

Transformasi Pengetahuan Tanaman Herbal Menjadi Granul Instan Bangjale bagi KWT Teras Hijau di Tasikmalaya

Peni Cahyati¹, Yanti Cahyati², Nuraji³, Dita Eka Mardiani⁴, Helmi Diana⁵

¹ Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya, Tasikmalaya, Indonesia

² Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya, Tasikmalaya, Indonesia

³ Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya, Tasikmalaya, Indonesia

⁴ Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya, Tasikmalaya, Indonesia

⁵ Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya, Tasikmalaya, Indonesia

⁶ Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya, Tasikmalaya, Indonesia

*e-mail korespondensi: peni_poltekestsm@yahoo.com

Abstract

This community service activity aims to provide training in making bangjale herbal products and drinks to the women of the Women Farmers Group in Lengo Village, RW 10, Bantarsari Village, Tasikmalaya City. The type of herbal product made is a drink made from raw materials, namely panglay ginger and white sugar, which are processed hygienically. By utilizing local potential and abundant natural resources, it is hoped that this community can produce works in the form of health drinks. With increasing public awareness of the importance of health, the herbal drink product 'Bangjale' has high market potential because it is in demand by consumers. Therefore, this activity can have a positive impact on the local economy and improve the welfare of KWT members. The two KWT groups that were trained were able to practice making bangjale.

Keywords: Bangjale; Women Farmers Group; Herbal Plants

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan pembuatan produk dan minuman herbal bangjale pada ibu-ibu Kelompok Wanita Tani di Kampung Lengo RW 10 Kelurahan Bantarsari Kota Tasikmalaya. Jenis produk herbal yang dibuat adalah minuman yang berbahan baku yaitu jahe panglay dan gula putih yang diproses secara hygiene. Dengan memanfaatkan potensi lokal dan sumber daya alam yang melimpah, diharapkan komunitas ini dapat menghasilkan karya dalam bentuk minuman kesehatan. Dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya kesehatan maka produk minuman herbal 'Bangjale' memiliki potensi pasar yang tinggi karena diminati konsumen. Oleh karena itu, kegiatan ini dapat memberikan dampak positif bagi perekonomian lokal dan meningkatkan kesejahteraan anggota KWT. Dua kelompok KWT yang di latih dapat mempraktikkan pembuatan bangjale.

Kata Kunci: Bangjale; Kelompok Wanita Tani; Tanaman Herbal

Accepted: 2026-05-10

Published: 2026-07-21

PENDAHULUAN

Sindrom metabolik merupakan salah satu faktor risiko utama dari penyakit tidak menular yang memiliki angka kesakitan dan kematian tinggi. Kondisi ini mencakup obesitas, resistensi insulin, dislipidemia, dan hipertensi, yang umumnya disebabkan oleh pola hidup tidak sehat seperti kelebihan gizi, kurangnya aktivitas fisik, dan penumpukan lemak dalam tubuh (Chakrabarti et al., 2024). Saat ini, sindrom metabolik telah menjadi masalah kesehatan masyarakat global dengan prevalensi yang terus meningkat, termasuk di Indonesia, sehingga diperlukan upaya promotif dan preventif berbasis pendekatan masyarakat untuk menekan angka kejadiannya (Belete, Ataro, Abdu, & Sheleme, 2021). Salah satu pendekatan yang efektif adalah melalui pemberdayaan masyarakat dalam mengenali faktor risiko sindrom metabolik serta pemanfaatan bahan alam lokal sebagai sumber antioksidan alami yang dapat mendukung kesehatan metabolik.

Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa granul instan Bangjale, yang merupakan kombinasi ekstrak rimpang bangle, rimpang jahe, dan sari buah lemon, memiliki aktivitas antioksidan

yang kuat. Kandungan flavonoid dan polifenol dalam bahan tersebut berperan penting dalam menangkal radikal bebas yang menjadi pemicu stres oksidatif, yaitu salah satu mekanisme utama terjadinya sindrom metabolik (Aji & Sutiswa, 2025). Granul instan ini merupakan inovasi minuman herbal yang praktis dan stabil, sehingga dapat menjadi alternatif minuman sehat untuk mencegah gangguan metabolik secara alami (Nabila, 2024). Namun, pengetahuan masyarakat mengenai manfaat bahan herbal serta cara pengolahannya secara tepat masih terbatas, terutama pada tingkat masyarakat desa yang memiliki potensi besar dalam pemanfaatan tanaman obat keluarga (TOGA).

