

## **RINTISAN KEWIRAUSAHAAN MELALUI BISNIS TEH REMPAH BAGI PENGGERAK PEREKONOMIAN KELUARGA DI KELURAHAN GUNUNG SUGIH**

**Ina Khodijah<sup>1</sup>, Munawaroh<sup>2</sup>, Haeriyah<sup>3</sup>, Nanda Kurnia Perdiansyah<sup>4</sup>, Fitriyah<sup>5</sup>, Muhamad  
Andy Ariyandhi<sup>6</sup>, Sandi Hardiansyah<sup>7</sup>, Windi Nurazizah<sup>8</sup>**

<sup>1,2,3,4,5,6,7,8</sup>Universitas Bina Bangsa

Email: Ina.khodijah@binabangsa.ac.id

### **Abstrak**

Keberadaan Universitas Bina Bangsa melalui kegiatan KKM – PKM ini perlu dirasakan manfaatnya terutama untuk masyarakat Kelurahan Gunung Sugih Kota Cilegon. Hal ini menjadi perhatian bagi tim pengabdian karena masih banyak terdapat elemen masyarakat yang memerlukan sumbang bakti untuk peningkatan kesejahteraan masyarakat, salah satunya yaitu ibu - ibu PKK Kelurahan Gunung Sugih Kecamatan Ciwandan Kota Cilegon.

Tujuan dari program pengabdian ini adalah untuk meningkatkan wawasan dan keterampilan sebagai bekal wirausaha kepada ibu - ibu PKK Kelurahan Gunung Sugih melalui pembuatan teh rempah yang berbahan dasar dari kunyit, jahe, sereh dan lengkuas.

Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah 1) tahap persiapan (input) , 2) tahap pelaksanaan (proses Produksi) dan 3) monitoring, observasi, evaluasi dan pelaporan hasilnya.

Hasil pengabdian ini adalah input, melakukan survei untuk mengetahui kondisi lingkungan sekitar kelurahan Gunung Sugih. Kemudian melakukan sosialisasi kepada ibu – ibu PKK di lingkungan Gunung Sugih. Selanjutnya adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan dijalankan dengan memberikan seminar tentang rintisan usaha baru melalui bisnis teh rempah. 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 KKM - PKM ini, dapat memberikan keterampilan kepada Ibu – ibu PKK untuk tetap inovatif dan kreatif dalam mengolah bisnis teh rempah minuman herbal yang sudah menjadi ciri khas indonesia, memberikan

kesempatan kepada Ibu – ibu PKK untuk praktik wirausaha dengan pemahaman konsep wirausaha yang komprehensif, dan membangun semangat Ibu – Ibu PKK untuk tetap berbisnis.

**Kata Kunci:** *Rintisan Usaha Baru dan Bisnis Teh Rempah*

### **Abstract**

*The existence of Bina Bangsa University through KKM – PKM activities needs to be felt for its benefits, especially for the people of Gunung Sugih Village, Cilegon City. This is a concern for the service team because there are still many elements of the community that need to contribute to improving community welfare, one of which is PKK women in Gunung Sugih Village, Ciwandan District, Cilegon City.*

*The purpose of this service program is to increase insight and skills as an entrepreneurial provision for PKK women in Gunung Sugih Village through the manufacture of spice tea made from turmeric, ginger, lemongrass and galangal.*

*The methods used in this service are 1) the preparation stage (input), 2) the implementation stage (production process) and 3) monitoring, observation, evaluation and reporting of the results.*

*The result of this service is input, conducting a survey to find out the environmental conditions around Gunung Sugih village. Then conduct socialization to PKK women in the Gunung Sugih environment. Next is a feasibility study on the business that will be run by providing a seminar on new business start-ups through the spice tea business. The last stage is the selection of materials and the provision of places as well as facilities and infrastructure to support the production process. The process (production), the process of making spice tea starts from the preparation of ingredients and tools until the product is ready to be marketed. Output, which is the result of spice tea drinks that are ready to be consumed and marketed to consumers. The last is evaluation, which is that this stage is carried out when the production of spice tea products has been completed. At this stage, we will review the shortcomings that make consumers uncomfortable with our products.*

