

Pemanfaatan Dan Pembuatan Teh Sachi Di Kelompok Wanita Tani (KWT) Ceria, Desa Sukasari Kab. Kepahiang

Wulan Salsahbillah ¹⁾; Dinda Okta Viani ²⁾; Muhammad Hadi Surya ³⁾; Eko sumartono ⁴⁾; Rika Dwi Yulihartika ⁵⁾

^{1,2,3,4,5)} Universitas Dehasen Bengkulu

Email: ¹ wulansalsahbillah14@gmail.com ; ² dindaoktaviani@gmail.com ; ³ muhammadhadisurya23@gmail.com ;

⁴ ekosumartono@unived.ac.id ; ⁵ rikadwiyh@unived.ac.id

ARTICLE HISTORY

Received [16 Mei 2023]

Revised [24 Juni 2023]

Accepted [08 Juli 2023]

KEYWORDS

teh, Sachi, minuman herbal dan kepahiang

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license



ABSTRAK

Manfaat tanaman kacang sachi inchi memiliki beberapa manfaat, salah satunya daunnya mengandung antioksidan dan dapat dimakan sebagai sayur ataupun diolah menjadi teh, biji buah/kacangnya memiliki kandungan asam lemak dan minyak hasil ekstraksi biji/kacang sachi inchi memiliki berbagai manfaat baik untuk kosmetik sebagai pelembab kulit. Selama ini permintaan pasar Indonesia akan sachi inchi sangat tinggi. Namun, suplai dari petani lokal terbilang minim. Bertujuan untuk Memberikan pelatihan pembuatan teh sachi kepada kelompok Wanita tani desa suka sari, jenis kegiatan yang digunakan adalah dengan metode tatap muka yang dilakukan oleh mahasiswa/i dari kelompok 5 terdiri dari program studi agribisnis. Untuk menunjang kegiatan ini, maka rincian metode pelaksanaan yang dilakukan yaitu: Pemaparan materi penyuluhan mengenai manfaat kacang sachi untuk kesehatan dan pencegahan satanting produk olahan kacang sachi menjadi snack bar cemilan tinggi protein. Berdasarkan hasil pelaksanaan pengabdian Masyarakat mahasiswa (PMM) dapat disimpulkan¹Masyarakat memahami teori tentang dasar-dasar pembuatan teh ditandai dengan munculnya ide kreatif untuk memodifikasi alat dan bahan yang digunakan.²Masyarakat memahami proses pembuatan the dilihat dari trampil peserta pelatihan saat kegiatan PMM berlangsung³Teh sachi salah satu ide kreatif untuk masyarakat membuat minuman sehat.

ABSTRACT

The benefits of sachi inchi bean plants have several benefits, one of which is that the leaves contain antioxidants and can be eaten as vegetables or processed into tea, fruit / nut seeds contain fatty acids and oil extracted seeds / nuts sachi inchi has various benefits both for cosmetics as skin moisturizers. So far, Indonesia's market demand for sachi inchi is very high. However, supplies from local farmers are fairly minimal. Aiming to provide training in making sachi tea to the Suka Sari Village Farmer Women group, the type of activity used is the face-to-face method carried out by students from group 5 consisting of agribusiness study programs. To support this activity, the details of the implementation methods carried out are: Presentation of counseling materials on the benefits of sachi beans for health and the prevention of satanting processed sachi bean products into high-protein snack bars. Based on the results of the implementation of service

PENDAHULUAN

Sacha Inchi biasa disebut Kacang Sacha Inchi merupakan jenis tanaman yang diproduksi biji/kacangnya dimana dewasa ini banyak dibudidayakan di wilayah Indonesia karena nilai manfaat maupun nilai ekonomisnya. Apabila sebelumnya pembahasan kacang sachi inchi terfokus pada sektor budidaya, maka kali ini akan dibahas dari unsur manfaatnya. Desa Suka Sari merupakan salah satu desa dengan luas wilayah 217 ha yang terletak di Kecamatan Kabawetan, Kabupaten Kepahiang, Provinsi Bengkulu. Sebagian besar wilayah Dusun Galan terdiri dari perkebunan. Desa Sukasari berada pada jarak kurang lebih 5 KM dari ibu kota kecamatan. Bertujuan untuk Memberikan pelatihan pembuatan teh sachi kepada kelompok Wanita tani desa suka sari, sehat dan bergizi kepada kelompok wanita tani desa suka sari kepahiang.

