

## TEH REMPAH SEBAGAI MINUMAN HERBAL

Riska<sup>1\*</sup>, Nurfadillah R<sup>2</sup>, Melisa<sup>3</sup>, Hidayat<sup>4</sup>, Sitti Nurul Zyaqilah Aziz<sup>5</sup>, Samsinar<sup>6</sup>

Program Studi Manajemen, Universitas Muhammadiyah Palopo, Indonesia

\*e-mail korespondensi: [riskanadivariskan@gmail.com](mailto:riskanadivariskan@gmail.com), [nurfadillah123d@gmail.com](mailto:nurfadillah123d@gmail.com), [meeliisaaa@gmail.com](mailto:meeliisaaa@gmail.com), [hidayatump@gmail.com](mailto:hidayatump@gmail.com), [zyaqilahaziz10@gmail.com](mailto:zyaqilahaziz10@gmail.com), [samsinar@umpalopo.ac.id](mailto:samsinar@umpalopo.ac.id)

### Abstract

*Production and marketing of Spice Tea for fans of herbal and healthful drinks. The purpose of the student creativity – entrepreneurship program (PKM-K) is to generate student motivation for entrepreneurship in processing the tea beverage business that has become the hallmark of Indonesian citizens. The methods of implementing this program are input, process (production), output, and evaluation. The results of this program are inputs, conducting market surveys to determine market conditions. Furthermore, he explained the concept of material to lecturers and students at the University of Muhammadiyah Palopo. Next is a feasibility study of the business to be run. The last stage is the selection of materials and the provision of places and facilities and infrastructure to support the production process. Process (production), the process of making Spice Tea from the preparation of materials and tools until the product is ready to be marketed. Output, namely the results of Spice Tea drinks that are ready for consumption and marketed to consumers. The last is the evaluation, that is, this stage is carried out when the production of Spice Tea products has been completed. At this stage will review about the shortcomings of what makes consumers uncomfortable with our products. Conclusion PKM - K program the production and marketing process of Spice Tea orders for Herbal beverage enthusiasts who have many benefits for health can provide skills to students to remain innovative and creative in processing the spice tea beverage business that has become the hallmark of indonesia, provide opportunities for students to practice entrepreneurship with a comprehensive understanding of entrepreneurial concepts, and build student enthusiasm to stay in business.*

**Keywords:** Spice Tea, Health, Herbal Drinks, Entrepreneurship

### Abstrak

Produksi dan Pemasaran Teh Rempah Untuk penggemar minuman herbal dan menyehatkan. Tujuan program kreativitas mahasiswa – kewirausahaan (PKM-K) adalah membangkitkan motivasi mahasiswa untuk berwirausaha dalam mengolah bisnis Teh minuman yang sudah menjadi ciri khas warga Indonesia. Metode pelaksanaan program ini adalah input, proses (produksi), output, dan evaluasi. Hasil program ini adalah input, melakukan survei pasar untuk mengetahui kondisi pasar. Selanjutnya melakukan pemaparan konsep materi kepada dosen dan teman-teman mahasiswa/i di lingkungan Universitas Muhammadiyah Palopo. Selanjutnya adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan dijalankan. Tahap terakhir adalah pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana untuk menunjang proses produksi. Proses (produksi), proses pembuatan Teh Rempah mulai dari persiapan bahan dan alat sampai produk siap dipasarkan. Output, yaitu hasil minuman Teh Rempah yang siap dikonsumsi dan dipasarkan kepada konsumen. Yang terakhir adalah evaluasi, yaitu tahapan ini dilaksanakan pada saat produksi produk Teh Rempah telah selesai dilakukan. Pada tahap ini akan meninjau tentang kekurangan- kekurangan apa saja yang membuat konsumen tidak nyaman dengan produk kami. Kesimpulan program PKM-K Proses Produksi dan Pemasaran TEMPAN Teh Rempah untuk Penggemar Minuman Herbal yang mempunyai banyak manfaat bagi kesehatan tubuh dapat memberikan keterampilan kepada mahasiswa untuk tetap inovatif dan kreatif dalam mengolah bisnis Teh Rempah minuman yang sudah menjadi ciri khas indonesia, memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk praktik wirausaha dengan pemahaman konsep wirausaha yang komprehensif, dan membangun semangat mahasiswa untuk tetap berbisnis.

