Jurnal Abdidas Volume 7 Nomor 5 Tahun 2026 Halaman 714 - 725
JURNAL ABDIDAS
http://abdidas.org/index.php/abdidas



Pelatihan Pembuatan Teh Sidingin Berbasis Komunitas di Nagari Limo Kaum, Tanah Datar

Yetty Oktayanty[1]✉, Hijratur Rahmi[2], Arief Irvan[3] Maskota Delfi[4]
Institut Seni Indonesia Padangpanjang, Indonesia[1,2,3],
Universitas Andalas, Indonesia[4]
E-mail : yettyoktayanty@isi-padangpanjang.ac.id[1] , hijraturrahmi@isi-padangpanjang.ac.id[2] ,
irvanarief3@gmail.com[3] , maskotadelfi@gmail.com[4]

Abstrak

Pelatihan pembuatan teh sidingin bertujuan untuk memberikan penguatan kepada masyarakat Nagari Limo Kaum, Kabupaten Tanah Datar sebagai upaya memanfaatkan tanaman obat tradisional yang merepresentasikan pengetahuan lokal dan identitas budaya. Masyarakat Nagari Limo Kaum masih mempertahankan tradisi etnomedisin Minangkabau melalui pemanfaatan tanaman jahe merah yang merupakan tanaman dalam etnomedisin lokal. Meskipun ketersediaan bahan baku jahe merah yang berlimpah, namun pemanfaatan masih didominasi untuk konsumsi rumah tangga sehingga belum memberikan nilai tambah ekonomi yang optimal. Adapun kegiatan ini dilatarbelakangi oleh permasalahan keterbatasan dalam pengembangan produk, pengemasan dan legalitas pangan. Oleh karena itu, kegiatan ini diharapkan mampu meningkatkan kapasitas masyarakat melalui pelatihan pembuatan teh sidingin berbasis komunitas dengan mengintegrasikan pengetahuan lokal dan teknologi pengolahan herbal yang lebih higienis dan bernilai ekonomi. Kegiatan ini dilakukan dengan menggunakan pendekatan partisipatif yaitu metode yang memberikan kesempatan kepada masyarakat sebagai subjek utama dalam proses identifikasi masalah, perencanaan, pemantauan hingga evaluasi suatu program. Hasil kegiatan menunjukkan adanya keterlibatan aktif masyarakat dalam berbagi pengetahuan, keterampilan dan keaktifan dalam setiap seluruh tahapan kegiatan. Peserta dapat mengidentifikasi potensi produk lokal terutama jahe merah yang diubah menjadi produk bernilai ekonomi. Produk yang berhasil diproduksi adalah teh yang dapat digunakan untuk meredakan gejala penyakit yang dikategorikan masyarakat Minangkabau sebagai penyakit *sidingin*.
Kata Kunci: pelatihan, teh sidingin, ekonomi, komunitas, Minangkabau.

Abstract

The Sidingin tea production training program aimed to strengthen the capacity of the community in Nagari Limo Kaum, Tanah Datar Regency, by promoting the utilization of traditional medicinal plants that represent local knowledge and cultural identity. The people of Nagari Limo Kaum continue to preserve the Minangkabau ethnomedicine tradition through the use of red ginger (Zingiber officinale var. rubrum), one of the medicinal plants recognized within the local ethnomedical system. Although red ginger is abundantly available, its utilization has been largely limited to household consumption, resulting in minimal economic value addition. This community engagement program was initiated in response to challenges related to limited product development, inadequate packaging, and the absence of food safety certification. Therefore, the program sought to enhance community capacity through community-based Sidingin tea production training by integrating local knowledge with more hygienic and economically valuable herbal processing techniques. The program employed a participatory approach, which positioned community members as the primary actors in problem identification, planning, implementation, monitoring, and evaluation. The results demonstrated active community participation in knowledge sharing, skills development, and engagement throughout all stages of the program. Participants successfully identified the economic potential of local resources, particularly red ginger, and transformed it into a value-added herbal tea product. The resulting product can be used to help relieve symptoms of illnesses that are culturally classified by the Minangkabau community as sidingin conditions.
Keywords: community; economic empowerment; Minangkabau; *Sidingin* tea; participatory training.

Copyright (c) 2026 Yetty Oktayanty, Hijratur Rahmi, Arief Irvan, Maskota Delfi

✉ Corresponding author
Address : Padangpanjang
Email : yettyoktayanty@gmail.com
DOI : https://doi.org/10.31004/abdidas.v7i5.1408
ISSN 2721- 9224 (Media Cetak)
ISSN 2721- 9216 (Media Online)

DOI: https://doi.org/10.31004/abdidas.v7i5.1408

PENDAHULUAN

Pemanfaatan obat tradisional berbasis tanaman adalah praktik kesehatan yang telah berlangsung dan masih berkembang hingga saat ini. Menurut WHO (2013) *Traditional Medicine Strategy* 2014-2023, lebih dari 80% populasi di negara Asia dan Afrika masih bergantung pada obat tradisional. Data *Business Research Insight* (2025) menunjukkan pengolahan obat tradisional tidak hanya bersifat lokal tetapi sudah menjadi bagian mainstream dalam industri herbal dengan teknologi modern. Namun dibalik aspek teknis dan inovasi tersebut, terdapat dimensi kultural yang seringkali diabaikan yaitu bagaimana masyarakat memaknai, memproduksi dan mengkonsumsi tanaman obat melalui nilai-nilai tradisional. Sehingga pemanfaatan produk lokal menjadi bagian dari sistem sosial budaya sekaligus ekonomi masyarakat tradisional yang berfungsi menjaga keberlanjutan hidup dan kesehatan komunitas (Geertz, 1983).

