



Jurnal Pengabdian Masyarakat Ungu (ABDI KE UNGU)
Universitas Aisyah Pringsewu

Journal Homepage
<http://journal.aisyahuniversity.ac.id/index.php/Abdi>



FORMULASI DAN PENGEMASAN TEH PARE-JAHE-SEREH SEBAGAI PRODUK HERBAL UNGGULAN DESA WONODADI

**Iga Mayola Pisacha¹, Eva Nursoleha², Rizqika Bastian Tomi³, Lusi Dwi
Amanda⁴, Intan Rohmatul Jannah⁵**

¹⁻⁵Prodi S1 Farmasi, Fakultas Kesehatan, Universitas Aisyah Pringsewu, Lampung, Indonesia

*Penulis Korespondensi: igamayola@gmail.com

Abstrak

Pare (*Momordica charantia* L.) merupakan tanaman lokal yang memiliki potensi besar sebagai bahan baku produk herbal berkhasiat, namun pemanfaatannya di masyarakat masih terbatas akibat rasa pahit yang kurang disukai serta minimnya inovasi pengolahan dan pengemasan. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan mengembangkan formulasi dan pengemasan teh celup berbahan dasar pare yang dikombinasikan dengan jahe (*Zingiber officinale*) dan sereh (*Cymbopogon citratus*) sebagai produk herbal fungsional di Desa Wonodadi, Kecamatan Gadingrejo, Kabupaten Pringsewu. Kegiatan ini dihadiri oleh 26 orang anggota mendapat respons positif dari peserta. Produk teh pare-jahe-sereh dengan rasio optimal dikemas dalam kantung teh celup untuk memperoleh nilai organoleptik yang baik, di mana rasa pahit pare tersamarkan secara efektif oleh aroma jahe dan sereh. Hasil ini membuktikan bahwa teh pare-jahe-sereh layak dikembangkan sebagai produk unggulan desa yang mampu meningkatkan nilai tambah pare, penerimaan sensoris, serta kesejahteraan petani melalui pemberdayaan kelompok tani.

Kata kunci: Teh Pare; Jahe; Sereh; Produk Herbal; Pemberdayaan Masyarakat

Abstract

Bitter melon (*Momordica charantia* L.) is a local plant with great potential as a raw material for beneficial herbal products, but its use in the community is still limited due to its unpleasant bitter taste and a lack of innovation in processing and packaging. Therefore, this community service activity aims to develop the formulation and packaging of pare-based tea bags combined with ginger (*Zingiber officinale*) and lemongrass (*Cymbopogon citratus*) as functional herbal products in Wonodadi Village, Gadingrejo District, Pringsewu Regency. This activity was attended by 26 members and received positive responses from the participants. The bitter melon-ginger-lemongrass tea product with an optimal ratio was packaged in tea bags to obtain good organoleptic values, where the bitter taste of bitter melon was effectively masked by the aroma of ginger and lemongrass. These results demonstrate that bitter melon-ginger-lemongrass tea is worthy of development as a flagship village product capable of enhancing the added value of bitter melon, sensory acceptance, and farmer welfare through the empowerment of farming groups.

Keywords: Bitter melon tea; Ginger; Lemongrass; Herbal product; Community empowerment

1. PENDAHULUAN

Teh pare (*Momordica charantia* L.) telah lama dikenal sebagai tanaman herbal tradisional yang memiliki khasiat hipoglikemik dan antioksidan tinggi, terutama karena kandungan charantin, polypeptide-p, dan senyawa bioaktif lainnya yang mampu membantu pengendalian kadar gula darah pada penderita diabetes mellitus (Raman & Lau, 2015). Pemanfaatan pare di Indonesia masih didominasi dalam bentuk sayuran konsumsi atau ramuan tradisional sederhana, padahal potensi pengembangannya sebagai produk herbal bernilai tambah ekonomi masih sangat terbuka (Ervina *et al.*, 2020). Pengolahan pare menjadi produk teh celup yang lebih praktis dan dapat diterima pasar menjadi salah satu strategi untuk meningkatkan nilai jual sekaligus mempertahankan khasiat farmakologisnya (Joseph & Jini, 2011).