**Kata Kunci:** Teh Rempah, Kesehatan, Minuman Herbal, Kewirausahaan

Accepted: 2024-01-23

Published: 2024-04-30

## PENDAHULUAN

Letak di Indonesia secara geografis, geologis, Sociale dan geomorfologis membuat Indonesia sebagai Social kaya akan potensi sumber daya alam. Berbagai sumber daya alam

tersebut memiliki potensi dan manfaat yang besar bagi masyarakat dan perekonomian social, salah satunya adalah rempah-rempah, telah sejak lama rempah Indonesia dikenal dunia, dan bahkan menjadikan Indonesia sebagai pusat perdagangan rempah dunia yang menarik minat para pedagang dari berbagai Social. Berdasarkan data yang dirilis Food and Agriculture Organization (FAO ) tahun 2020, Indonesia menjadi salah satu penghasil rempah terbesar .25,Dunia dengan berbagai jenis rempah-rempah seperti cengkeh, kayu manis, lada, jahe, dan sebagainya. Teh rempah pada umumnya tidak memiliki warna yang menarik dan cenderung berwarna coklat pucat atau keruh yang disebabkan oleh adanya perpaduan warna rempah yang dikeringkan (Prabowo et al., 2022). Rempah- rempah tersebut menjadi sumber penghasilan utama bagi banyak petani di Indonesia serta menjadi bahan baku penting dalam industry makanan dan minuman. Namun, industry rempah Indonesia masih perlu terus meningkatkan kualitas dan inovasi agar dapat bersaing di pasar global.

Palopo adalah salah satu kota di Sulawesi Selatan yang terkenal dengan budaya dan tradisi khasnya. Kota ini juga memiliki potensi alam yang melimpah, terutama dalam bidang pertanian dan perkebunan.

Rempah-rempah adalah tumbuhan yang mempunyai karakteristik dan aroma khas (Haile G, 2023). Rempah-rempah begitu diminati dikarenakan manfaat dan khasiatnya yang banyak. Baik untuk pemenuhan kebutuhan pokok hingga Kesehatan. Namun sayangnya, banyak Masyarakat Indonesia khususnya generasi muda kurang tertarik sehingga menyebabkan eksistensi rempah-rempah di Indonesia kurang menonjol di dalam negeri. Sebagian besar dari mereka menganggap bahwa sesuatu yang terbuat dari rempah- rempah di Indonesia merupakan sesuatu yang masih tradisional dan kurang kekinian. Khususnya teh rempah yang saat ini kurang menarik, hanya minuman untuk orang tua dan tidak cocok untuk anak muda. Sehingga aspek-aspek tersebutlah yang membuat generasi muda pun mengurungkan minatnya dan menjadi kurang tertarik. Salah satu minuman yang sudah sangat dikenal di Indonesia, bahkan di dunia dan sudah diketahui manfaatnya adalah teh. Selain sebagai minuman yang menyegarkan, teh telah lama diyakini memiliki khasiat bagi kesehatan tubuh. Pengaruh teh terhadap kesehatan disebabkan oleh adanya kandungan fenol teh yang disebut dengan katekin yang memiliki sifat antioksidatif yang berperan dalam melawan radikal bebas (S. C. Batubara & Pratiwi, 2019).

PKM-K (Program Kreativitas Mahasiswa-Kewirausahaan) merupakan salah satu program yang ditujukan untuk mahasiswa yang memiliki minat dan bakat dalam bidang kewirausahaan. Program ini memberikan dorongan dan support kepada mahasiswa untuk mengembangkan ide-ide kreatif dan inovatif menjadi produk bisnis yang nyata.