Tanaman obat tidak hanya hadir sebagai entitas biologis dalam wacana kesehatan dan etnomedisin global, melainkan juga sebagai bagian dari dimensi kultural yang mencakup pengetahuan turun temurun dan relasi sosial yang kerap kali terpinggirkan khususnya dalam konteks masyarakat pedesaan. Pemanfaatan obat tradisional bukan hanya memberikan dampak kesehatan jasmani tetapi juga merepresentasikan simbol budaya dan identitas kolektif masyarakat.

Pengobatan tradisional menjadi bagian penting dalam masyarakat selama berabad-abad yang mencerminkan kearifan lokal dalam memanfaatkan sumber daya alam dan warisan pengetahuan lokal yang telah turun temurun menjadi identitas komunitas. Di negara dengan keanekaragaman hayati tinggi dan iklim tropis seperti Indonesia, kombinasi pemanfaatan obat tradisional dan pengetahuan berbasis kearifan lokal telah terbukti berperan dalam menjaga keseimbangan kesehatan masyarakat. Dari Sabang sampai Merauke memiliki tanaman obat yang menjadi ciri khas dalam sistem pengobatan tradisional, misalnya etnomedisin Minangkabau menyebut sistem pengobatan dengan istilah *tawa nan ampek* yang terdiri dari *sidingin* (pendingin), *sitawa* (penawar), *cikarau* (penyegar), *cikumpai* (pelarut).

Keberlanjutan pemanfaatan jahe merah menunjukkan pengetahuan yang sangat beragam tentang macam tanaman obat. Di Sumatera Barat, khususnya Nagari Limo Kaum, Kabupaten Tanah Datar, masyarakat masih mengenal dan memanfaatkan tanaman tradisional seperti *sidingin* dan jahe merah sebagai minuman herbal dalam menjaga kebugaran, memulihkan stamina dan mendukung kesehatan tubuh secara alami. Adapun jahe merah relatif mudah ditemukan karena sebagian tanaman tumbuh di pekarangan rumah, ladang, bahkan dibudidayakan dengan sistem pertanian di Limo Kaum, maupun dapat diperoleh dari pasar tradisional.

Jahe merah (*Zingiber officinale var. rubrum*) memiliki karakteristik rasa dan aroma yang kuat sehingga sering digunakan sebagai bahan minuman tradisional. Pemanfaatannya sebagai bahan minuman dapat dikembangkan menjadi produk olahan yang lebih praktis, salah satunya dalam bentuk teh herbal. Pengolahan jahe merah menjadi teh tidak hanya memudahkan penyajian, tetapi juga membuka peluang diversifikasi produk berbasis sumber daya lokal. Dengan demikian pemanfaatan produk lokal berfungsi menjaga keberlanjutan hidup dan kesehatan komunitas (Suryadarma, 2014).

Meskipun memiliki potensi, pemanfaatan tanaman jahe mera sebagai produk olahan bernilai ekonomi di Nagari Limo Kaum masih menghadapi berbagai kendala. Berdasarkan hasil identifikasi, tanaman sidingin dan jahe merah yang tersedia di masyarakat masih lebih banyak berada dalam bentuk bahan mentah. Permasalahan usaha mikro dan kecil di pedesaan bukan terletak pada ketersediaan sumber

DOI: https://doi.org/10.31004/abdidas.v7i5.1408

daya, melainkan pada rendahnya variasi pengembangan produk, kualitas pengemasan serta terbatasnya akses pemasaran produk herbal (Tambunan, 2019; Dewi, 2024). Pengetahuan mengenai teknologi dan variasi pengolahan jahe merah juga masih terbatas salah satunya pada teknologi budidaya, pemasaran dan pemberdayaan masyarakat (Richard dan Yulianto, 2021). Kondisi tersebut menyebabkan potensi tanaman herbal yang tersedia di Nagari Limo Kaum belum sepenuhnya dikembangkan menjadi produk yang memberikan nilai tambah ekonomi. Kondisi tersebut menjadi semakin penting ketika dikaitkan dengan dinamika harga dan pasar komoditas jahe merah segar mencapai Rp.120.000/kg pada tahun 2020. Penurunan harga jahe setelah pandemi COVID-19 menyebabkan produksi dan pendapatan masyarakat dari sektor jahe merah ikut mengalami penurunan. Kondisi ini mendorong perlunya penambahan nilai pada produk jahe merah agar masyarakat tidak hanya bergantung pada penjualan bahan mentah.

