

Edukasi Standarisasi Bahan Baku Bagi Kelompok Wanita Tani Sebagai Upaya Peningkatan Mutu Produk

Siwi Istiana Dinarti¹, Fani Ardiani^{*2}, Danik Nurjanah³, Githa Noviana⁴, Hangger Gahara Mawandha⁵, Purwadi⁶, Dina Mardhatilah⁷, Mei Rini⁸

^{1,2,3,4,5}Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Stiper

⁶Program Pascasarjana, Institut Pertanian Stiper

⁷Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Stiper

⁸Balai Penyuluhan Pertanian Kecamatan Patuk

*e-mail: siwiistiana@instiperjogja.ac.id¹, fani@instiperjogja.ac.id², danik@instiperjogja.ac.id³, githa@instiperjogja.ac.id⁴, hangger@instiperjogja.ac.id⁵, papurdi@yahoo.com⁶, dinamardhatilah@yahoo.com⁷, meirini190@gmail.com⁸

Received:	Revised:	Accepted:	Available online:
17.06.2025	29.06.2025	19.07.2025	30.07.2025

Abstract: *The Women Farmers Group (KWT) Menur is actively developing a business processing agricultural products into herbal beverage products based on ginger, turmeric, lemongrass, and other local spices. However, in the process, KWT Menur faces product quality and consistency obstacles. This activity aims to educate and assist the group in standardising raw materials and production processes. This activity was carried out at KWT Menur Kapanewon Patuk in February 2025, attended by all 27 group members. The activity began with a site survey and coordination of implementation times, presentation of material on product quality, practical use of tools, provision of tools to the group, and evaluation. The results showed that members could record the composition of raw materials and determine standardised product weights. In addition, product packaging became neater. Through education on raw material standardisation, it is hoped that KWT Menur will be able to improve the quality of its products to penetrate local, national, and international markets.*

Keywords: *community empowerment, herbal drinks, farming communities, agricultural products, quality improvement*

Abstrak: Kelompok Wani Tani (KWT) Menur secara aktif mengembangkan usaha pengolahan hasil pertanian menjadi produk minuman herbal yang berbahan dasar jahe, kunyit, serai, dan rempah-rempah lokal lainnya. Namun, dalam prosesnya KWT Menur menghadapi kendala terkait mutu dan konsistensi produk. Kegiatan ini bertujuan untuk mengedukasi dan mendampingi kelompok dalam menerapkan standarisasi bahan baku dan proses produksi. Kegiatan ini dilaksanakan di KWT Menur Kapanewon Patuk pada bulan Februari 2025 yang diikuti oleh seluruh anggota kelompok berjumlah 27 orang. Kegiatan diawali dengan survey lokasi serta koordinasi waktu pelaksanaan, pemaparan materi tentang mutu produk, praktek penggunaan alat, pemberian alat untuk kelompok, dan evaluasi. Hasil menunjukkan bahwa anggota dapat melakukan pencatatan komposisi bahan baku dan menentukan standarisasi berat produk. Selain itu, kemasan produk menjadi lebih rapih. Melalui edukasi standarisasi bahan baku diharapkan KWT Menur mampu meningkatkan kualitas produknya sehingga mampu menembus pasar lokal, nasional, hingga internasional.

Kata kunci: pemberdayaan masyarakat, minuman herbal, masyarakat tani, produk pertanian, peningkatan mutu

1. PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara agraris yang memiliki lahan pertanian luas dengan hasil yang melimpah sehingga memberikan sebuah peluang besar penduduknya menggantungkan hidup dari sektor pertanian (Ningrati & Donny Koerniawan, 2025; Sari & Sa'adah, 2025). Pengolahan produk pertanian merupakan proses penting dalam peningkatan nilai tambah produk pertanian sehingga mampu meningkatkan daya saing dan membuka peluang ekonomi baru (Lestari et al., 2021). Selain itu, olahan produk pertanian juga dapat berkontribusi terhadap kesehatan dan kesejahteraan masyarakat. Salah satunya adalah produk minuman herbal yang banyak digemari karena manfaatnya bagi kesehatan. Minuman herbal pada umumnya dihasilkan dari bahan-bahan alamiah dari berbagai bagian tumbuhan morfologi yaitu daun, batang, akar, buah, kuncup, dan bunga yang sudah lama dikenal sebagai obat bagi orang tua, berdasarkan kearifan leluhur (Shaik et al., 2023; Skrajda-Brdak, 2018).