Produk teh rempah ZESTEVA adalah hasil dari ide kreatif dan inovatif mahasiswa yang ingin menggabungkan kekayaan alam Palopo, yaitu teh dan rempah-rempah, menjadi satu produk yang bernilai jual tinggi. Teh rempah ZESTEVA terbuat dari campuran teh pilihan dan rempah-rempah Bahan alami (Iii, n.d.) seperti jahe, kayu manis, dan kapulaga. Produk ini akan dikemas dengan design kekinian sesuai dengan selera generasi muda untuk mengubah stigma Masyarakat yang menganggap bahwa rempah-rempah merupakan minuman yang kurang kekinian.

Produk ini memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan karena kandungan alami di dalamnya. Salah satu minuman yang sudah sangat dikenal di Indonesia, bahkan di dunia dan sudah diketahui manfaatnya adalah teh ((I. Batubara & Prasty, 2020) rempah ZESTEVA dapat membantu meningkatkan daya tahan tubuh, memperbaiki pencernaan, dan memberikan efek relaksasi. Selain itu, Sebagai bentuk tanggung jawab social, kami juga memberikan informasi dan edukasi tentang Sejarah rempah-rempah di Indonesia sebagai

warisan sumber daya alam yang harus dijagadan dilestarikan. Sehingga dengan hadirnya produk ini, diharapkan mampu meningkatkan awareness Masyarakat terkait trempah sekaligus menjadi solusi minuman sehat yangpraktis dan menciptakan trend healthy lifestyle di Indonesia.

Tujuan dari PKM-K produk teh rempah ZESTEA di kota Palopo adalah untuk mengembangkan potensi sumber daya alam yang ada di Palopo, memberikan peluang usaha kepada mahasiswa, serta mempromosikan kekayaan alam dan budaya kota Palopo kepada masyarakat luas. Dengan pengembangan dan pemasaran produk teh rempah ZESTEA, diharapkan dapat meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat setempat dan mendukungpariwisata di Palopo.

## **METODE**

### **Sasaran Kegiatan**

Yang menjadi sasaran pelaksanaan kegiatan program ini adalah masyarakat kota Palopo khususnya dikalangan para penggemar minuman herbal yang tentunya mempunyai banyaak manfaat bagi kesehatantubuh serta para mahasiswa UniversitasMuhammadiyah Palopo.

### **Lokasi Kegiatan**

Lokasi kegiatan PKM-K ini kami pusatkan di daerah kota palopo, lokasi ini dipilih karena memiliki ruang yang cukup serta didukung pusat keramaian, di daerah ini juga sangat mudah untuk mencari bahan baku.

### **Metode yang Digunakan**

Adapun metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan usaha ini adalah berdasarkan input, proses, output (produk), dan evaluasi sebagai berikut:

#### **1. Tahap 1 (Input)**

Sebelum melakukan kegiatan produksi ini, kami melakukan survei pasar terlebih dahulu untuk mengetahui kondisi pasar dan minat konsumen. Dalam hal analisis ekonomiusaha teh rempah di kota palopo, terdapat peluang besar untuk pengembangan usaha tersebut. Kondisi lingkungan palopo merupakan daerah yang subur dan cocok untuk pengembangan tanaman teh dan rempah-rempah. Selain itu, palopo juga memiliki akses untuk perdagangan dengan kota-kota besar di sulawesi selatan. Ini dapat mendukung penjualan produk teh rempah tersebut.

Saat ini, usaha teh rempah masih belum begitu banyak berkembang di kota palopo. Namun, dengan potensi sumber daya alam yang besar, terdapat peluang untuk memulai usaha ini. Selain itu, teh rempah merupakan produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi dibandingkan dengan teh biasa, sehingga dapat memberikan nilai tambah bagi perekonomian kota palopo.