METODE

jenis kegiatan yang digunakan adalah dengan metode tatap muka yang dilakukan oleh mahasiswa/i dari kelompok 5 terdiri dari program studi agribisnis. Untuk menunjang kegiatan ini, maka rincian metode pelaksanaan yang dilakukan yaitu:

1. Pemaparan materi penyuluhan mengenai manfaat kacang sachi untuk kesehatan dan pencegahan satanting produk olahan kacang sachi menjadi snack bar cemilan tinggi protein dapat dilihat pada gambar.1 dibawah ini:



Gambar.1 Sosialisasi Manfaat Kacang sachi

2. Mahasiswa dan Mitra melakukan praktik pengolahan kacang sachi secara langsung agar mitra dapat mengetahui proses pengolahan kacang sachi dapat dilihat pada gambar.2:



Gambar.2 Pengolahan Kacang Sachi

3. Mitra juga melakukan praktek Pengemasan pada kacang sachi serta cara penyimpanan produk kacang sachi secara langsung dapat dilihat pada gambar.3 dibawah ini



Gambar3. Kacang Sachi Yang Telah Di Kema

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Analisis yang dilakukan berupa wawancara dan survey untuk mengumpulkan data data mengenai kegiatan yang dilakukan oleh kelompok V PMM (pengabdian masyarakat mahasiswa) Budidaya pemanfaatan kacang sachi inchi bagi kelompok wanita tani Desa Suka sari kabawetan kepahiyang .
2. Membuat minuman herbal dari daun sachi menjadi teh yang sehat kaya akan manfaat :

Proses pengolahan teh sachi

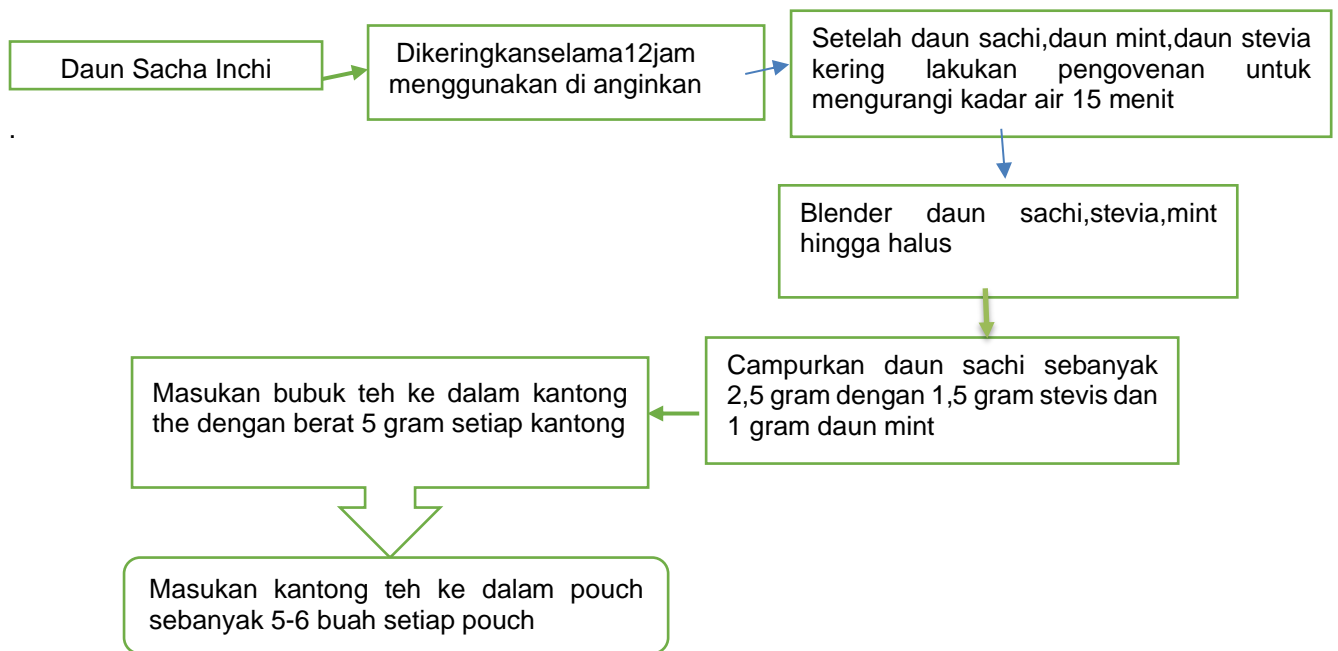
- 1) Siapkan alat dan bahan:
 - A. Alat:

Pisau, roasting, kompor, tabunggas, belender, oven, almuniumfoil, sendok, kantong teh, kemasan teh, label, pouch, baskom, nampan