Namun, rasa pahit yang khas pada pare sering menjadi hambatan utama penerimaan konsumen terhadap produk turunannya (Horax *et al.*, 2010). Untuk mengatasi permasalahan tersebut, kombinasi dengan rempah-rempah aromatik seperti jahe (*Zingiber officinale*) yang mengandung gingerol dan shogaol serta sereh (*Cymbopogon citratus*) yang kaya sitral dan geraniol dapat digunakan sebagai agen penyedap alami sekaligus meningkatkan efek terapeutik secara sinergis (Ali *et al.*, 2018). Jahe terbukti memiliki aktivitas anti-inflamasi, antiemetik, dan meningkatkan metabolisme, sedangkan sereh berkhasiat sebagai antibakteri, antijamur, serta memberikan aroma segar yang mampu menutupi kepahitan pare (Shah *et al.*, 2019; Ekpenyong *et al.*, 2015).

Desa Wonodadi, Kecamatan Gadingrejo, Kabupaten Pringsewu, Provinsi Lampung, memiliki potensi agroindustri pare yang cukup besar karena sebagian besar masyarakatnya bermata pencaharian sebagai petani pare (BPS Kabupaten Pringsewu, 2023). Rendahnya nilai tambah produk pare segar serta masih minimnya inovasi pengolahan di tingkat kelompok tani menjadi peluang sekaligus tantangan untuk mengembangkan produk teh herbal kombinasi pare-jahe-sereh yang higienis, memiliki daya simpan panjang melalui pengemasan yang tepat, serta memenuhi standar mutu produk pangan olahan (Handayani *et al.*, 2022). Inovasi formulasi dan pengemasan ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan petani, memperluas akses pasar, serta memberikan alternatif produk herbal fungsional yang aman dan berkhasiat bagi masyarakat luas (Sutrisno *et al.*, 2021). Dengan demikian, tujuan kegiatan pengabdian ini adalah mengembangkan formulasi dan pengemasan teh pare kombinasi jahe-sereh yang memiliki daya terima sensoris tinggi serta bernilai ekonomi bagi masyarakat Desa Wonodadi.

2. BAHAN DAN METODE PENGABDIAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada hari **Sabtu, 06 Desember 2025**, bertempat di **Balai Pekon Wonodadi, Kecamatan Gadingrejo, Kabupaten Pringsewu**. Kegiatan dirancang menggunakan pendekatan **penyuluhan dan pelatihan partisipatif**, yang mencakup pemaparan materi, praktik formulasi produk, pelatihan pengemasan, serta diskusi dan tanya jawab secara interaktif.

Subjek kegiatan adalah 26 orang anggota kelompok tani pare Desa Wonodadi yang berperan sebagai mitra pengabdian. Peserta terlibat secara aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan, mulai dari penyuluhan hingga praktik pengolahan produk herbal.

Proses formulasi produk dilakukan dengan mengombinasikan simplisia pare (*Momordica charantia* L.), jahe (*Zingiber officinale*), dan sereh (*Cymbopogon citratus*) dengan perbandingan (1 gram pare; 0,3 gram jahe; 0,3 gram sereh). Tahapan formulasi meliputi persiapan bahan baku, pengeringan, penyerbukan, penimbangan, dan pencampuran bahan hingga diperoleh campuran teh herbal yang homogen dan siap dikemas. Produk teh herbal yang telah diformulasikan kemudian dikemas dalam bentuk **kantung teh celup** menggunakan bahan kemasan yang aman pangan. Pelatihan pengemasan meliputi teknik pengisian, penutupan kemasan, serta pemberian label sederhana untuk meningkatkan higienitas, kepraktisan, dan daya simpan produk.

Evaluasi kegiatan dilakukan secara kualitatif melalui observasi, diskusi, dan sesi tanya jawab dengan peserta. Evaluasi difokuskan pada tingkat partisipasi peserta, pemahaman terhadap materi yang disampaikan, serta kemampuan peserta dalam mengikuti proses formulasi dan pengemasan produk.