#### **2. Tahap 2 (Proses)**

Kegiatan pembuatan ZESTEA Teh Rempah dilakukan pada bulan Oktober 2023,yaitu:

a. Pemilihan bahan baku

Memilih bahan baku yang berkualitas tinggi. Bahan baku teh yang digunakan berupa daun teh pilihan, sedangkan rempah-rempah yang digunakan dapat berupa jahe, kayu manis, cengkeh, kapulaga, lada, dan rempah lainnya.

b. Pengeringan

Setelah bahan baku dipilih, langkah selanjutnya adalah melakukan pengeringan. Daun teh dan rempah-rempah dapat dikeringkan dengan menggunakan alat khusus seperti mesin pengering atau membawanya langsung ke area yang terkenasinar matahari langsung dan ventilasi yang baik.

c. Penggilingan

Setelah daun teh dan rempah-rempah dikeringkan dengan baik, langkah selanjutnya adalah melakukan penggilingan, proses ini bertujuan untuk membuat teh dan rempah-rempah menjadi bubuk halus agar dapat mudah larut Ketika diseduh.

d. Campuran

Tahap selanjutnya adalah mencampurkan teh dan rempah-rempah dalam proporsi yang tepat sesuai dengan resep. Setiap rempah-rempah memiliki karakteristik dan kekuatan rasa yang berbeda oleh karena itu sebelum di pasarkan melakukan uji coba/eksperimen untuk mendapatkan campuran yang tepat yang memberikan rasa yang lezat dan khas.

### 3. Tahap 3 (Output)

Usaha produk teh rempah "ZESTEAS" memiliki potensi yang cukup baik untuk berhasil. Beberapa faktor yang bisa mendukung kelayakan usaha:

a. Kebutuhan masyarakat akan minuman sehat dan berkhasiat semakin meningkat, sehingga produk teh rempah yang terbuat dari bahan-bahan alami dapat menjadi alternatif yang menarik.

b. Palopo memiliki keanekaragaman rempah-rempah yang bisa dimanfaatkan sebagai bahan dasar ZESTEAS, sehingga dapat memberikan nilai tambah bagi produk ini.

c. Potensi pasar dapat diperluas dengan menjual produk di berbagai toko agar mudah diakses oleh konsumen.

### 4. Tahap 4 (Evaluasi)

Tahapan ini akan dilakukan pada saat produksi produk Minuman Teh Rempah telah selesai dilakukan. Pada tahap akhir akan meninjau tentang kekurangan-kekurangan apa saja yang membuat konsumen tidak nyaman menggunakan/mengonsumsi produk kami serta kekeurangannya yang membuat usaha ini berpotensi tidak mencapai target keuntungan dan perkembangan yang sudah direncanakan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Input

Sebelum melakukan kegiatan produksi ini, kami melakukan survei pasar terlebih dahulu untuk mengetahui kondisi pasar dan minat konsumen. Dalam hal analisis ekonomi usaha teh rempah di kota palopo, terdapat peluang besar untuk pengembangan usaha tersebut. Kondisi lingkungan palopo merupakan daerah yang subur dan cocok untuk pengembangan tanaman teh dan rempah-rempah. Selain itu, palopo juga memiliki akses untuk perdagangan dengan kota-kota besar di Sulawesi Selatan. Ini dapat mendukung penjualan produk teh rempah tersebut.

Saat ini, usaha teh rempah masih belum begitu banyak berkembang di kota palopo. Namun, dengan potensi sumber daya alam yang besar, terdapat peluang untuk memulai usaha ini. Selain itu, teh rempah merupakan produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi

dibandingkan dengan teh biasa, sehingga dapat memberikan nilai tambah bagi perekonomian kota palopo.

Adpun bagian hasi dan pembahasan yatu menjelaskan dan menguraikan tentang pemilihan bahan-bahan:



Gambar 1. Bahan-bahan untuk membuat Teh Rempah

## 2. Proses

Tahap-tahap yang harus dilakukan dalam proses produksi Minuman Teh Rempah yaitu:

### 1. Pemilihan Bahan Baku

Memilih bahan baku yang berkualitas tinggi. Bahan baku teh yang digunakan berupa daun teh pilihan. Sedangkan rempah-rempah yang digunakan dapat berupa jahe, kayu manis, cengkeh, kapulaga, lada dan rempah lainnya.

### 2. Pengeringan

Setelah bahan baku di pilih, langkah selanjutnya melakukan pengeringan. Daun teh dan rempah-rempah dapat di keringkan dengan menggunakan alat khusus seperti mesin pengering atau membawa nya langsung ke area yang terkena sinar matahari dan vetilasi yang baik.