B. Bahan-bahan:

- Daun sanca inchi, daun stevia, daun mint
- 2) Di keringkan selama 12 jam menggunakan di anginkan
 - Di roasting selama 3 jam
- 3) Setelah daun sachi, daun mint, daun stevia kering lakukan pengovenan untuk mengurangi kadar air 15 menit
- 4) Blender daun sachi, stevia, mint hingga halus
- 5) Campurkan daun sachi sebanyak 2,5 gram dengan 1,5 gram stevia dan 1 gram daun mint
- 6) Masukkan bubuk teh ke dalam kantong the dengan berat 5 gram setiap kantong
- 7) Masukkan kantong teh ke dalam pouch sebanyak 5-6 buah setiap pouch
- 8) Teh siap di konsumsi

Diagram alir pengolahan teh sachi, the stevia dan mint dapat di lihat pada gambar 1 :



1 Analisa biaya produksi dan harga jual usaha daun teh sachi

NO	BAHAN-BAHAN	JUMLAH	HARGA
1	Daun sachi	1 kg	Rp. 75.000
2	Daun mint	200 gram	Rp.20.000
3	Daun stevia	300 gram	Rp. 40.000
4	Kantong teh	200 pcs	Rp. 20.000
5	Pouch	200 pcs	Rp.4000
JUMLAH			Rp. 955.000

HARGA JUAL THE DAUN SACHI
RP 8000 X 200 PCS = RP 1.6000.000

1 kg daun sachi mendapatkan 200 pouch dengan berat gram/ pouch Rp. Rp 8.000

$$\begin{aligned} \text{Permintaan} &= \text{total} \times \text{Harga produk} \\ &= 200 \times \text{Rp. } 8.000 \\ &= \text{Rp. } 1.600.000 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Pendapatan} &= \text{Penerimaan} - \text{biaya} \\ &= \text{Rp. } 1.600.000 - \text{Rp. } 955.000 \\ &= \text{Rp. } 645.000 \end{aligned}$$

Jadi 1 kg daun sachi mendapatkan 200 pcs teh sachi dengan modal Rp. 4.775/ botol dan dengan mendapatkan keuntungan Rp 645.000, satu botol kacang sachi mendapatkan keuntungan Rp. 3.225/dengan harga jual Rp. 8.000/botol

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan pengabdian Masyarakat mahasiswa (PMM) dapat disimpulkan hal-hal berikut:

1. Masyarakat memahami teori tentang dasar-dasar pembuatan teh dan kacang sachi, ditandai dengan munculnya ide kreatif untuk memodifikasi alat dan bahan yang digunakan.
2. Masyarakat memahami proses pembuatan teh dan kacang sachi, dilihat dari trampil peserta pelatihan saat kegiatan PMM berlangsung.
3. Kacang sachi salah satu ide kreatif untuk masyarakat membuat makanan sehat dan bergizi

Masyarakat dapat mengolah kacang sachi dengan berbagai inovasi olahan seperti the dan snack bar menjadi cemilan sehat dan kaya akan manfaat untuk kesehatan dapat mengurangi stunting pada anak usia dini dan memudahkan ibu-ibu untuk mendapat peluang usaha dengan membuat cemilan sehat seperti snack bar kacang sachi dan minuman segar tea daun sachi

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ucapkan terimakasih untuk seluruh oihak terkait masyarakat kelompok wanita tani ceria (KWT), dosen pembimbing dan ibu yunia suparti yang telah berkenan mengajarkan kami dalam proses pengabdian masyarakat di desa suka sari kabupaten kepahiang kami ucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya jika ada salah kata atau perbuatan wasalamualaikum warohmatulahi wabarokatu .

DAFTAR PUSTAKA

- Mutmainnah, Sitti Chadijah, W. O. R. (2017). Hidroksiapatit Dari Tulang Ikan Tuna Sirip Kuning (*Tunnus albacores*) Dengan Metode Presipitasi. *Al-Kimia*, 5, 119–126.
- Pratama, R. I., Rostini, I., & Liviawaty, E. (2014). Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan jangilus (*Istiophorus* sp.). *Jurnal akuatika*, 5(1).
- Hemung, Bung-Orn. 2013. *Properties of Tilapia Bone Powder and Its Calcium Bioavailability Based on Transglutaminase Assay. International Journal of Bioscience, Biochemistry and Bioinformatics*, Vol. 3, No. 4, July 2013
- Suparmi. 2020. *Potential of Rebon Shrimp (Acetes erythraeus) as Raw Material for Natural Functional Flavor*. Disertasi Program Pasca Sarjana: Universitas Riau. Pekanbaru.
- Suparmi, Sumarto, Santhy, W. S., dan Rianti, E. 2019. *Characteristics Of Amplang (Indonesian Traditional Snack) Fortified Rebon Shrimp (Mysis relicta) Protein Concentrate. Asian Journal of Dairy and Food Research*, 38(3), 247– 2