Adalah kelompok tani Resima, Nagari Limo Kaum dipilih sebagai subjek sasaran produksi teh sidingin dimana kelompok ini memiliki posisi strategis dalam keberlanjutan pengembangan potensi lokal. Keterlibatan kelompok tani Resima, diharapkan dapat menjadi bagian dari proses regenerasi pengetahuan mengenai pemanfaatan tanaman lokal sekaligus mendorong munculnya kreativitas petani dalam mengembangkan produk teh sidingin (berbahan jaeh merah) berbasis komunitas.

Nama “teh sidingin” terinspirasi dari pengetahuan pengibatan tradisional masyarakat minangkabau yang dikenal melalui konsep *tawa nan ampek*, yaitu pengelompokan tanaman yang terdiri dari *sidingin, sitawa, ciakrau* dan *cikumpai*. Konsep ini mencerminkan kekayaan pengetahuan

lokal masyarakat Minanagkabau dalam mengenali, mengelompokkan dan memanfaatkan tumbuhan termasuk pemahaman mengenai keseimbangan sifat panas dan dingin dalam tubuh (Zainal dkk, 2019). Dalam kegiatan pengabdian ini, nama teh sidingin digunakan sebagai bentuk penghargaan sekaligus upaya menghidupkan kembali pengetahuan lokal melalui inovasi pengolahan jahe merah menjadi produk minuman yang lebih praktis dan bernilai ekonomi. Dengan demikian teh sidingin tidak sekedar hadir sebagai produk olahan jahe merah melainkan membawa narasi tentang kekayaan pengetahuan budaya Minangkabau yang kemudian diterjemahkan ke dalam bentuk inovasi produk berbasis komunitas di Nagari Limo Kaum. Melalui pendekatan ini, pengembangan produk diharapkan tidak hanya membuka peluang ekonomi bagi masyarakat, tetapi juga menjadi salah satu cara untuk menjaga, memperkenalkan, dan memberikan makna baru terhadap pengetahuan lokal agar tetap relevan di tengah perkembangan zaman.

Adapun teh sidingin dalam kegiatan ini berbahan jahe merah yang dikemas dalam bentuk teh sehingga lebih mudah digunakan dan dikembangkan. Adapun pengembangan produk tidak dimaksudkan untuk menggantikan pengetahuan tradisional masyarakat, tetapi untuk memberikan bentuk baru terhadap pemanfaatan tanaman jahe merah yang telah dikenal dalam kehidupan masyarakat.

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dalam bentuk “Pelatihan pembudatan Teh Sidingin Berbasis Komunitas di Nagari Limo Kaum, Tanah Datar”. Kegiatan ini bertujuan mendeskripsikan proses pelatihan pembuatan teh sidingin serta mengetahui kemampuan peserta dalam mempraktikkan tahapan pengolahan jahe merah menjadi produk teh. Secara lebih luas, kegiatan ini diharapkan dapat menjadi langkah awal dalam penguatan kapasitas kelompok tani jahe merah dalam mengembangkan produk berbasis potensi dan pengetahuan lokal.

DOI: https://doi.org/10.31004/abdidas.v7i5.1408

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Nagai Limo Kaum, Kabupaten Tanah Datar, Sumatera Barat. kegiatan adalah kelompok tani Resima, Nagari Limo Kaum serta memiliki ketertarikan terhadap pengembangan potensi lokal dan kegiatan produktif berbasis komunitas. Pendekatan partisipatif dipilih karena permasalahan yang dihadapi mitra tidak hanya berkaitan dengan keterbatasan keterampilan teknis dalam mengolah jahe merah, tetapi juga berkaitan dengan kemampuan kelompok dalam mengembangkan produk menjadi kegiatan ekonomi yang berkelanjutan.

Permasalahan mitra dikelompokkan ke dalam dua aspek utama, yaitu aspek produksi dan aspek manajemen**.** Oleh sebab itu, metode pelaksanaan dirancang untuk mengintegrasikan peningkatan keterampilan produksi dengan penguatan kapasitas manajemen kelompok. Secara teknis, kegiatan menggunakan kombinasi beberapa metode, yaitu sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi, pendampingan dan evaluasi serta keberlanjutan program. Penggunaan beberapa metode tersebut memungkinkan proses transfer pengetahuan berlangsung secara bertahap. Peserta terlebih dahulu memperoleh pemahaman mengenai potensi dan permasalahan, kemudian memperoleh pengetahuan teknis, mempraktikkan pengetahuan tersebut, dan selanjutnya memperoleh pendampingan untuk menyempurnakan hasil praktik. Terdapat lima tahap metode diantaranya:

1. *Melakukan koordinasi dan identifikasi kondisi serta kebutuhan mitra*

Tim pengabdi melakukan koordinasi dengan Kelompok Tani Resima Jorong Dusun Tuo, mengidentifikasi kondisi kelompok, potensi jahe merah, pengalaman pengolahan tanaman herbal, serta permasalahan pada aspek produksi dan manajemen dengan metode observasi dan wawancara. Mitra terlibat dalam menyampaikan kondisi, pengalaman, kebutuhan, dan permasalahan kelompok sehingga diperoleh pemetaan kondisi dan kebutuhan mitra sebagai dasar penyusunan kegiatan.