Dalam pembuatan minuman instan secara tradisional, biasanya digunakan gula pasir (sukrosa). Namun, penambahan bahan asam seperti lemon dapat menimbulkan masalah karena menghambat proses pembentukan kristal gula. Hal ini terjadi karena asam dan panas memecah sukrosa menjadi glukosa dan fruktosa, sehingga gula menjadi lebih mudah larut dan cenderung menyerap air, membuat produk lembek atau lengket. Solusinya adalah menggunakan asam sitrat kristal sebagai pengganti sari lemon dan menambahkannya setelah proses pengkristalan gula selesai. Dengan cara ini, kestabilan kurkumin tetap terjaga tanpa menghilangkan fungsi utama asam dari lemon, karena asam sitrat memang merupakan salah satu komponen alami utama pada buah lemon.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dengan melibatkan kelompok wanita tani (KWT) Teras Hijau di Kampung Lengo, Kelurahan Bantarsari, Kecamatan Bungursari, Kota Tasikmalaya sebagai sasaran utama. KWT merupakan kelompok strategis yang memiliki peran penting dalam pengelolaan tanaman herbal dan pengembangan produk berbasis bahan alam. Melalui program ini, para kader KWT akan diberikan pelatihan mengenai edukasi kesehatan terkait sindrom metabolik, pentingnya asupan antioksidan alami, serta praktik pembuatan sediaan granul instan Bangjale sebagai produk minuman herbal fungsional. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan kesadaran kesehatan masyarakat, tetapi juga memberdayakan kader perempuan untuk mengembangkan potensi ekonomi melalui produk lokal berbasis bahan alam.

Diharapkan, melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini, kader KWT Teras Hijau dapat menjadi agen perubahan dalam peningkatan kesehatan masyarakat sekaligus penggerak ekonomi kreatif berbasis tanaman herbal. Dengan kemampuan mengolah bahan lokal menjadi produk bernilai tambah seperti granul instan Bangjale, masyarakat dapat memperoleh manfaat ganda—meningkatkan derajat kesehatan sekaligus mengembangkan peluang usaha yang berkelanjutan di bidang fitoterapi dan agroindustri rumah tangga.

METODE

Kegiatan ini menggunakan pendekatan **partisipatif dan edukatif**, dengan metode *Community-Based Participatory Research* (CBPR). Melalui pendekatan ini, anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Teras Hijau dilibatkan secara aktif dalam seluruh tahapan kegiatan, mulai dari identifikasi potensi, pelatihan, hingga produksi dan evaluasi produk granul instan Bangjale. Pada kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini memiliki tahapan kegiatan sebagai berikut :

1. Identifikasi Tanaman Herbal Lokal
Dilakukan survei dan diskusi kelompok untuk mengidentifikasi tanaman herbal yang tersedia dan biasa digunakan oleh warga, seperti jahe, serai, kunyit, dan temulawak.
2. Pelatihan Transformasi Produk
Pelatihan diberikan kepada anggota KWT pada tanggal 11 Oktober 2025 mengenai :
 - a. Teknik pengolahan tanaman herbal menjadi granul instan
3. Praktik Pembuatan Produk
KWT di bagi menjadi 2 kelompok dan mempraktikkan langsung proses produksi granul instan Bangjale: mulai dari pencucian, perebusan, ekstraksi, pengeringan (oven), pencampuran bahan tambahan (gula semut/aren), hingga granulasi dan pengemasan.
4. Uji Coba dan Evaluasi Produk

Produk diuji secara organoleptik (rasa, aroma, warna, kekompakan granul), serta dilakukan *focus group discussion* untuk memperoleh umpan balik konsumen awal. Hasil uji organoleptik dari rasa terasa jahe, aroma nya wangi jahe, warna kekuningan, dan berbentuk serbuk kering.