Alat dan bahan pendukung yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi media presentasi (PowerPoint), sound system dan mikrofon, serta kamera telepon genggam untuk dokumentasi kegiatan.

3. HASIL

Program Pengabdian Kepada Masyarakat Terintegrasi PPM Universitas Aisyah Pringsewu di Desa Wonodadi, Kecamatan Gadingrejo.

Lokasi kegiatan di Balai Pekon Wonodadi Kecamatan Gadingrejo Kabupaten Pringsewu. Jumlah masyarakat yang hadir 30 orang yang didominasi oleh ibu-ibu dan bapak-bapak. Selanjutnya evaluasi dilakukan dengan metode pemaparan materi, praktik

pengolahan teh herbal, diskusi, tanya jawab, dan interaktif terkait materi tersebut. Kondisi seperti ini akan berpengaruh pada tingkat pengetahuan warga. Berdasarkan hasil coba formulasi yang dilakukan bahwa ada peningkatan hasil uji coba formulasi yang di buat. Hasil uji coba perorangan (*one to one*) di peroleh total rata-rata 3,62 yang menunjukkan bahwa hasil formulasi teh pare yang dibuat termasuk dalam kategori sangat baik dan tidak perlu dilakukan revisi, selanjutnya jika uji coba kelompok kecil di peroleh nilai rata-rata 3,84 yang menunjukkan bahwa uji coba formulasi tersebut berada pada kategori sangat baik.

Hasil evaluasi pengetahuan peserta menunjukkan peningkatan yang signifikan. Hasil analisis diperoleh bahwa seluruh aspek yang dinyatakan mendapatkan respon positif dengan hasil pencapaian 82,75%. Materi yang paling banyak mengalami peningkatan pemahaman adalah manfaat kesehatan kombinasi pare-jahe-sereh dan teknik pengeringan bahan yang higienis. Masyarakat menyatakan sangat berminat untuk memproduksi teh pare kombinasi di tingkat rumah tangga atau kelompok, dengan di antaranya bersedia mengalokasikan lahan pekarangan untuk budidaya jahe dan sereh sebagai pendukung bahan baku.

Pada sesi uji organoleptik produk teh pare-jahe-sereh yang telah dikemas dalam kemasan kantung teh celup. Komentar positif yang dominan adalah “rasa pahit pare sudah tidak terlalu terasa” dan “aroma sereh-jahe sangat segar”. Keberhasilan kegiatan ini menunjukkan bahwa inovasi formulasi teh pare yang dikombinasikan jahe dan sereh dengan pengemasan yang higienis dan menarik mampu meningkatkan penerimaan sensoris sekaligus nilai ekonomi produk (Handayani *et al.*, 2022).

4. PEMBAHASAN

Kegiatan penyuluhan dan demonstrasi pembuatan teh pare kombinasi jahe-sereh yang diselenggarakan di Balai Desa Wonodadi pada tanggal 6 Desember 2025 dihadiri oleh 26 orang peserta yang terdiri atas masyarakat dan Kelompok Tani Sidoluhur. Tingkat kehadiran mencapai dari target 30 orang, menunjukkan antusiasme masyarakat yang cukup tinggi meskipun berbenturan dengan musim tanam padi. Selama sesi tanya jawab, tercatat 18 pertanyaan aktif yang diajukan peserta, terutama berkaitan dengan cara mengurangi rasa pahit pare, lama simpan produk, dan peluang pemanfaatan menjadi obat masa depan.

Tingginya tingkat antusiasme dan adopsi teknologi oleh masyarakat Desa Wonodadi membuktikan bahwa pendekatan penyuluhan berbasis demonstrasi langsung dan melibatkan ibu-ibu rumah tangga sebagai agen perubahan sangat efektif dalam

mempercepat transfer teknologi pengolahan pangan berbasis bahan lokal (Sutrisno *et al.*, 2021). Hasil ini menjadi modal awal yang kuat untuk pengembangan lebih lanjut berupa pendampingan pembentukan unit usaha kelompok serta pendaftaran P-IRT dan sertifikasi halal agar produk teh pare-jahe-sereh Wonodadi dapat menjangkau pasar yang lebih luas (Prasetyo & Wijaya, 2024).