2. *Pelatihan, Demonstrasi, dan Praktik Pembuatan Teh Sidingin*

Tim menyiapkan bahan baku jahe merah yang telah dikeringkan, peralatan pengolahan, bahan kemasan, materi pelatihan, serta perangkat pendukung kegiatan. Persiapan dilakukan dengan mempertimbangkan kondisi dan kemampuan mitra. Peserta diberikan materi mengenai potensi jahe merah dan diversifikasi produk, kemudian mengikuti demonstrasi dan praktik pembuatan Teh Sidingin mulai dari pemilihan bahan, pencucian, pengirisan, pengeringan, pengolahan, hingga pengemasan.

3. *Penerapan Teknologi*

Penerapan teknologi dalam kegiatan ini menggunakan teknologi tepat guna yang sederhana dan mudah dioperasikan oleh masyarakat, seperti alat pengering sederhana, timbangan digital, dan teknik pengemasan manual yang memenuhi standar keamanan pangan. Inovasi yang diterapkan meliputi standarisasi komposisi bahan, teknik pengeringan yang konsisten, serta desain kemasan produk teh sidingin yang mencerminkan identitas lokal Nagari Limo Kaum.

4. *Pendampingan Produksi dan Evaluasi*

Tim mendampingi peserta dalam mengulang proses produksi dan melakukan perbaikan terhadap kualitas bahan, teknik pengolahan, pengeringan, penyimpanan, serta pengemasan. Pendampingan juga diarahkan pada pengembangan identitas produk. Selain itu, evaluasi dilakukan terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta. Selanjutnya dilakukan penguatan manajemen usaha melalui penyusunan *business plan,* perhitungan biaya dan harga, pengembangan strategi pemasaran, serta penyusunan rencana keberlanjutan usaha.

DOI: https://doi.org/10.31004/abdidas.v7i5.1408

5. *Keberlanjutan Program*

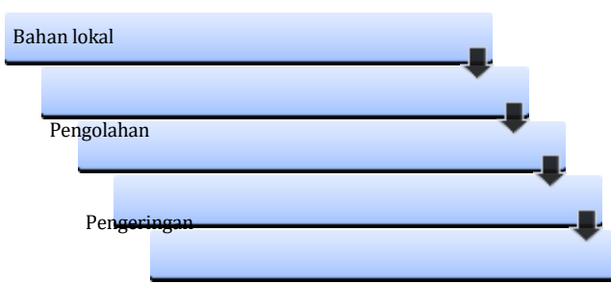
Keberlanjutan program dirancang dengan mendorong terbentuknya kelompok usaha bersama teh sidingin, penguatan jejaring pemasaran lokal, serta transfer pengetahuan kepada anggota masyarakat lainnya. Program ini juga diarahkan agar mitra dapat mengembangkan usaha secara mandiri setelah kegiatan pengabdian selesai.

Secara metodologis, kelima tahapan tersebut menunjukkan bahwa kegiatan tidak berhenti pada transfer keterampilan membuat produk, tetapi dilanjutkan dengan proses pendampingan dan penguatan kapasitas kelompok. Dengan demikian, kegiatan pengabdian diarahkan pada perubahan yang lebih luas, yaitu dari pemanfaatan jahe merah sebagai bahan mentah menuju pengembangan produk olahan yang memiliki nilai tambah dan berpotensi dikembangkan sebagai usaha berbasis komunitas**.**

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. *Pelaksanaan Pelatihan Produksi Teh Sidingin*

Teh Sidingin merupakan produk minuman herbal berbahan dasar jahe merah yang dikembangkan dengan pendekatan pemanfaatan bahan lokal dan inovasi pengolahan. Produk dirancang dalam bentuk bahan teh kering sehingga lebih praktis untuk disimpan, dikemas, dan diseduh. Adapun pengembangan Teh Sidingin mencakup pemilihan jahe, pengolahan, pengeringan, peninkgatan nilai tambah dan pengemasan.



Pelatihan teh sidingin dilaksanakan melalui proses pembelajaran yang menggabungkan penyampaian materi dan praktik langsung. Pola pelatihan ini dipilih agar peserta tidak hanya memahami konsep pengolahan jahe merah, tetapi juga memiliki



Gambar 1. Foto bersama pelatihan pembuatan teh sidingin bersama kelompok tani Resima, Nagari Limo Kaum



Gambar 2. Penyerahan mesin pencacah dari ketua tim pengabdian kepada mitra



Gambar 3. Penyampaian materi pelatihan sekaligus demonstrasi produksi teh sidingin

Kegiatan ini diawali dengan pengenalan potensi jahe sebagai bahan baku produk minuman teh. Pada tahap ini peserta diajak memahami bahwa

DOI: https://doi.org/10.31004/abdidas.v7i5.1408

tanaman yang selama ini dikenal sebagai bahan bumbu dan obat tradisional dapat dikembangkan menjadi produk yang memiliki bentuk penyajian lebih praktis. Selain itu, pelatihan menekankan beberapa kaidah yang harus diperhatikan dalam pengolahan jahe diantaranya jahe yang menjadi bahan baku harus segar dan berkualitas, dibersihkan dan diiris dengan ketebalan yang relatif sama sehingga dalam proses pengeringan diperoleh jahe kering. Adapun peralatan yang diperlukan untuk mengolah jahe seperti wadahpencucian, pisau, mesin pengiris, nampan/ *tray*, oven, sarung tangan, masker, sendok, wadah penyimpanan, alat pengemas/ *sealer*, kemasan produk dan label.