Cara pembuatan :

1. Siapkan jahe dan panglay yang sudah dicuci/dibersihkan dari kotoran menggunakan air mengalir,
2. Kemudian di potong-potong kecil dan di choper secara kasar.
3. Kemudian masukkan dalam wajan tambahkan air kurang lebih 1 liter panaskan di atas kompor sampai mendidih kemudian diperas diambil air rebusan nya.
4. Selanjutnya air rebusan di dididihkan kembali di atas kompor api besar sampai menyusut sambil di tambahkan gula putih 1 kg di masukkan sedikit demi sedikit sambil terus di aduk-aduk sampai air membentuk granul dan serbuk.
5. Kemudian tambahkan citrun sebanyak 2 sendok teh sambil terus di aduk.
6. Setelah dingin dan sudah menjadi serbuk kemas dalam plastik untuk sekali seduh.

HASIL DAN PEMBAHASAN



Gambar 1. Tim Abdimas & Peserta Abdimas Melakukan Pengolahan Serbuk BangJale

1. Identifikasi Tanaman Herbal
 - a. Telah teridentifikasi 2 tanaman herbal utama: jahe gajah, dan panglay.
 - b. Tanaman tersebut sebagian besar ditanam secara mandiri oleh anggota KWT.
2. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan
100% peserta pelatihan (20 orang) mampu memahami konsep dasar pembuatan granul instan dan mampu mempraktikan teknik granulasi secara mandiri.
3. Produk Granul Instan Bangjale
 - a. Telah dihasilkan 1 varian rasa: Jahe Gajah Original + Panglay
 - b. Produk memiliki karakteristik: bentuk granul halus, rasa khas rempah
4. Umpan Balik Konsumen
Dari 30 responden yang mencoba produk:
 - 1) 86% menyatakan suka dengan rasa dan aroma produk
 - 2) 80% menyatakan tertarik membeli jika dipasarkan
 - 3) 70% menyarankan diminum dalam kondisi dingin (disimpan di lemari es)
5. Dampak Ekonomi dan Sosial

Pelatihan ini baru pada tahap mempraktikkan proses produksi sehingga belum sampai ke pemasaran, standar produksi PIRT, pengemasan dan branding produk. Setelah mengikuti pelatihan, anggota komunitas dapat menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam memproduksi minuman herbal bangjale. Evaluasi menunjukkan dua kelompok dapat mempraktekkan pembuatan bangjale sampai selesai.



Gambar 2. Tim Abdimas & Peserta Abdimas MBKM Melakukan Foto Bersama

KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat berjalan dengan lancar dan baik. Pelaksanaan kegiatan ini secara luring menggunakan media leaflet yang diberikan kepada partisipan serta partisipan diajarkan membuat produk herbal bangjale. Harapan dari pelaksanaan ini agar ibu-ibu KWT setelah mengikuti pengabdian ini mendapatkan pengetahuan tentang tanaman dari bahan alam yang dapat digunakan sebagai alternatif minuman tidak hanya digunakan sebagai bumbu masak di dapur dan diharapkan juga partisipan dapat mengolah tanaman dari bahan alam tersebut menjadi salah satunya produk herbal minuman yang dapat bermanfaat untuk kesehatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, N., & Sutiswa, S. I. (2025). Formulasi dan Uji Karakteristik Granul Instan Poliherbal Bangjale (Bangle, Jahe, dan Lemon) sebagai Antioksidan. *Pharmacoscript*, 8(1), 187–210.
- Belete, R., Ataro, Z., Abdu, A., & Sheleme, M. (2021). Global prevalence of metabolic syndrome among patients with type I diabetes mellitus: a systematic review and meta-analysis. *Diabetology & Metabolic Syndrome*, 13(1), 25. <https://doi.org/10.1186/s13098-021-00641-8>
- Chakrabarti, S. S., Saso, L., Bala, S., Saha, S., Profumo, E., Buttari, B., & Chakrabarti, S. (2024). Role of oxidative stress in the pathogenesis of metabolic syndrome. In *Metabolic Syndrome* (hal. 143–156). Elsevier.
- Nabila, Z. M. (2024). Kajian Pembuatan Minuman Granul Instan dari Daun Ubi Kayu Waxy (*Manihot esculenta* Crantz).