*The conclusion of the KKM - PKM program can provide skills to PKK women to remain innovative and creative in processing the business of herbal tea spices that have become a characteristic of Indonesia, provide opportunities for PKK women to practice entrepreneurship with a comprehensive understanding of the concept of entrepreneurship, and build the spirit of PKK women to continue doing business.*

**Keywords:** *New Business Startups and Spice Tea Business*

## PENDAHULUAN

Kelurahan Gunung Sugih yang merupakan salah satu desa di Kecamatan Ciwandan Kota Cilegon yang menjadi sasaran dalam program pengabdian kepada masyarakat oleh tim KKM – PKM Universitas Bina Bangsa. Mayoritas masyarakat nya berprofesi sebagai buruh. Kecamatan Ciwandan merupakan kawasan industri terbesar seluas 2.548, 32 hektar dalam pengolahan limbahnya. Kecamatan Ciwandan juga merupakan wilayah terluas dengan kepadatan penduduk terendah di Kota Cilegon, yakni sebesar 1.584 jiwa/km<sup>2</sup>, hal ini sesuai dengan rencana bahwa kawasan Ciwandan yang direncanakan sebagai kawasan industri yang diharapkan jauh dari permukiman penduduk (Cilegon 2023)

Pada umumnya berdirinya perusahaan-perusahaan tersebut berdampak langsung terhadap masyarakat setempat khususnya secara ekonomi, sosial dan geografis. Seluruh kegiatan komersial maupun pembangunan yang terdapat di dekat wilayah pemukiman pasti memberikan dampak baik dan dampak buruk, salah satu bentuk dampak negatif komersial dan pembangunan yaitu, pencemaran lingkungan. Pencemaran lingkungan tersebut dapat terbagi lagi sesuai dengan kategori limbah yang dihasilkan oleh suatu perusahaan tersebut, seperti adanya pencemaran air, pencemaran udara, pencemaran tanah hingga suara-suara bising suatu perusahaan yang tengah melakukan pengolahan (Aryo Wibowo, Niken Kusumawati, Yukova Miska Athira, Putri Ananda 2023).

Akibat adanya pencemaran lingkungan tersebut, maka pola hidup sehat masyarakat gunung sugih harus di galakkan. Namun pola hidup masyarakat jaman dahulu berbeda dengan masyarakat masa kini, atau kita

sebut dengan istilah era urbanisme. Masyarakat dahulu terbiasa mengkonsumsi aneka minuman rempah baik itu di olah menjadi jamu ataupun sejenis teh yang biasa di sebut dengan istilah wedang oleh masyarakat Jawa. Sedangkan di era urbanisme ini, budaya tersebut mulai luntur, karna banyaknya produk minuman kekinian yang tersedia di banyak tempat. Minuman-minuman kekinian tersebut belum tentu berdampak baik untuk kesehatan (Mandira n.d.)

Rempah-rempah adalah tumbuhan yang mempunyai karakteristik dan aroma khas. Rempah-rempah begitu diminati dikarenakan manfaat dan khasiatnya yang banyak. Baik untuk pemenuhan kebutuhan pokok hingga Kesehatan. Namun sayangnya, banyak masyarakat khususnya generasi muda kurang tertarik sehingga menyebabkan eksistensi rempah-rempah di Indonesia kurang terminati. 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, yang di anggap 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 (Riska et al. 2024).

Salah satu minuman yang sudah sangat dikenal 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 and Pratiwi 2019).