Kecamatan Patuk merupakan salah satu wilayah di Kabupaten Gunungkidul yang memiliki potensi di bidang pertanian lokal. Salah satu lembaga yang menggali potensi tersebut adalah

kelompok wanita tani yang bernama KWT Menur. Kelompok Wani Tani Menur secara aktif mengembangkan usaha pengolahan hasil pertanian menjadi produk minuman herbal, seperti wedang jahe, asmara, dan wedang uwuh. Produk ini berbahan dasar jahe, kunyit, serai, dan rempah-rempah lokal lainnya. Produk-produk ini tidak hanya memanfaatkan kekayaan alam setempat, tetapi juga menjadi salah satu upaya pemberdayaan ekonomi perempuan di desa. Pemberdayaan masyarakat adalah proses multi-level yang melibatkan individu, komunitas, dan masyarakat secara keseluruhan (Zhang et al., 2025). Pada kelompok ini, pemberdayaan masyarakat meliputi beberapa sektor yang pernah dibahas seperti pertanian (Tesafa et al., 2025), dan perawatan kesehatan (Eccher et al., 2020).

Namun, di tengah potensi yang besar ini, Kelompok Wani Tani Menur masih menghadapi kendala dalam menjaga mutu dan konsistensi produk, terutama karena belum adanya standarisasi bahan baku dan proses produksi. Ketidakkonsistenan dalam takaran bahan yang digunakan serta pilihan kemasan berdampak langsung pada cita rasa dan kualitas produk, yang pada akhirnya dapat memengaruhi kepercayaan konsumen dan menghambat pengembangan usaha ke skala yang lebih luas. Menanggapi permasalahan tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mengedukasi dan mendampingi kelompok dalam menerapkan standarisasi bahan baku dan proses produksi. Kegiatan ini difokuskan pada peningkatan mutu produk minuman herbal melalui pelatihan mengenai pentingnya penggunaan takaran bahan yang seragam, pemilihan teknik pengemasan, teknik pencatatan resep, dan penerapan prinsip-prinsip mutu dalam produksi olahan pangan. Dengan terlaksananya kegiatan ini, diharapkan Kelompok Wani Tani Menur dapat meningkatkan kualitas dan daya saing produk yang dihasilkan, membuka peluang pemasaran yang lebih luas, serta mewujudkan kemandirian kelompok dalam menjalankan usaha berbasis potensi lokal secara berkelanjutan.

2. METODE

Kegiatan ini dilaksanakan di Kelompok Wanita Tani Menur Kapanewon Patuk Kabupaten Gunungkidul pada bulan Februari 2025. Kegiatan ini diikuti oleh seluruh anggota kelompok yang berjumlah 27 orang. Kegiatan diawali dengan survey lokasi serta koordinasi waktu pelaksanaan. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan diskusi kemudian penyampaian materi terkait mutu produk, dilanjutkan dengan praktek penggunaan alat, dan pemberian alat untuk kelompok. Pada tahap evaluasi dilakukan pengamatan tentang perkembangan kelompok dalam menggunakan alat serta pencatatan komposisi bahan. Adapun tahap kegiatan disajikan pada gambar 1.



Gambar 1. Metode Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat di KWT Menur

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat standarisasi bahan baku bagi Kelompok Wanita Tani sebagai upaya peningkatan mutu produk dilaksanakan pada bulan Februari 2025 yang diikuti

oleh 27 orang anggota yang seluruh anggotanya adalah wanita yang bekerja di sektor pertanian yang tergabung ke dalam satu kelompok. Penyampaian materi pertama adalah tentang mutu produk khususnya minuman herbal yang berasal dari produk pertanian di sekitar kelompok. Setelah penyampaian materi dilakukan diskusi tentang produk minuman herbal yang telah dibuat oleh kelompok. Minuman herbal yang diproduksi adalah sejenis wedangan seperti wedang jahe, wedang uwuh, dan wedang asmara. Ketiga produk ini berbahan utama dari “empon-empon” seperti jahe dengan campuran yang berbeda-beda. Adapun bahan yang digunakan adalah jahe, daun pala, daun salam, kunyit, cengkeh, lengkuas, gula batu, dan lain-lain. Seluruh bahan dikeringkan dengan cara dioven untuk mendapatkan kering yang sesuai. Pengeringan ini jugaditujukan agar bahan lebih tahan lama ketika dikemas. Menurut Rahmi & Susanti (2023), pengeringan daun kirinyuh sebagai teh bertujuan untuk mengurangi kadar air, mencegah kerusakan daun segar dan memperpanjang masa simpan. Selain itu, pengeringan bertujuan mengurangi kandungan kadar air pada bahan sehingga dapat menghambat pertumbuhan mikroba yang tidak diinginkan (Angraiyati & Hamzah, 2017).

