa⁶, Yulianti Saputri⁷, Gibran Bawafie⁷, Tri Rachmanto⁸

¹ Program Studi Teknik Sipil Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

² Program Studi Biologi Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

³ Program Studi Kehutanan Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

⁴ Program Studi Pendidikan Biologi Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

⁵ Program Studi Teknik Elektro Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

⁶ Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

⁷ Program Studi Pendidikan Sosiologi Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

⁸ Program Studi Teknik Mesin Universitas Mataram, Mataram, Indonesia.

DOI: <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v9i1.14520>

Sitasi: Dewa, H. M., Aeni, Q. P., Musta'an, Wulandari, P., Zaitun, N., Zahrina, P., Khairunnisa, A. C., Saputri, Y., Bawafie, G., & Rachmanto, T. (2026). Pemberdayaan masyarakat Desa Suela melalui pengembangan minuman herbal jahe dan cengkeh sebagai oleh-oleh khas desa. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 9(1).

Article history

Received: 20 Februari 2026

Revised: 28 Februari 2026

Accepted: 04 Maret 2026

*Penulis korespondensi:

Tri Rachmanto, Universitas
Mataram, Mataram, Indonesia
Email:

tri.rachmanto@gmail.com

Abstract: Suela Village is located in Suwela Subdistrict, East Lombok Regency, West Nusa Tenggara Province, Indonesia, which has natural resource potential in the form of spice commodities such as ginger and cloves. However, the utilization of these commodities is still limited, and they are generally sold in raw form, resulting in relatively low economic added value for the community. This problem prompted the implementation of community service activities in Suela Village, intending to empower the community by developing ginger and clove herbal drinks as souvenirs typical of the village. This activity was carried out using participatory methods, including socialization, training, and assistance to the community in the process of processing and packaging herbal beverage products. The results of this activity were ready-to-drink ginger and clove herbal beverages that have the potential to be developed as Suela Village's flagship products. In general, this activity is expected to open up new business opportunities and improve the economy and independence of the Suela Village community.

Keywords: Suela village; ginger; cloves; tea; herbal drinks; community empowerment

Pendahuluan

Desa Suela merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Suwela, Kabupaten Lombok Timur. Secara geografis, Desa Suela berada di wilayah timur Pulau Lombok dengan karakteristik wilayah berupa dataran tinggi dan memiliki luas wilayah 9,94 km² (Permadi et al., 2018). Kondisi alam ini menyebabkan lahan yang berada di Desa Suela sebagian besar dimanfaatkan untuk pertanian

dan perkebunan (Firmansyah et al., 2024). Oleh karena itu, sebagian besar masyarakat menggantungkan mata pencahariannya pada pemanfaatan sumber daya alam lokal (Setiawan et al., 2025).

Salah satu potensi yang dapat dikembangkan di Desa Suela adalah komoditas rempah, khususnya jahe dan cengkeh, yang selama ini lebih banyak dimanfaatkan secara sederhana oleh masyarakat (Utami & Arsi, 2022). Jahe dan cengkeh

merupakan tanaman rempah yang memiliki nilai ekonomis dan manfaat kesehatan yang tinggi (Suryana & Nurmawati, 2018). Namun, masyarakat hingga saat ini belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah jahe dan cengkeh menjadi produk bernilai tambah (Supriyanto et al., 2023). Akibatnya, jahe dan cengkeh hanya dijual dalam bentuk bahan mentah dengan harga yang relatif rendah (Zumrona et al., 2023). Pengolahan jahe dan cengkeh menjadi produk minuman herbal merupakan bentuk inovasi yang dapat meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomi komoditas lokal (Hamdani et al., 2023). Minuman herbal adalah minuman yang dibuat dari bahan alami yang memberikan manfaat bagi tubuh (Tampubolon, 2022).

Tujuan pengabdian masyarakat di Desa Suela pada bulan Desember 2025 – Februari 2026 ini adalah untuk memberdayakan masyarakat melalui pengembangan minuman herbal berbahan dasar jahe dan cengkeh sebagai oleh-oleh khas desa dengan memanfaatkan potensi komoditas lokal. Kegiatan ini diharapkan dapat membuka peluang usaha bagi masyarakat Desa Suela melalui pengolahan hasil perkebunan menjadi produk bernilai tambah, menarik minat konsumen baik dari dalam maupun luar daerah, serta berkontribusi dalam meningkatkan perekonomian dan kemandirian masyarakat Desa Suela.

Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan metode partisipatif melalui pendekatan edukasi, pelatihan, dan pendampingan masyarakat dalam pengembangan produk herbal teh jahe cengkeh. Kegiatan dilaksanakan di Desa Suela, Kecamatan Suwela, Kabupaten Lombok Timur, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini dilaksanakan selama 45 hari.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan sebagai berikut:

Tahap Koordinasi dan Identifikasi Potensi

Tahap awal dilakukan dengan berkoordinasi dengan pemerintah desa serta masyarakat setempat untuk mengidentifikasi potensi sumber daya alam yang dapat dikembangkan (Parmin et al., 2022). Berdasarkan hasil observasi dan diskusi, ditemukan bahwa tanaman jahe dan cengkeh merupakan komoditas yang cukup melimpah, namun belum

dimanfaatkan secara optimal sebagai produk olahan bernilai ekonomi (Zumrona et al., 2023).

Tahap Persiapan Alat dan Bahan

Pada tahap ini dilakukan persiapan alat dan bahan yang diperlukan dalam pembuatan produk teh herbal (Bakri et al., 2023). Bahan utama yang digunakan yaitu jahe, cengkeh, daun teh, dan stiker produk. Alat yang digunakan meliputi pisau, nampan sebagai wadah saat pengeringan, toples sebagai wadah penyimpanan saat bahan sudah kering, plastik kemasan produk, timbangan digital, sendok serta perlengkapan pengemasan produk (Widyanti et al., 2021).

Tahap Pelatihan dan Pembuatan Produk

Tahap ini dilakukan melalui kegiatan pelatihan kepada masyarakat mengenai proses pembuatan teh herbal jahe cengkeh. Pelatihan dilakukan secara langsung dengan melibatkan masyarakat agar dapat memahami teknik pengolahan produk secara mandiri. Pelatihan ini dilakukan pada tanggal 22 Januari 2026 di Kantor Desa Suela. Proses pembuatan meliputi (Taufiqurrahman & Agus, 2025):

1. Pembersihan bahan baku jahe dan cengkeh.
2. Pengupasan dan pemotongan jahe.
3. Proses pengeringan bahan dilakukan secara langsung dengan panas matahari selama kurang lebih 3 hari untuk mendapatkan hasil kering yang sempurna.
4. Pencampuran bahan sesuai komposisi dengan menggunakan timbangan digital dengan 2 varian rasa :
 - a. Varian Original
 - Jahe kering: 3 gr
 - Cengkeh: 9 butir
 - b. Varian Teh
 - Jahe kering: 2 gr
 - Cengkeh: 7 butir
 - Daun teh kering : 1 gr
 - c. Pengemasan produk dalam bentuk teh celup

Tahap Pendampingan dan Evaluasi

Pendampingan dilakukan selama proses pembuatan produk untuk memastikan masyarakat mampu menerapkan teknik pengolahan dengan benar. Evaluasi kegiatan dilakukan untuk mengetahui tingkat pemahaman masyarakat serta kendala yang dihadapi selama proses pembuatan produk herbal (Bakri et al., 2023).

Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) pemberdayaan masyarakat berjalan dengan baik dan mendapatkan respons positif dari masyarakat Desa Suela. Pelaksanaan kegiatan ini diawali dengan sosialisasi dari pihak Dinas Perindustrian dan Perdagangan serta Dinas Koperasi dan UMKM Lombok Timur.



Gambar 1. Penyampaian materi dari pihak Dinas Perindustrian dan Perdagangan serta Dinas Koperasi dan UMKM Lombok Timur

Kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan minuman herbal jahe dan cengkeh yang melibatkan sebagian masyarakat Desa Suela, terutama para pelaku UMKM. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah komoditas lokal menjadi produk bernilai tambah.



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Minuman Herbal Jahe dan Cengkeh Bersama Masyarakat Desa Suela

Masyarakat menunjukkan antusiasme dalam mengikuti pelatihan pembuatan minuman herbal jahe dan cengkeh, mulai dari proses pengolahan bahan hingga pengemasan produk. Produk minuman herbal yang dihasilkan dikemas dalam bentuk siap seduh sehingga praktis dan memiliki daya tarik sebagai oleh-oleh khas desa (Pratiwi et al., 2023).