Produk teh rempah dengan nama “Teh Rimpang 44” adalah hasil dari ide kreatif dan inovatif mahasiswa KKM kelompok 44 Universitas Bina Bangsa yang ingin mengembangkan rempah-rempah menjadi satu produk yang bernilai jual tinggi. Teh rimpang 44 ini terbuat dari rempah-rempah bumbu dapur seperti jahe, kunyit, sereh dan laos. 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 (S. C. Batubara and Pratiwi 2019).

Produk teh rimpang ini memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan karena kandungan alami di dalamnya. Selain itu dapat membantu meningkatkan daya tahan tubuh, memperbaiki pencernaan, dan memberikan efek relaksasi (I. Batubara and Prastya 2020). Sehingga dengan hadirnya produk teh rimpang ini, diharapkan mampu meningkatkan *awareness* masyarakat terkait rempah sekaligus menjadi solusi minuman sehat yang praktis dan menciptakan *trend healthy lifestyle* di lingkungan kelurahan Gunung Sugih.

Berdasarkan hasil observasi tim pengabdian yaitu Dosen pembimbing Lapangan dan mahasiswa KKM kelompok 44 Universitas Bina Bangsa, Tujuan dari KKM – PKM dengan mendirikan usaha baru bagi Ibu – ibu PKK melalui bisnis teh rempah yang di beri nama “Teh Rimpang 44” di kelurahan Gunung Sugih adalah untuk mengembangkan potensi sumber daya alam dan memberikan peluang usaha kepada Ibu – Ibu PKK. Dengan pengembangan dan pemasaran produk teh rimpang 44 ini, diharapkan dapat meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat setempat khususnya

bagi penggerak ekonomi keluarga yakni Ibu – Ibu PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga).

## **METODE PELAKSANAAN**

### **Sasaran Kegiatan**

Yang menjadi sasaran pelaksanaan kegiatan program KKM – PKM untuk rintisan usaha baru adalah masyarakat kelurahan Gunung Sugih khususnya dikalangan ibu – ibu yang notebene nya selalu di dapur dan bias membuat minuman herbal yang tentunya mempunyai banyak manfaat bagi kesehatan tubuh. Dalam hal ini di khusus kan untuk Ibu – Ibu PKK sebagai penggerak ekonomi keluarga.

### **Lokasi Kegiatan**

Lokasi kegiatan KKM - PKM-K ini kami pusatkan di Desa Pengabuan Kelurahan Gunung Sugih, 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 terlebih dahulu untuk mengetahui kondisi lingkungan sekitar dan minat konsumen. Dalam hal analisis ekonomi usaha teh rempah di kelurahan Gunung Sugih, terdapat peluang besar untuk pengembangan usaha

tersebut. Kondisi lingkungan Gunung Sugih yang merupakan kawasan industry dan daerah yang subur serta cocok untuk pengembangan tanaman teh dan rempah-rempah.

Selain itu, Gunung Sugih juga memiliki akses untuk perdagangan dengan kota-kota besar di Banten dan kerjasama dengan industri – industri, Ini dapat mendukung penjualan produk teh rempah tersebut.

Saat ini, usaha teh rempah masih belum begitu banyak berkembang di Gunung Sugih. 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 kelurahan Gunung Sugih.

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

Kegiatan pembuatan Teh Rimpang 44 dilakukan selama kegiatan KKM - PKM 2024 yakni di Bulan Agustus sampai September, dengan rincian kegiatan sebagai berikut:

### **a. Pemilihan bahan baku**

Memilih bahan baku yang berkualitas tinggi. Bahan baku teh yang digunakan berupa rempah-rempah seperti jahe, kunyit, laos dan sereh.

### **b. Pengeringan**

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

c. Penggilingan

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

d. Pengemasan

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

### **3. Tahap 3 (Output)**

Usaha produk teh rimpang 44 ini 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. Dikarenakan Kelurahan Gunung Sugih merupakan kawasan industri yang tinggi akan pencemaran lingkungan.

b. Gunung Sugih memiliki keanekaragaman rempah-rempah yang bisa dimanfaatkan sebagai bahan dasar “Teh Rimpang 44”, sehingga dapat memberikan nilai tambah bagi produk ini.

c. Potensi pasar dapat diperluas dengan menjual produk di berbagai toko agar mudah diakses oleh konsumen serta bias bekerjasama dengan industri – industri yang ada di lingkungan Gunung Sugih.

