JPHI, Vol 8 No 3, Oktober 2026
DOI: http://doi.org/10.30644/jphi.v8i3.1242
ISSN 2686-1003 (online)
Tersedia online di https://jurnal.stikes-hi.ac.id/index.php/jphi

Pemberdayaan UMKM Nurchery melalui Diversifikasi Produk Teh Sungkai menjadi Permen Edible Film sebagai Inovasi Herbal Immunomodulator

Uce Lestari[1], Diah Riski Gusti[2], Dwisari Dillasamola[3]
[1]Jurusan Farmasi, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Jambi
[2]Jurusan MIPA, Prodi Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Jambi
[3]Prodi Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Andalas
e-mail: [1] ucelestari@unja.ac.id

Abstrak

UMKM berperan penting dalam perekonomian masyarakat, tetapi masih menghadapi kendala dalam inovasi produk dan peningkatan nilai jual. UMKM Nurchery di Provinsi Jambi mengolah daun sungkai (*Peronema canescens*) menjadi teh herbal yang berpotensi dikembangkan menjadi produk inovatif. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memberdayakan UMKM Nurchery melalui diversifikasi teh sungkai menjadi permen *edible film* yang praktis dan bernilai ekonomi. Metode kegiatan meliputi penyuluhan potensi daun sungkai, pelatihan formulasi dan pembuatan produk, serta pendampingan produksi, pengemasan, pelabelan, dan pemasaran. Evaluasi dilakukan melalui *pre-test*, *post-test*, dan observasi keterampilan peserta. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan mitra mengenai potensi daun sungkai serta keterampilan dalam pembuatan permen *edible film*. Produk yang dihasilkan memiliki bentuk praktis dan berpotensi dikembangkan sebagai produk herbal bernilai tambah. Diversifikasi ini membuka peluang peningkatan daya saing dan nilai ekonomi UMKM Nurchery serta mendukung pengembangan usaha berbasis kearifan lokal secara berkelanjutan.

Kata kunci : sungkai, edible film, UMKM, diversifikasi produk, imunomodulator.

Abstract

*Micro, small, and medium enterprises (MSMEs) play an important role in the community's economy but often face challenges in product innovation and increasing product value. Nurchery, an MSME in Jambi Province, processes sungkai leaves (*Peronema canescens*) into herbal tea, which has the potential for further product development. This community service program aimed to empower Nurchery through the diversification of sungkai tea into edible film candy as an innovative, convenient, and value-added herbal product. The activities included education on the potential health benefits of sungkai leaves, training in product formulation and manufacturing, and assistance with production, packaging, labeling, and marketing. Evaluation was conducted through pre-tests, post-tests, and observation of participants' skills. The results demonstrated improved partner knowledge regarding the potential of sungkai leaves and enhanced skills in producing edible film candy. The resulting product offers a convenient form of herbal consumption and has potential for further development as a value-added product. This product diversification creates opportunities to enhance Nurchery's competitiveness and economic value while supporting the sustainable development of local wisdom-based herbal enterprises.*

Keywords : *sungkai, edible film, MSMEs, product diversification, immunomodulator.*

1. PENDAHULUAN

Pilar utama perekonomian nasional salah satunya adalah Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). UMKM memiliki peran strategis dalam menciptakan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan Masyarakat dan mendorong pertumbuhan ekonomi daerah (Aprieni *et al.* 2024). Berdasarkan hasil data perekonomian nasional, bahwa UMKM memberikan kontribusi yang besar dan signifikan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) serta memiliki kemampuan menjadi sektor yang cukup mampu bertahan terhadap tantangan ekonomi saat ini (Arieni *et al*. 2024). Sebagian besar UMKM masih menghadapi sejumlah permasalahan, seperti kurangnya inovasi produk, pemanfaatan teknologi pengolahan produk yang sangat rendah, kurangnya diversifikasi produk dan keterbatasan dalam strategi pemasaran, sehingga mengakibatkan daya saing yang rendah dalam peningkatan nilai tambah produk yang dihasilkan (Ramli *et al*. 2024). Berdasarkan hal tersebut maka upaya pemberdayaan dan pendampingan secara terus menerus diperlukan untuk meningkatkan kapasitas UMKM dalam menghasilkan produk yang sesuai dengan kebutuhan pasar, memiliki inovasi dan bernilai jual tinggi (Rahmi *et al*. 2025).

Provinsi Jambi memiliki potensi dalam hal pengembangan sumber bahan baku menjadi produk makanan fungsional dan makanan herbal, hal ini karena Propinsi Jambi memiliki keanekaragaman hayati yang luar biasa. Salah satu tanaman yang banyak dijumpai di provinsi Jambi adalah tumbuhan Sungkai (*Peronema canescens* Jack) (Lestari *et al*. 2026). Sungkai merupakan tumbuhan yang banyak dimanfaatkan secara tradisional oleh masyarakat sebagai obat untuk meningkatkan daya tahan tubuh, mengurangi demam, dan mengobati masalah kesehatan lainnya (Muhammad *et al.* 2025). Beberapa penelitian telah menunjukkan bahwa daun sungkai mengandung senyawa metabolit sekunder seperti flavonoid, fenolik, tanin, alkaloid dan saponin. Senyawa bioaktif ini memiliki fungsi biologis sebagai antioksidan, antiinflamasi dan antimikroba, selain itu berfungsi sebagai modulator sistem kekebalan tubuh secara alami (Muhammad *et al*. 2025; Dillasamola *et al*. 2025a). Berdasarkan hal tersebut karena sifat farmakologis yang dimiliki oleh daun sungkai, daun sungkai menjadi salah satu komoditas lokal yang menarik untuk dikembangkan menjadi produk kesehatan berbasis herbal.