### 3. Penggilingan

Setelah daun teh dan rempah-rempah di keringkan dengan baik, langkah selanjutnya adalah melakukan penggilingan. Proses bertujuan untuk membuat teh dan rempah-rempah menjadi bubuk halus agar dapat mudah larut ketika di seduh.

### 4. Campuran

Tahap selanjutnya adalah mencampurkan teh dan rempah-rempah dalam proporsi yang tepat sesuai dengan resep . Setiap rempah-rempah memiliki karakteristik dan kekuatan rasa yang berbeda oleh karena itu sebelum di pasarkan terlebih dahulu melakukan uji coba/eksperimen yang tepat yang memberikan rasa yang lezat dan khas .



Gambar 2. Proses Membuat Teh Rempah

### 3. Output

Usaha produk teh rempah "ZESTEА" memiliki potensi yang cukup baik untuk berhasil. Beberapa faktor yang bisa mendukung kelayakan usaha:

- Kebutuhan masyarakat akan minuman sehat dan berkhasiat semakin meningkat, sehingga produk teh rempah yang terbuat dari bahan-bahan alami dapat menjadi alternatif yang menarik.
- Palopo memiliki keanekaragaman rempah-rempah yang bisa dimanfaatkan sebagai bahan dasar ZESTEА, sehingga dapat memberikan nilai tambah bagi produk ini.
- Potensi pasar dapat diperluas dengan menjual produk di berbagai toko agar mudah diakses oleh konsumen.



Gamabar 3. Logo dan Output produk

#### 4. Evaluasi

Tahapan ini akan dilakukan pada saat produksi produk Minuman Teh Rempah telah selesai dilakukan. Pada tahap akhir akan meninjau tentang kekurangan-kekurangan apa saja yang membuat konsumen tidak nyaman menggunakan/mengonsumsi produk kami serta kekeurangannya yang membuat usaha ini berpotensi tidak mencapai target keuntungan dan perkembangan yang sudah direncanakan.

#### KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan program PKM-K bahwa inovasi Minuman Teh Rempah yang mempunyai khasiat bagi kesehatan tubuh, miminalisir berbagai penyakit dan produk Teh Rempah ini juga dapat menambah wawasan kewirausahaan dalam mengelolah Rempah-rempah yang ada di Indonesia. Demi terwujudnya mahasiswa yang kreatif untuk mendirikan suatu usaha.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Batubara, I., & Prastya, M. E. (2020). Potensi Tanaman Rempah dan Obat Tradisional Indonesia Sebagai Sumber Bahan Pangan Fungsional. *Seminar Nasional Lahan Suboptimal Ke-8 Tahun 2020, October*, 24–38.
- Batubara, S. C., & Pratiwi, N. A. (2019). Pengembangan Minuman Berbasis Teh Dan Rempah Sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Industri Kreatif Dan Kewirausahaan*, 1(2), 109–123. <https://doi.org/10.36441/kewirausahaan.v1i2.129>
- Haile G, A. M. and E. A. (2023). No Titleการบริหารจัดการการบริการที่มีคุณภาพในโรงพยาบาลสังกัดกระทรวงสาธารณสุข. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยอีสเทิร์นเอเซีย*, 4(1), 88–100.
- Iii, F. (n.d.). *DAUN TEH HIJAU , KAYU SECANG DAN DAUN STEVIA SEBAGAI ANTIDIABETES THE POTENTIAL OF TEA BAGS FUNCTIONAL DRINKS FROM A MIX OF GREEN TEA LEAVES , SECANG WOOD , AND STEVIA LEAVES AS Nuraini Widya Indriani , Bilal Subchan AS Akademi Farmasi Putra Indonesia Mal.*
- Prabowo, M. F., Bimantio, M. P., & Widyowanti, R. A. (2022). Formulasi The Rempah dengan Penambahan Pewarna Alami. *BIOFOODTECH: Journal of Bioenergy and Food Technology*, 1(1), 20–39. <https://doi.org/10.55180/biofoodtech.v1i1.225>