#### **4. Tahap 4 (Evaluasi)**

Tahapan ini akan dilakukan pada saat produksi produk minuman Teh Rimpang telah selesai dilakukan. Pada tahap akhir akan meninjau tentang kekurangan-kekurangan apa saja yang membuat konsumen tidak nyaman menggunakan/mengonsumsi produk kami serta kekeurangann yang mebuat usaha ini berpotensi tidak mencapai target keuntungan dan perkembangan yang sudah direncanakan. Salah satu caranya adalah mengadakan seminar launching rintisan usaha baru melalui bisnis teh rimpang bagi ibu – ibu PKK.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **1. Hasil Input**

Sebelum melakukan produksi, kami telah berkunjung kerumah salah satu anggota PKK yakni Ibu Nunung sebagai wakil Ibu – ibu PKK. Hasil kunjungan ini sebagai wujud survey awal berkaitan dengan lingkungan sekitar dan kebutuhan masyarakat khususnya di bidang UMKM. Berikut gambar kunjungan dengan anggota ibu – ibu PKK :



Gambar 4.1 Hasil survey atau kunjungan ke salah satu anggota ibu – ibu  
PKK

## 2. Hasil Proses

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

### 1. Pemilihan Bahan Baku

Memilih bahan baku yang berkualitas tinggi. Rempah-rempah yang digunakan

Adalah jahe, kunyit, laos dan sereh. Berikut gambar bahan baku nya :



Gambar 4.2 proses pemilihan dan pembersihan bahan baku

### 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 membawanya langsung ke area yang

terkenah sinar matahari dan ventilasi yang baik.



Gambar 4.3 Hasil proses pengeringan setelah di oven

### 3. Penggilingan

Proses selanjutnya adalah penggilingan. Penggilingan rempah-rempah ini supaya menjadi bubuk halus agar dapat mudah larut ketika di seduh.



Gambar 4.4 Hasil proses penggilingan di blender

#### d. Pengemasan

Tahap selanjutnya adalah *packaging* atau pengemasan rempah-rempah yang menarik (*eye catching*) dan sesuai standar seperti berisi nama atau brand, komposisi, berat bersih, kode produksi dan kadarluarsa dll. The di kemas terlebih dahulu menggunakan kantong the kemudian setelah itu di masukkan kedalam kemasan. Berikut hasil pengemasannya :



Gambar 4.5 Hasil proses pengemasan

### 3. Hasil Output

Usaha produk Teh Rimpang 44 memiliki potensi yang cukup baik untuk berhasil. Beberapa faktor yang bisa mendukung kelayakan usaha:

- a. Kebutuhan masyarakat akan minuman sehat sangat tinggi karena sebagai antioksidan bagi kawasan yang sudah tercemar limbah industri.
- b. Bahan – bahan rempah sangat mudah ditemukan khususnya bagi ibu – ibu PKK dan dapat mengembangkannya sehingga dapat memberikan nilai tambah bagi produk ini.
- c. Potensi market pasar sangat luas yakni dengan menjual produk teh di berbagai toko ataupun dari mulut ke mulut agar mudah diakses oleh

konsumen. Selain itu bias bekerja sama dengan industri – industri. Berikut gambarannya :



Gambar 4.6 Hasil penyajian the dan penandatanganan kerjasama

#### 4. Hasil Evaluasi

Tahapan evaluasi ini dengan diberikannya seminar launching rintisan usaha baru melalui bisnis the rimping kepada ibu – ibu PKK dan memberikan alat sebagai bukti hasil yang harus berkelanjutan. Berikut gambarannya :