Penyortiran jahe dilakukan untuk menjaga kualitas produk dengan memisahkan jahe merah yang baik kualitasnya dengan yang rusak. Jahe merah yang ditanam di Nagari Limo Kaum memiliki diameter 3-4,5 cm dengan panjang hingga 10-14 cm dengan ketebalan 3-4 cm. jahe merah lebih kecil, kemerahan dan seratnya lebih kasar dari jahe
biasa. Biasanya 1 rumpun jahe menghasilkan 2-5 kg. Jahe merah yang telah disortir dan dibersihkan dari tanah dan pasir lalu dibilas dengan air mineral dan ditiriskan hingga 1-2 jam untuk mengurangi kadar air. Kulit jahe merah tetap dipertahankan karena dapat memiliki potensi pemanfaatan untuk teh herbal karne mengandung minyak atsiri lebih banyak dibandingkan daging jahe merah (Susihono, 2011).



Gambar 4. Mesin pengiris jahe merah



Gambar 5. Foto demonstrasi penggunaan mesin pengiris jahe merah

Setelah itu jahe dapat diproses di mesin pengiris jahe dengan ketebalan 3 mm. Pengirisan bertujuan memperluas permukaan bahan sehingga proses pelepasan air berlangsung lebih cepat dan merata. Irisan sebaiknya dibuat dengan ketebalan yang relatif seragam. Jahe merah yang telah di proses di mesin pengiris lalu dijemur dengan sinar matahari.

Pengeringan secara alamiah ini bertujuan mengurangi kadar air jahe sehingga dapat memperpanjang masa simpan, menghambat pertumbuhan mikroorganisme, mengurangi resiko pembusukan, sehingga memperlama proses penyimpanan dan pengemasan.

Jahe yang telah diiris disusun pada nampan atau rak pengering dengan posisi tidak saling

DOI: https://doi.org/10.31004/abdidas.v7i5.1408

bertumpuk. Pengeringan dilakukan pada tempat

yang bersih dan mendapatkan paparan sinar matahari yang cukup. Adapun lama pengeringan dipengaruhi oleh intensitas matahari, kelembabab udara, ketebalan irisan, jumlah bahan dan sirkulasi udara. Pada kondisi cuaca yang baik, pengeringan dapat membutuhkan beberapa 5-6 hari. Metode pengeringan sinar matahari memiliki kelebihan penggunaan biaya energi relatif rendah, dapat dilakukan oleh mitra dengan mudah dan sesuai dengan skala rumah tangga. Namun terdapat beberapa kekurangan diantaranya sangat bergantung pada cuaca cerah, waktu pengeringan lebih lama dan risiko terkontaminasi lebih besar.



Gambar 6. Pengeringan jahe merah

Jahe yang telah dijemur lalu di oven guna menyempurnakan pengeringan jahe merah. Pengovenan dapat digunakan sebagai metode pengeringan utama atau sebagai tahap penyelesaian setelah pengeringan matahari. Untuk pelatihan awal, penggunaan suhu rendah kurang lebih 50^{o} hingga 60^{o} selama kurang lebih 4-5 jam dianjurkan daripada suhu tinggi agar bahan tidak cepat gosong dan karakter aroma jahe tetap terjaga.



Gambar 7. Pengeringan jahe merah dengan Oven



Gambar 8. Jahe merah yang telah di oven



Gambar 9. Teh sidingin dikemas dalam kantung teh dan siap untuk di sealer

DOI: https://doi.org/10.31004/abdidas.v7i5.1408



Gambar 10. Pelatihan pengemasan produk



Gambar 11. Produk teh sidingin

Setelah demonstrasi selesai, peserta diberikan kesempatan untuk melakukan praktik. Peserta terlibat dalam proses pengolahan mulai dari persiapan bahan hingga menghasilkan bahan teh. Keterlibatan langsung tersebut memungkinkan peserta memahami berbagai aspek teknis yang tidak selalu dapat diperoleh hanya melalui penyampaian materi secara teoritis.

Pengembangan variasi produk teh sidingin berbahan baku jahe merah. Produk Teh Sidingin diharapkan menjadi contoh konkret bagaimana komoditas lokal dapat mengalami transformasi dari bahan mentah menjadi produk olahan. Selain keterampilan produksi, kegiatan juga diarahkan pada peningkatan kesadaran mengenai kualitas, higienitas, dan keamanan produk.

