

PEMBIMBINGAN PEMBUATAN “TEH KOMBHUCA” SEBAGAI SUMBER PENGHASILAN TAMBAHAN MASYARAKAT

Sisilia Teresia Rosmala Dewi¹ Djuniasti Karim¹ Sainal Edi Kamal²

¹Poltekkes Kemenkes Makassar

²Politeknik Sandi Karsa Makassar

DOI: <https://doi.org/10.32382/jpk.v1i2.1914>

ABSTRAK

Kombucha adalah minuman kesehatan yang sudah dikenal sejak jaman dahulu di berbagai negara seperti China, Rusia, dan Jerman. Kombucha merupakan hasil fermentasi teh dan gula oleh starter kultur kombucha yang disebut SCOBY. Simbiosis kultur kombucha antara lain *Acetobacter* yaitu *Acetobacter xylinum*, dan beberapa jenis khamir yaitu *Brettanomyces*, *Zygosaccharomyces*, dan *Saccharomyces*. Kombucha memiliki berbagai efek kesehatan, antara lain sebagai antibiotik, melancarkan pencernaan, antioksidan, dan antibakteri. Pemanfaatan berbagai jenis daun yang tinggi fenol sebagai bahan baku pembuatan kombucha belum dilakukan sampai saat ini karena kombucha biasanya terbuat dari daun teh dan sebagian masyarakat Indonesia belum mengenal produk kombucha. Pengabdian kepada masyarakat tahun 2020 ini, dengan tema “TEH KOMBHUCA”, Kami mengambil tema ini karena kebiasaan yang tidak sehat seperti merokok, mengonsumsi minuman bersoda, berenergi dan alkohol, pola makan yang tidak sehat, aktivitas fisik yang kurang, dan pencemaran lingkungan. Dengan demikian kami berinisiatif untuk membimbing ibu-ibu Rumah Tangga dalam membuat produk yang mudah yaitu “Teh Kombhuca” Hasilnya setelah melakukan penyuluhan dan praktikum, ibu-ibu Perumahan Graha Matahari Permai ada manfaat yang dapat tercapai yaitu menghasilkan produk inovatif “Teh Kombhuca”

Kata kunci : Teh Kombucha, Masyarakat, Pengabdian

PENDAHULUAN

Kombucha adalah minuman kesehatan yang sudah dikenal sejak jaman dahulu di berbagai negara seperti China, Rusia, dan Jerman (Dipti P, 2003). Kombucha merupakan hasil fermentasi teh dan gula oleh starter kultur kombucha yang disebut SCOBY. Simbiosis kultur kombucha antara lain *Acetobacter* yaitu *Acetobacter xylinum*, dan beberapa jenis khamir yaitu *Brettanomyces*, *Zygosaccharomyces*, dan *Saccharomyces* (Mayser P, 1995). Bakteri dan khamir saling berkompetisi menghasilkan alkohol dan asam dengan merombak gula (Jayabalan, R,2007). Komponen mayor yang dihasilkan saat fermentasi adalah asam asetat, etanol, dan asam glukoronat, sedangkan komponen minor yang dihasilkan adalah asam laktat, asam fenolat, vitamin B, dan enzim (Blanc, P.J. 1996). Meningkatnya aktivitas antioksidan disebabkan karena adanya fenolik bebas yang dihasilkan selama proses fermentasi, sehingga semakin tinggi kadar fenolik yang dihasilkan, maka semakin tinggi aktivitas antioksidannya (Bhanja T, 2009). Kombucha juga mengandung senyawa-senyawa organik yang bermanfaat bagi tubuh yaitu vitamin B kompleks, asam organik, dan senyawa lain yang berfungsi sebagai antibiotik (Naland, H. 2008). Kombucha memiliki berbagai efek kesehatan, antara lain sebagai

antibiotik, melancarkan pencernaan, antioksidan, dan antibakteri (Sreeramulu et al., 2000). Pemanfaatan berbagai jenis daun yang tinggi fenol sebagai bahan baku pembuatan kombucha belum dilakukan sampai saat ini karena kombucha biasanya terbuat dari daun teh dan sebagian masyarakat Indonesia belum mengenal produk kombucha.