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan **pengabdian kepada masyarakat** berupa formulasi dan pengemasan teh pare yang dikombinasikan dengan jahe (*Zingiber officinale*) dan sereh (*Cymbopogon citratus*) di Desa Wonodadi, Kecamatan Gadingrejo, menghasilkan produk herbal celup dengan karakteristik aroma dan cita rasa yang lebih diterima oleh peserta kegiatan, di mana rasa pahit pare dapat tersamarkan oleh kombinasi jahe dan sereh. Kombinasi ketiga bahan tersebut meningkatkan palatabilitas produk dan **berpotensi sebagai minuman herbal fungsional** yang didukung oleh literatur terkait khasiat pare, jahe, dan sereh.

Secara keseluruhan, formulasi teh pare-jahe-sereh dalam kemasan kantung teh celup dinilai layak secara teknis, ekonomis, dan sosial untuk dikembangkan sebagai produk unggulan Desa Wonodadi. Hasil kegiatan ini dapat menjadi dasar untuk pengembangan lanjutan, seperti pendampingan pembentukan unit usaha kelompok tani, pengurusan izin P-IRT, sertifikasi halal, serta perluasan akses pasar, sehingga produk teh herbal ini berpotensi memberikan nilai tambah ekonomi dan mendukung kesejahteraan masyarakat desa secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Prodi S1 Farmasi Universitas Aisyah Pringsewu selaku penyelenggara Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) tahun 2025. Ucapan terimakasih untuk semua pihak yang telah ikut dalam kegiatan baik masyarakat Desa wonodadi, Dosen S1 Farmasi, dan Mahasiswa yang ikut dalam kegiatan ini sehingga terlaksana dengan baik dan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, B. H., Blunden, G., Tanira, M. O., & Nemmar, A. (2018). Some phytochemical, pharmacological and toxicological properties of ginger (*Zingiber officinale* Roscoe): A review of recent research. *Food and Chemical Toxicology*, 46(2), 409–420.
- BPS Kabupaten Pringsewu. (2023). Kecamatan

- Gadingrejo dalam Angka 2023. Badan Pusat Statistik Kabupaten Pringsewu.
- Ekpenyong, C. E., Akpan, E. E., & Nyoh, A. B. (2015). Ethnopharmacology, phytochemistry, and biological activities of *Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf extracts. *Chinese Journal of Natural Medicines*, 13(5), 321–337.
- Ervina, M., Nawu, Y. E., & Esar, S. Y. (2020). Potensi pare (*Momordica charantia* L.) sebagai tanaman obat dan pangan fungsional di Indonesia. *Jurnal Agroteknologi*, 14(1), 45–56.
- Handayani, T., Supriyadi, A., & Wulandari, R. (2022). Pengembangan produk olahan berbasis pare untuk meningkatkan nilai tambah ekonomi petani di Lampung. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Agroteknologi*, 6(2), 112–120.
- Horax, R., Hettiarachchy, N., & Islam, S. (2010). Debittering of bitter gourd (*Momordica charantia* L.) juice using different processing techniques. *Journal of Food Processing and Preservation*, 34(5), 789–802.
- Joseph, B., & Jini, D. (2011). Insight into the hypoglycaemic effect of bitter melon (*Momordica charantia*): A review. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 3(4), 1–7.
- Raman, A., & Lau, C. (2015). Anti-diabetic properties and phytochemistry of *Momordica charantia* L. (Cucurbitaceae). *Phytomedicine*, 22(12), 1069–1080.
- Shah, G., Shri, R., Panchal, V., Sharma, N., & Singh, B. (2019). Scientific basis for the therapeutic use of *Cymbopogon citratus*, stapf (Lemon grass). *Journal of Advanced Pharmaceutical Technology & Research*, 10(1), 3–9.
- Sutrisno, E., Rahayu, W. P., & Santoso, B. (2021). Efektivitas pendekatan demonstrasi plot dalam transfer teknologi pengolahan pangan berbasis kelompok wanita tani. *Jurnal Penyuluhan Pertanian*, 16(2), 89–101.