Potensi jahe merah telah menjadi bagian dari sumber daya ekonomi masyarakat, sedangkan pengetahuan mengenai pemanfaatan tanaman herbal juga telah hadir dalam kehidupan sehari-hari. Pemanfaatan tanaman obat di Nagari Limo Kaum seperti sidingin dan jahe merah masih dipraktikkan masyarakat sebagai minuman herbal. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian berusaha mempertemukan pengetahuan lokal dengan

pengetahuan teknis. Pengetahuan lokal menjadi basis dalam menentukan sumber daya yang dikembangkan, sedangkan pengetahuan teknis digunakan untuk memperkuat kemampuanpengolahan, kualitas produk, dan pengembangan usaha. Dengan pendekatan demikian, masyarakat tidak ditempatkan hanya sebagai penerima program, tetapi sebagai pelaku yang terlibat dalam proses produksi dan pengembangan produk. Dengan demikian, solusi yang ditawarkan memiliki dua orientasi. Pertama, orientasi peningkatan kapasitas di bidang produksi, yaitu menjadikan anggota kelompok mampu mengolah jahe merah menjadi Teh Sidingin. Kedua, orientasi keberlanjutan di bidang manajemen, yaitu membangun kemampuan kelompok untuk mengelola produk melalui perencanaan usaha, pengemasan, pemasaran, dan pengembangan produk.

Pengembangan teh sidingin memiliki relevansi dengan upaya pemanfaatan potensi lokal. Penggunaan jahe merah sebagai bahan utama menunjukkan bahwa produk dapat dikembangkan dari sumber daya yang dekat dengan kehidupan masyarakat. Proses transformasi pengetahuan lokal ke dalam bentuk produk baru memberikan pemahaman mengenai pemanfaatan tanaman tidak berhenti sebagai praktik domestik melainkan dapat dikembangkan melalui proses inovasi yang melibatkan masyarakat.

Pendekatan berbasis komunitas juga memungkinkan proses pengembangan produk tetap mempertimbangkan pengetahuan dan pengalaman masyarakat. Dengan demikian, inovasi tidak semata-mata dikperkenalkan dari luar, tetapi dibangun melalui interaksi antara pengetahuan masayrakat dan pengetahuan teknis yang diberikan dalam pelatihan.

DOI: https://doi.org/10.31004/abdidas.v7i5.1408

2. *Peningkatan Keterampilan Peserta di Bidang Manajemen*

Hasil pelatihan menunjukkan bahwa keterampilan peserta meningkat dalam bidang produksi. Kemampuan tersebut terlihat dari keterlibatan peserta dalam melakukan persiapan bahan, pengirisan, pengeringan dan pengolahanbahan menjadi teh. Praktik langsung memberikan pengalaman kepada pesera untuk memahami bahwa kualitas produk tidak hanya ditentukan oleh bahan baku, tetapi juga oleh ketepatan setiap tahapan pengolahan. Keseragaman irisan, kebersihan bahan dan peralatan, serta proses pengeringan menjadi bagian yang perlu diprehatikan dalam menghasilkan produk yang baik.



Gambar 12. Penyampaian materi manajemen bussiness plan

Selain memberikan pelatihan di bidang produksi, kegiatan ini juga memfasilitasi pelatihan di bidang manajemen *bussiness plan*. Kemampuan tersebut ditargetkan agar kelompok dapat merancang pengembangan usaha secara lebih sistematis, mulai dari produksi bahan mentah hingga penciptaan produk herbal. *Business plan* yang dikembangkan bersama mitra mencakup identifikasi bahan baku, proses produksi, kebutuhan alat dan bahan, pengemasan, biaya produksi, penentuan harga, sasaran konsumen, strategi pemasaran, dan rencana pengembangan usaha. Dengan demikian, kelompok diharapkan mampu melihat Teh Sidingin sebagai produk yang memiliki siklus usaha, bukan hanya sebagai hasil dari kegiatan pelatihan.

Pengolahan jahe segar menjadi jahe kering menyebabkan penurunan berat karena sebagian besar air dalam bahan keluar selama proses pengeringan. Untuk 1 kg jahe merah segar yang dikeringkan akan menghasilkan 200 gram jahe merah kering atau rendemen sebanyak 20%. Rendemen persentase perbandingan antara berat produk atau ektrak yang dihasilkan dengan berat bahan baku awal disertai dengan rumus:

$$\text{Rendemen: } \frac{200 \text{ gram}}{1.000 \text{ gram}} \times 100\% = 20\%$$

Dari hasil rendemen produksi diperoleh perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dimana hasil dari rendemen menentukan kuantitas produk akhir yang dihasilkan dari bahan baku. Dengan demikian total biaya produksi dapat menentukan HPP per satuan unit. Adapun perhitungan produksi teh sidingin menjadi dasar dalam menentukan harga jual yang wajar dan menguntungkan denganmempertimbangkan komponen biaya yang meliputi bahan baku jahe merah, bahan tambahan, energi berupa gas/listrik, kemasan, label, tenaga kerja, serta kantung teh.