Gambar 3. Produk Minuman Herbal Jahe dan Cengkeh

Pengembangan produk minuman herbal ini memberikan nilai tambah pada komoditas jahe dan cengkeh yang sebelumnya hanya dijual dalam bentuk bahan mentah. Selain meningkatkan keterampilan masyarakat, kegiatan ini juga mendorong munculnya kesadaran akan pentingnya inovasi dan kreativitas dalam pengelolaan potensi lokal (Ningsih et al., 2023). Dengan adanya produk minuman herbal sebagai oleh-oleh khas desa, masyarakat Desa Suela memiliki peluang untuk mengembangkan usaha berbasis rumah tangga yang berkelanjutan (Labib et al., 2023). Selanjutnya, perlu dilakukan pendampingan intensif terkait aspek legalitas produk dan strategi pemasaran digital agar produk ini mampu menembus pasar yang lebih luas (Suhesti et al., 2021).

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui pengembangan minuman herbal jahe dan cengkeh sebagai oleh-oleh khas desa di Desa Suela dapat menjadi salah satu bentuk pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal. Masyarakat memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah komoditas lokal menjadi produk bernilai tambah, sehingga berpotensi meningkatkan perekonomian desa. Ke depan, diperlukan

pendampingan lanjutan agar produk minuman herbal ini dapat dikembangkan secara berkelanjutan dan dipasarkan secara lebih luas.

Saran

Diperlukan pendampingan dan pelatihan berkelanjutan kepada masyarakat Desa Suela dalam pengolahan, pengemasan, dan pemasaran minuman herbal jahe dan cengkeh agar produk memiliki nilai jual lebih tinggi dan berkelanjutan sebagai usaha ekonomi kreatif desa.

Ucapan Terima Kasih

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pengelola, masyarakat, dan pihak-pihak yang telah terlibat dalam proses pembuatan minuman herbal berbahan dasar jahe dan cengkeh. Atas kerja sama, dukungan, serta partisipasi aktif yang diberikan, kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik. Semoga upaya ini dapat memberikan manfaat nyata, meningkatkan nilai tambah hasil pertanian lokal, serta mendorong kemandirian dan kesejahteraan ekonomi masyarakat.

Daftar Pustaka

- Bakri, N. F., Pratiwi, R. D., Nurhidayah, A., & Sasarari, S. M. (2023). Pelatihan dan Pengenalan Pengolahan Bahan Alam untuk Minuman Kesehatan dalam Bentuk Teh Herbal. *Jurnal Abdimas PHB Vol*, 6(2). <https://doi.org/10.30591/japhb.v6i2.4304>
- Firmansyah, A., Septiandi, A., Alfiyandhini, E. N., Singgih, A. P., Astuti, M. W., Nurdianah, and Damayanti, S. 2024. Pembuatan Peta Wisata Sebagai Upaya Peningkatan Fasilitas Penunjang Wisata di Desa Suela, Kecamatan Suwela, Lombok Timur. *In Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara*, 2(1): 80-84. <https://proceeding.unram.ac.id/index.php/wicara/article/view/880>
- Hamdani, A. G., Taryadi, L. H. S., Prayogo, I. B., Sulastri, L., & Ahidin, D. (2023). Counseling on the use of the herbal plant red ginger (*Zingiber officinale* Rosc. var. *rubrum*) to make instant granules. *Community Empowerment*, 8(12), 2101-2107. <https://doi.org/10.31603/ce.10791>
- Labib, M. H., Harsanto, B. T., & Nuraini, H. Collaborative Governance dalam Pengembangan Kawasan Situs Semedo Desa Semedo Kecamatan Kedungbanteng Kabupaten Tegal. *Public Policy and Management Inquiry*, 7, 735-746. <https://doi.org/10.20884/1.ppmi.2023.7.2.9641>
- Ningsih, O. I., Stiyoaji, K., Fatimatuazzahro, S. D., Athyaburro'ihah, A. I., Khoirunnisa, N. H., Rosyadi, A., ... & Pratiwi, R. (2023). Pelatihan Pengolahan Kopi Herbal dalam Upaya Optimalisasi Potensi dan Inovasi UMKM di Limbangan Kabupaten Kendal. *Jurnal Abdidias*, 4(5), 440-446. <https://doi.org/10.31004/abdidias.v4i5.843>
- Parmin, P., Rusilowati, A., & Rahayu, E. F. (2022). Pemberdayaan masyarakat melalui konservasi tanaman obat untuk menunjang penyediaan bahan baku produksi jamu tradisional. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 1(1), 10-16. <https://doi.org/10.46843/jmp.v1i1.263>
- Permadi, L. A., Asmony, T., Widiani, H., & Hilmia, H. (2018). Identifikasi Potensi Desa Wisata di Kecamatan Jerowaru, Lombok Timur. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 2(1), 33-45. <https://doi.org/10.22146/jpt.35380>
- Pratiwi, A. S., Tetuko, A., Azizah, F. N., & Anantarini, N. P. D. (2023). Optimizing the potential of Karangtengah village through educational parks and Cananga herbal cafe. *Community Empowerment*, 8(8), 1129-1139. <https://doi.org/10.31603/ce.9118>
- Setiawan, D., Triyono, B., Setiawan, A., Hidayatullah, I., JS, T. A., Ijlal, K., & Dien, B. M. (2025). Pelatihan Operasi, Perawatan dan Serah Terima Mesin Pencacah Rumput untuk Kelompok Tani Hutan Pasirsela: Pengabdian. *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan*, 4(1), 6307-6317. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i1.2435>
- Suhesti, I., Kustini, H., & Antari, E. D. (2021). Penggunaan teh serai jahe sebagai penambah daya tahan tubuh menggunakan daun stevia sebagai pemanis alami. *Reswara: Jurnal Pengabdian Kepada*