Sebelum mewabah covid 19 pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat diadakan di Kecamatan Sambung Jawa Kelurahan Mamajang Kota Makassar. Kerjasama sudah berjalan kurang lebih tiga tahun. Pengabdian bersama anggota tim pengabdian kepada masyarakat memindahkan lokasi yang terdekat. Perumahan Graha Matahari Permai Blok E RT 005 Desa Bontoala dijadikan lokasi untuk pelaksanaan pengabdian masyarakat tahun ini. Kami memindahkan lokasi yaitu di RT 005 Desa Bontoala Kecamatan Pallangga Kabupaten Gowa. Alasan kami mengambil lokasi ini, responden adalah tetangga satu RT yang sudah diketahui keseharian mereka dan tidak terpapar dengan covid 19. Jumlah keseluruhan kepala keluarga di perumahan ini adalah kurang lebih 400 kepala keluarga dengan pembagian satu ORW dengan lima ORT. Kami mengambil lokasi di ORT 005, karena pengabdian berdomisili di alamat tersebut dan berjumlah 67 kepala keluarga. Kami mengambil tema ini

karena kebiasaan yang tidak sehat seperti merokok, mengonsumsi minuman bersoda, berenergi dan alkohol, pola makan yang tidak sehat, aktivitas fisik yang kurang, dan pencemaran lingkungan. Dengan demikian kami berinisiatif untuk membuat produk yang mudah yaitu “*Teh Kombhuca*” sebagai sumber antioksidan dan sumber pendapatan tambahan masyarakat

METODE PELAKSANAAN

Sasaran

Kegiatan pengabdian masyarakat ditujukan kepada masyarakat RT 005 Desa Bontoala Kecamatan Palangga Kabupaten Gowa.

Tempat

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat RT 005 Desa Bontoala Kecamatan Palangga Kabupaten Gowa.

Waktu PKM

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan bulan 25 Juli 2020 di RT 005 Desa Bontoala Kecamatan Palangga Kabupaten Gowa.

Metode PKM yang digunakan

Kegiatan ini dilaksanakan dengan cara penyampaian secara langsung dan Praktik pembuatan

Tahapan Kegiatan

Adapun tahapan kegiatan yang akan dilaksanakan tersusun sebagai berikut:

- a. Pengadaan peralatan dan bahan baku :

Peralatan dan bahan baku yang digunakan dalam pengabdian masyarakat yaitu untuk memberdayakan masyarakat urban dalam membuat Teh kombucha.

- b. Uji coba produk : Daun teh dijadikan salah satu alternatif baru untuk dijadikan inovasi baru yaitu “Teh Kombucha”
- c. Kegiatan pembimbingan dan praktik pembuatan Teh.

Pengukuran dan Keberhasilan Kegiatan

- a. Materi praktik berupa modul pembuatan “*Teh Kombhuca*” dengan tahap- tahap dari pemilihan daun teh, sortasi, pembuatan teh, pelabelan dan uji coba produk.
- b. Penambahan pengetahuan bagi ibu-ibu rumah tangga dalam inovasi pembuatan produk serta menambah wawasan mereka dalam penggunaan obat-obat yang berasal dari alam (obat tradisional)
- c. Inovasi dalam pembuatan Teh Kombhuca yang pahit, dengan penambahan perasa, dan tidak menghilangkan zat khasiat di dalam daun teh tersebut
- d. Produk berupa “*Teh Kombhuca*”
- e. Modul
- f. MOU antara Jurusan Farmasi dengan RT 005 Desa Bontoala Kecamatan Palangga, Kabupaten Gowa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari kegiatan pengabdian masyarakat ini terdapat perubahan kondisi sebelum dan setelah program pengabdian.