Berdasarkan simulasi produksi menggunakan 1 kg jahe merah yang menghasilkan 10 kemasan produk, total biaya produksi yang diperluakan sebesar Rp92.000, sehingga diperoleh HPP sebesar Rp9.200 per kemasan dan dibulatkan menjadi Rp9.500 per kemasan untuk mengantisipasi biaya tidak terduga. Selanjutnya, HPP tersebut digunakan sebagai dasar dalam menghitung alternatif harga jual dengan margin keuntungan sebesar 30%, 40%, dan 50% dengan rincian sebagai berikut:

$$\text{HPP per kemasan} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Jumlah Produksi yang dihasilkan}}$$

DOI: https://doi.org/10.31004/abdidas.v7i5.1408

Tabel 1. HPP Teh Sidingin — 1 kg Jahe Merah – 200 gram / 10 kemasan = 2gram/ kantung teh.

Komponen	**Perhitungan**	**Biaya**
Jahe merah	1 kg × Rp30.000	Rp30.000
Gas/listrik	1 tabung Rp27.000, listrik Rp.5000	Rp32.000
Kemasan	10 × Rp1.000	Rp10.000
Label	10 × Rp1.000	Rp10.000
Tenaga kerja	10 × Rp500	Rp5.000
Kantung teh	10 × Rp500	Rp5.000
Total biaya produksi		**Rp92.000**

Dengan hasil 10 kemasan, maka HPP per kemasan = Rp92.000 ÷ 10 = Rp9.200/ kemasan. Jadi, untuk pembulatan. HPP Teh Sidingin ≈ Rp9.500 per kemasan. Namun bisa ditambahkan margin sekitar 30-50% sebagai berikut:

Tabel 2. Perbandingan HPP

Perhitungan harga jual dengan margin 30% **Rekomendasi Harga Jual: Rp. 12.500**	Keuntungan = Rp9.500 × 30% = Rp2.850 Harga jual = Rp9.500 + Rp2.850 = Rp12.350 Harga tersebut dapat dibulatkan menjadi: Harga jual yang disarankan = Rp12.500 per kemasan Dengan demikian: • HPP per kemasan = Rp9.500 • Margin keuntungan 30% = Rp2.850 • Harga jual teoritis = Rp12.350 • Harga jual dibulatkan = Rp12.500
	• Keuntungan per kemasan = Rp3.000 jika dijual Rp12.500 • Keuntungan dari 10 kemasan = Rp30.000
Perhitungan harga jual dengan margin 40% **Rekomendasi Harga Jual:** Rp. 13.500	Keuntungan = Rp9.500 × 40% = Rp3.800 Harga jual = Rp9.500 + Rp3.800 = Rp13.300 Harga jual dapat dibulatkan menjadi: Rp13.500 per kemasan Dengan harga Rp13.500: • HPP = Rp9.500 • Keuntungan = Rp4.000/kemasan • Keuntungan 10 kemasan = Rp40.000
Perhitungan harga jual dengan margin 50% **Rekomendasi Harga Jual: Rp. 15.000**	Keuntungan = Rp9.500 × 50% = Rp4.750 Harga jual = Rp9.500 + Rp4.750 = Rp14.250 Harga jual dapat dibulatkan menjadi: Rp15.000 per kemasan Dengan harga Rp15.000: • HPP = Rp9.500 • Keuntungan = Rp5.500/kemasan • Keuntungan 10 kemasan = Rp55.000

Berdasarkan hasil perhitungan, harga jual Teh Sidingin dapat disesuaikan dengan tingkat keuntungan yang ingin diperoleh oleh kelompok pengelola dengan HPP yang telah dibulatkan sebesar Rp9.500 per kemasan, harga jual pada margin 30% berada pada kisaran Rp12.500, margin 40% sekitar Rp13.500, sedangkan margin 50% dapat dibulatkan menjadi Rp15.000 per kemasan. Dari ketiga alternatif tersebut, harga jual **Rp15.000 per kemasan** dapat menjadi pilihan yang relatif baik karena memberikan keuntungan sekitar Rp5.500 per kemasan sekaligus menyediakan ruang untuk mendukung keberlanjutan produksi, promosi, dan pengembangan usaha kelompok. Namun, HPP perlu dievaluasi secara berkala sesuai perubahan harga bahan baku, energi, kemasan, dan biaya produksi lainnya.

DOI: https://doi.org/10.31004/abdidas.v7i5.1408

Dari perspektif pengembangan masyarakat, keterampilan manajemen tersebut merupakan bentuk peningkatan kapasitas yang penting, Peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan b

melainkan juga memiliki kemampuan praktis yang dapat dikembangkan lebih lanjut secara mandiri di Berdasarkan hasil perhitungan, harga jual Teh Sidingin dapat disesuaikan dengan tingkat keuntungan yang ingin diperoleh oleh kelompok pengelola lingkungan komunitas.

3. *Faktor Pendukung dan Kendala*

Pelaksanaan kegaitan didukung oleh antusianisme peserta dan mitra dalam mengikuti seluruh rangkaian kegiatan. Peserta menunjukkan ketertarikan terhadap proses pengolahan jahe merah menjadi produk teh dan terlibat aktif alam praktik.

Selain itu, ketersediaan bahan baku jahe merah di Nagari Limo Kaum sangat mudah diperoleh. Jahe merah merupkaan tanaman yang telah dikenal masyarakat sehingga peserta tdak mengalami kesulitan dalam mengenali bahan utama yang digunakan.