Pada kegiatan praktek anggota kelompok diberi penjelasan mengenai cara penggunaan alat produksi berupa timbangan digital dan *vacuum sealer* (Gambar 2). Hal ini dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan anggota tentang pentingnya keseragaman jumlah bahan baku yang digunakan agar produk yang dihasilkan menjadi seragam dalam hal rasa maupun komposisinya.



Gambar 2. Praktek Penggunaan Alat Produksi di KWT Menur

Komposisi produk pangan merupakan aspek penting karena secara langsung memengaruhi kualitas gizi, profil sensori, dan fungsi pangan secara keseluruhan (Dionice et al., 2023). Selain itu, seiring dengan meningkatnya pergeseran preferensi konsumen terhadap makanan berkualitas, bernutrisi, dan sehat, peran komposisi menjadi semakin penting (Baker et al., 2022; Gupta et al., 2023). Kemasan vacuum telah lama digunakan untuk meningkatkan performa dalam sistem pengemasan produk serta menjadikan kemasan lebih rapi dan daya tahan produk menjadi lebih lama (Elwina et al., 2022). Tidak adanya oksigen dalam kondisi vakum kemungkinan berkontribusi terhadap berkurangnya aktivitas mikroba, sehingga memperlambat perubahan metabolisme pada produk (Solinho et al., 2025).

Tabel 1. Pencatatan komposisi bahan pada tiap produk

Jenis Bahan	Berat produk (gram)					
	Wedang uwuh		Wedang Jahe		Asmara	
	Sebelum	Sesudah	Sebelum	Sesudah	Sebelum	Sesudah
Sampel 1	19.30	25.00	22.05	25.02	24.18	25.01
Sampel 2	23.72	25.02	22.60	25.00	24.28	24.99
Sampel 3	21.50	25.02	22.08	24.99	24.86	25.00



Gambar 3. Kemasan sebelum dan setelah menggunakan vacuum

Tabel 1 menunjukkan bahwa anggota sudah dapat melakukan pencatatan komposisi masing-masing bahan baku sehingga dapat menghasilkan produk yang ukurannya seragam. Hal ini terlihat dari data sebelum menggunakan alat timbangan digital produk yang dihasilkan tidak memiliki ukuran yang sama dalam hal takaran bahan baku yang digunakan. Setelah anggota menggunakan alat terlihat rata-rata produk memiliki berat yang hampir sama dengan tingkat selisih 0,02 gram dari berat standarnya (25 gram). Selain itu, kemasan produk menjadi lebih rapih dengan menggunakan vacuum sehingga akan menjaga kualitas produk hingga sampai di konsumen. Melalui edukasi standarisasi bahan baku diharapkan KWT Menur mampu meningkatkan kualitas produknya sehingga mampu menembus pasar lokal, nasional, bahkan internasional. Dengan standarisasi produk, kelompok usaha dapat memastikan setiap produknya memenuhi standar kualitas yang telah ditentukan sehingga pelanggan akan mendapatkan pengalaman yang konsisten setiap kali menggunakan produk tersebut (Karya Nusantara, 2023).

4. KESIMPULAN

Dari hasil kegiatan dapat disimpulkan bahwa melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini anggota KWT Menur sebagai peserta mendapatkan pengetahuan serta skill baru terkait mutu produk. Produk minuman herbal dari KWT Menur mampu bersaing di pasar karena sudah memiliki rasa yang konsisten. Kegiatan ini dapat dikembangkan lebih jauh seperti pendampingan untuk pengemasan yang lebih menarik dengan harga jual yang kompetitif.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Institut Pertanian Stiper, BPP Patuk, dan KWT Menur yang telah memberikan dukungan dan kerjasama dalam kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Angraiyati, D., & Hamzah, F. (2017). Lama Pengeringan pada Pembuatan Teh Herbal Daun Pandan Wangi (*Pandanus amarylifolius* Roxb.) terhadap Aktivitas Antioksidan. *JOM Faperta Universitas Riau*, 4(1), 1–8. <https://media.neliti.com/media/publications/201784-none.pdf>
- Baker, M. T., Lu, P., Parrella, J. A., & Leggette, H. R. (2022). Consumer Acceptance toward Functional Foods: A Scoping Review. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 19(3). <https://doi.org/10.3390/ijerph19031217>
- Dionice, C., Vicent, V., & Rweyemamu, Leonard. (2023). Evaluating the Effect of Blending Aerial Yam and Soy Milk on Proximate Composition, Phytochemical and Rheological Properties of Functional Beverages. *Applied Food Research*, 5(2), 101126. <https://doi.org/10.1016/j.afres.2025.101126>
- Eccher, C., Gios, L., Zanutto, A., Bizzarri, G., Conforti, D., & Forti, S. (2020). TreC platform. An