Gambar 4.7 Hasil seminar dan penyerahan alat

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan pada Ibu – ibu PKK desa Gunung Sugih Kecamatan Ciwandan Kota Cilegon, bahwa inovasi Minuman Teh Rimpang 44 yang mempunyai khasiat bagi kesehatan tubuh, miminalisir berbagai penyakit dan bisnis produk Teh Rimpang ini juga dapat menambah wawasan kewirausahaan dalam mengolah rempah-rempah yang ada di sekitar kelurahan Gunung Sugih. Demi terwujudnya Ibu – Ibu PKK yang kreatif untuk mendirikan suatu usaha dan dapat mempunyai penghasilan sendiri untuk membantu keuangan rumah tangga sebagai penggerak ekonomi keluarga.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih untuk Universitas Bina Bangsa, melalui LPPM Universitas Bina Bangsa, pihak kelurahan Gunung Sugih dan Ibu – Ibu PKK Gunung Sugih serta kelompok KKM 44 yang telah mendukung pengabdian kepada masyarakat ini sampai dengan selesai. Selain itu terimakasih juga kepada pihak – pihak baik pihak internal maupun eksternal yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang terlibat dalam kegiatan pengabdian ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aryo Wibowo, Niken Kusumawati, Yukova Miska Athira, Putri Ananda, Herlin Antoni. 2023. "Analisis Dampak Kawasan Industri Terhadap Lingkungan Masyarakat Di Kecamatan Gunungputri." *Universitas Pakuan Bogor* 5(2): 119–28. doi:10.30999/jph.v5i2.2637.
- Batubara, Irmanida, and Muhammad Eka Prastya. 2020. "Potensi Tanaman Rempah Dan Obat Tradisional Indonesia Sebagai Sumber Bahan Pangan Fungsional." *Seminar Nasional Lahan Suboptimal ke-8 Tahun*

2020 (October): 24–38. file:///C:/Users/user/Downloads/1943-3925-1-PB.pdf.

Batubara, Siti Chairiyah, and Nindia Arum Pratiwi. 2019. "Pengembangan Minuman Berbasis Teh Dan Rempah Sebagai Minuman Fungsional." *Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan* 1(2): 109–23. doi:10.36441/kewirausahaan.v1i2.129.

Cilegon, Pemerintah Kota. 2023. 19 *Laporan Hasil Survei Persepsi Masyarakat Terhadap Rencana Pembangunan Jangka Panjang Daerah (RPJPD) Kota Cilegon*.

Kurniawan, Irvan, Syamsu Hadi, and Wijang Sakitri. 2019. "Pengaruh Kompetensi Wirausaha, Skala Usaha Dan Saluran Pemasaran Terhadap Keberhasilan Usaha." *Economic Education Analysis Journal* 8(1): 209–24. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/eeaj>.

Mandira, Alifia dkk2020. "STRATEGI MARKETING TEH REMPAH 'UWUHABLE' DI ERA URBANISME DAN PANDEMI COVID-19, 2020."

Pujiatmo, S. 2019. "Studi Deskriptif Pengelolaan Dan Pengembangan Usaha Pada Kecap Tiga Udang Di Madura." *Agora* 1(1). <http://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-bisnis/article/view/274%0Ahttps://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-bisnis/article/download/274/215>.

Qonita, Rr Aulia, Nur Her Riyadi Parnanto, and Mohd Harisudin. 2016. "Pengembangan Kemasan Yang Marketable Pada UKM Sofi Dan Ukm Wida Di Desa Sendangagung Kecamatan Minggir Kabupaten Sleman." *Seminar Nasional Universitas Islam Batik Surakarta* (10): 64–75.

Riska, R Nurfadillah, Melisa, Hidayat, Sitti Nurul Zyaqilah Aziz, and Samsinar. 2024. "Teh Rempah Sebagai Minuman Herbal." *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 5(2): 1845–51.