Penggunaan teknologi dan penerapannya cukup mudah dipraktikan peserta sehingga tidak memerlukan keahlian teknis yang rumit dalam menunjang produksi teh sidingin. Peserta dapat mengoperasikan mesin potong atau alat cacah jahe merah berdaya listrik rendah untuk menunjang produktivitas skala industri rumah tangga.

Kendala yang ditemukan keterbatasan waktu pelatihan yang singkat sehingga terutama dalam proses pengeringan jahe merah. Proses ini memakan waktu yang lama dan seringkali mengalami *trial and error* di lapangan yang berpotensi merusak bahan baku atau memperlambat siklus produksi awal. Akibatnya proses standarisasai kualitas produk, produk jahe merah yang dihasilkan cenderung bervariasi dalam hal warna, bentuk dan aroma.

Dengan demikian, pengembangan produksi teh sidingin harus memiliki teknik pengolahan yang tepat agar menghasilkan bahan dengan kualitas yang relatif seragam. Oleh karena itu, kegiatan lajutan diperlukan untuk memperkuat keterampilan peserta, terudama dalam standarisasi proses produksi, pengemasan, pelabelan, serta pengembangan pemasaran.

SIMPULAN

Pelatihan pembuatan teh sidingin berbasis komunitas di Nagari Limo Kaum, Tanah Datar, merupakan kegiatan peningkatan kapasitas maysarkaat yang memanfaarkan potensi tanaman lokal, khussnya jahe merah. Kegaitan dilaksanakan melalui pendekatan partisipatif yang meliputi penyampaian materi, emonstrasi, praktik langsung dan evaluasi.

Hasil kegiatan menunjukan bahwa kelompok tani sebagai peserta mampu memahami dan mempraktikkan tahapan pembuatan teh sidingin. Keterlibatan langsung dalam proses pelatihan baik produksi maupun manajemen memberikan pengalaman praktis sekaligus memperkuat pengetahuan peserta mengenai pengolahan jahe merah menjadi produk teh.

Kegiatan ini menunjukkan bahwa pelatihan berbasis komunitas dapat menjadi salah satu strategi dalam mengembangkan keterampilan masyarakat sekaligus menguatkan pemanfaatan potensi lokal. Pengembangan selanjutnya perlu diarahkan pada peningkatkan kualitas dan standarisasi produk, pengemasan, pelabelan, legalitas produk serta strategi pemasaran sehingga teh sidingin dapat dikembangkan sebagai produk unggulan berbasis komunitas di Nagari Limo Kaum.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana menyampaikan terima kasih dan penghargaan yang sebesar-besarnya kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi atas dukungan

DOI: https://doi.org/10.31004/abdidas.v7i5.1408

pendanaan dan fasilitasi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) ISI Padangpanjang atas dukungan, pendampingan, dan fasilitasi selama proses pelaksanaan kegiatan. Penghargaan dan terima kasih turut disampaikan kepada Pemerintah Nagari Limo Kaum, Kabupaten Tanah Datar, serta seluruh mitra kelompok tani Resima dan masyarakat peserta kegiatan yang telah berpartisipasi aktif, memberikan dukungan, dan bekerja sama sejak tahap persiapan hingga pelaksanaan kegiatan. Dukungan dan kolaborasi berbagai pihak tersebut menjadi bagian penting dalam keberhasilan pelaksanaan program dan pencapaian tujuan pengabdian kepada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Business Research Insight. (2025). Global Herbal Medicine Market Report 2025.

Chambers, R. (1994). The Origins And Practice Of Participatory Rural Appraisal. World Development, 22(7), 953-969.

Dewi, N. (2024). Pelatihan Pengolahan Jahe Menjadi Produk Siap Konsumsi Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Ekonomi Masyarakat. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 9(1), 45–56.

Geertz, C. (1983). Local Knowledge: Further Essays In Interpretive Anthropology. Basic Books.

Richard, R., & Yulianto, Y. (2021).

Pengembangan Usaha Jahe Merah Sebagai Model Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Potensi Lokal. Jurnal Pemberdayaan Masyarakat, 6(2), 115–126.

Suryadarma, D. (2014). Pengetahuan Lokal Dan Ketahanan Kesehatan Masyarakat Pedesaan. Jurnal Sosiologi Pedesaan, 2(1), 23–37.

Susihono, Wahyu. (2011). *Kualitas Rendemen Jahe Asal Indonesia Sebagai Dasar Kelayakan Jual Ginger Oil Pada Pasar Internasional*. Widyariset, 14(3), 579–588.

Tambunan, T. (2019). Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah Di Indonesia: Isu Dan Tantangan. Lp3es.

World Health Organization. (2013). Who Traditional Medicine Strategy 2014–2023.

Zainal, A., Rasyid, H., & Suryani, N. (2019).

Sistem Pengobatan Tradisional Minangkabau: Tawa Nan Ampek Dalam Perspektif Etnomedisin. Jurnal Antropologi Indonesia, 40(2), 145–158.