- integrated and evolving care model for patients' empowerment and data repository. *Journal of Biomedical Informatics*, 102(November 2019), 103359. <https://doi.org/10.1016/j.jbi.2019.103359>
- Elwina, Fachraniah, Amalia, Z., & Kurniati. (2022). Teknologi Pengawetan dengan Pengemasan Vacuum Frozen pada Kue Timphan sebagai Kue Tradisional Aceh. *Proceeding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe*, 6(1), 227–231.
- Gupta, A., Sanwal, N., Bareen, M. A., Barua, S., Sharma, N., Olatunji, O. J., Nirmal, N. P., & Sahu, J. K. (2023). Trends in functional beverages: Functional ingredients, processing technologies, stability, health benefits, and consumer perspective. *Food Research International*, 170(August), 113046. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.113046>
- Karya Nusantara. (2023). *Pentingnya Standardisasi Produk*. Karyanusantara.Co.Id. <https://karyanusantara.co.id/pentingnya-standardisasi-produk/#:~:text=Dengan standardisasi produk%2C perusahaan dapat memastikan bahwa,kali mereka membeli produk dari perusahaan tersebut.>
- Lestari, R., Abinawanto, A., Khaerunnisa, S., Aji, R. P., Huda, D. N., & Tampubolon, P. M. (2021). Keripik Jamur sebagai hilirisasi produk dari hasil budidaya Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) di Desa Bojong Koneng, Sentul, Jawa Barat. *Unri Conference Series: Community Engagement*, 3, 310–315. <https://doi.org/10.31258/unricsce.3.310-315>
- Ningrati, A. S., & Donny Koerniawan, M. (2025). Indonesia's Readiness The Principles Of "Food Sensitive Planning And Urban Design" Into Practice (Case Study: Kalibaru Coastal Area, Jakarta). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1459(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1459/1/012003>
- Rahmi, S., & Susanti, D. (2023). Efektivitas Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sensori Teh Herbal Daun Kirinyuh (*Chromolaena odorata* L.). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 15(2), 65–70. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v15i2.29404>
- Sari, D. K., & Sa'adah, A. (2025). Forecasting Rice Prices in Traditional Markets in Banyumas Regency Using Fuzzy Time Series Chen. *Barekeng*, 19(1), 503–510. <https://doi.org/10.30598/barekengvol19iss1pp503-510>
- Shaik, M. I., Hamdi, I. H., & Sarbon, N. M. (2023). A comprehensive review on traditional herbal drinks: Physicochemical, phytochemicals and pharmacology properties. *Food Chemistry Advances*, 3(June), 100460. <https://doi.org/10.1016/j.focha.2023.100460>
- Skrajda-Brdak, M. N. (2018). Health benefits of herbal extracts and beverages Marta Natalia Skrajda-Brdak Chair of Plant Food Chemistry and Processing Faculty of Food Science , University of Warmia and Mazury in Olsztyn University of Warmia and Mazury in Olsztyn Chair of Plant Food C. *Health and Sport*, 8(9), 1270–1281. <https://doi.org/10.5281/zenodo.1432862>
- Solinho, J., Santos, J., Vázquez, M., & Pinheiro, R. (2025). Comparative study of preservation techniques for refrigerated Atlantic bonito Fillets: Effects of modified atmosphere packaging, vacuum packaging, and alginate coating on shelf life and quality. *Food Packaging and Shelf Life*, 50(June). <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2025.101556>
- Tesafa, F., Mulugeta, M., & Tsehay, S. (2025). Women empowerment, efficiency and food security nexus in rural Ethiopia: A generalised structural equation modeling. *Heliyon*, 11(1), e41273. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e41273>
- Zhang, A., Zhou, C., Wang, S., Yuan, Y., Zhang, S., Hu, H., & Wang, Y. (2025). Community Health Empowerment in the Chinese Cultural Context: A Hybrid Concept Analysis. In *Asian Nursing Research*. Korean Society of Nursing Science. <https://doi.org/10.1016/j.anr.2025.03.012>