Tabel 2. Hasil Perubahan Kondisi Sebelum dan Setelah Program Pengabdian Masyarakat (PPM)

NO	Unsur	Pra program PPM	Pasca program PPM
1	Ketrampilan dalam mengolah daun teh menjadi produk	Belum memiliki ketrampilan	Memiliki ketrampilan mengolah daun teh menjadi produk
2	Daun teh	Digunakan sebagai minuman sehari-hari	Daun teh diolah menjadi “Teh Kombucha “ dengan kombucha yang berupa nata (SCOBY) dan baby kombucha
3	Nilai jual daun teh	Nilai jual rendah	Meningkat karena ada nilai tambah dari hasil olahan (jenis produk olahan baru)
4	Pemasaran daun teh	Sebatas sebagai bahan minuman	Dipasarkan lebih luas karena memiliki nilai ekonomis yang tinggi, dapat didistribusikan ke pasar dan supermarket

Dari hasil evaluasi serta temuan-temuan yang kami peroleh selama pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini, dapat kami simpulkan bahwa program pengabdian

masyarakat sebagai salah satu wujud dari pelaksanaan tri dharma perguruan tinggi ini telah mampu memberikan manfaat bagi khalayak ibu-ibu rumah tangga di Perumahan Graha Matahari

Permai Blok E Desa Bontoala Kecamatan Palangga Kabupaten Gowa, yang menjadi sasaran pengabdian ini. Bentuk pelatihan ini adalah bentuk efektif untuk memberikan penyegaran dan wawasan di bidang kesehatan dan dalam pelaksanaan program tri dharma perguruan tinggi ini, yaitu pelatihan produk inovatif “Teh Kombucha”, tidak ada kendala yang menghambat selama proses pelatihan.

KESIMPULAN

Kesimpulan pengabdian masyarakat ini adalah pemberian pelatihan pembuatan “Teh Kombucha” terbukti memperluas wawasan dan nilai ekonomis yang tinggi, dapat dipraktikkan dan didistribusikan melalui media sosial antara lain, facebook, whatsapp, instagram dan media sosial lainnya selama pandemi covid 19.

SARAN

Produk inovatif “Teh Kombucha” ini diharapkan dapat menggiatkan ekonomi masyarakat terutama ibu-ibu rumah tangga, serta memberi efek positif bagi kegiatan pengabdian masyarakat selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

Bhanja, T., Kumari, A., & Banerjee, R. 2009. *Enrichment of phenolics and free radical scavenging property of wheat koji prepared with two filamentous fungi. Bioresource Technology.* <https://doi.org/10.1016/j.biortech.2008.12>.

055

Blanc, P.J. 1996. *Characterization of the Tea Fungus Metabolites.* <http://www.kombuchapower.com>. Diakses tanggal 5 Mei 2019.

Dipti, P., Yogesh, B., Kain, A. K., Pauline, T., Anju, B., Sairam, M., Singh, B., Mongia, S. S., Ilavazhagan Devendra Kumar, G., & Selvamurthy, W. 2003. *Lead Induced Oxidative Stress: Beneficial Effects of Kombucha Tea. Biomedical and Environmental Sciences.*

Jayabalan, R., Marimuthu, S., & Swaminathan, K. 2007. *Changes in content of organic acids and tea polyphenols during kombucha tea fermentation.* *Food Chemistry.* <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2006.05.032>

Mayser, P., Fromme, S., Leitzmann, G., & Gründer, K. 1995. *The yeast spectrum of the 'tea fungus Kombucha': Das Hefespektrum des 'Teepilzes Kombucha.'* *Mycoses.* <https://doi.org/10.1111/j.1439-0507.1995.tb00410.x>

Naland, H. 2008. *Kombucha Teh dengan Seribu Khasiat.* Jakarta: Agromedia Pustaka

Sreeramulu, G., Zhu, Y., & Knol, W. 2000. *Kombucha fermentation and its antimicrobial activity. Journal of Agricultural and Food Chemistry.* <https://doi.org/10.1021/jf991333m>