- Masyarakat, 2(2), 325-330.
<https://doi.org/10.46576/rjpkm.v2i2.1155>
- Supriyanto, S., Mojiono, M., Fansuri, H., & Faridz, R. (2023). Diseminasi Teknik Pembuatan Hard Candy Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) untuk Masyarakat Desa Murtajih Kabupaten Pamekasan. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(3), 281-291.
<https://doi.org/10.30651/aks.v7i3.13859>
- Suryana, A., & Nuralina, R. (2018). Pengembangan agroindustri berbasis komoditas lokal sebagai penggerak ekonomi pedesaan. *Jurnal Agro Ekonomi*, 36(2): 123–134.
- Tampubolon, S. D. R. (2022). Pengaruh Perbandingan Bubuk Jahe dan Cengkeh serta Lama Penyimpanan terhadap Mutu Minuman Herbal Instant. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 2(2), 137–144.
<https://doi.org/10.54367/retipa.v2i2.1900>
- Taufiqurrahman, M., & Agus, A. S. R. (2025). Pengolahan Bumbu Dapur Yang Berkhasiat, Aman dan Bermutu Sebagai Upaya Peningkatan Imunitas Tubuh Melalui Pembuatan Minuman Herbal. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 10(3), 608–614.
<https://doi.org/10.30653/jppm.v10i3.1340>
- Utami, S. M., & Arsi, A. A. (2022). Lingkungan Perdesaan: Sebuah Tantangan Perubahan Bagi Masyarakat Pegunungan. Bookchapter Alam Universitas Negeri Semarang, 1, 90–120. <https://doi.org/10.15294/ka.v1i1.86>
- Widyanti, N. L. D., Yulianti, N. L., & Setyo, Y. (2021). Karakteristik pengeringan dan sifat fisik bubuk jahe merah kering (*Zingiber officinale* Var. Rubrum) dengan variasi ketebalan irisan dan suhu pengeringan. *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 9(2), 148-158.
<https://doi.org/10.24843/jbeta.2021.v09.i02.p01>
- Zumrona, A. A., Lia, L., Nadiya, N., Selvia, S., & Yumiyati, Y. (2023). Pengolahan Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var Rubrum Rhizoma) Menjadi Serbuk Jahe Merah (SJM) Sebagai Produk Potensial Desa Kelindang Atas. *Jurnal Dehasen Untuk Negeri*, 2(2), 275-280.
<http://dx.doi.org/10.37676/jdun.v2i2.4257>