UMKM Nurchery yang berada di propinsi Jambi memproduksi teh sungkai sebagai minuman Kesehatan berbasis herbal, tetapi produk yang dihasilkan masih dalam bentuk teh seduh, sehingga memiliki keterbatasan dalam variasi produk, segmentasi konsumen dan daya tarik pasar, terutama bagi generasi muda yang lebih suka produk yang lebih praktis dan inventif. Selain itu, semakin meningkatnya persaingan produk herbal menuntut UMKM Nurchery untuk melakukan diversifikasi produk untuk meningkatkan daya saing mereka dan memperluas jangkauan peluang pasar (Lestari *et al*, 2024; Lestari *et al*, 2025a).

Salah satu usaha untuk mengatasi hal tersebut maka dilakukan pengembangan teh celup sungkai menjadi produk permen lembaran atau *edible film* sebagai diversifikasi inovasi yang dapat diterapkan. Sediaan permen yang berbentuk lembaran dan tipis dapat dikonsumsi secara langsung, mudah larut di dalam mulut, dan praktis dibawa, film dapat digunakan sebagai media untuk mengirimkan senyawa bioaktif dari ekstrak daun sungkai. Inovasi ini dapat meningkatkan nilai tambah produk herbal dan penerimaan konsumen karena menawarkan bentuk sediaan yang lebih modern, menarik, dan mudah digunakan, sehingga diharapkan bahwa pembuatan produk permen lembaran atau *edible film* yang terbuat dari ekstrak daun

sungkai akan menjadi alternatif sebagai produk herbal fungsional yang lebih hemat biaya (Rina et al. 2024) .

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dirancang untuk mendukung UMKM Nurchery, membantu UMKM mengembangkan teknologi untuk mengubah teh sungkai menjadi permen lembaran (*edible film*) sebagai produk herbal yang inovatif. Kegiatan ini meliputi penyuluhan tentang potensi dan manfaat daun sungkai, pelatihan dalam pembuatan dan pembuatan *edible film*, pendampingan dalam pengemasan dan labeling produk, dan pelatihan strategi pemasaran untuk meningkatkan daya saing perusahaan. Kedepannya diharapkan bahwa kegiatan ini akan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam pembuatan produk herbal yang memiliki nilai tambah, membuka peluang bisnis baru, meningkatkan pendapatan UMKM dan mendukung pemanfaatan sumber daya lokal Provinsi Jambi secara berkelanjutan. Selain itu program ini juga diharapkan dapat berfungsi sebagai model pemberdayaan UMKM berbasis inovasi produk herbal yang dapat mengintegrasikan kemajuan teknologi pangan kontemporer dengan potensi kearifan local (Lestari *et al.* 2025a; Lestari *et al*. 2025b; Lestari *et al.* 2024).

Adapun kebaruan dari kegiatan PKM ini adalah pengembangan diversifikasi produk teh daun sungkai menjadi permen lembaran atau *edible film* immunomodulator pada UMKM Nurchery, dimana sebelumnya diversifikasi produk telah dikembangkan menjadi permen gummy sungkai sebagai peningkat daya tahan tubuh.

2. METODE

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilaksanakan di UMKM Nurchery bertujuan untuk meningkatkan kapasitas mitra melalui diversifikasi produk teh sungkai (*Peronema canescens*) menjadi permen *edible film* sebagai produk herbal fungsional yang memiliki nilai tambah. Metode pelaksanaan berupa pendekatan partisipatif dan pendampingan langsung kepada mitra. UMKM Nurchery sebagai mitra terlibat secara aktif pada setiap tahapan kegiatan. Adapun tahapan kegiatan yang dilaksanakan pada Pengabdian Kepada Masyarakat ini sebagai berikut :

1. Tahap Persiapan dan Identifikasi Kebutuhan Mitra

Tahapan ini dimulai dengan survei lapangan dan diskusi dengan pemilik UMKM Nurchery untuk menemukan permasalahan dalam usaha dan produksi, potensi usaha, kebutuhan teknologi dan peluang untuk mengembangkan produk berbasis daun sungkai. Pada tahap ini hal yang diamati adalah kondisi awal usaha, proses produksi yang telah berjalan dan potensi diversifikasi produk yang dapat dikembangkan untuk meningkatkan nilai ekonomi usaha dievaluasi.

2. Pelatihan dan Edukasi

Karyawan UMKM Nurchery diberikan pemahaman dan edukasi tentang manfaat daun sungkai sebagai tanaman herbal dan kandungan utama senyawa bioaktif seperti tanin, flavonoid, dan fenolik yang dapat berfungsi sebagai antioksidan dan imunomodulator alami. Materi yang diberikan termasuk gagasan ide tentang makanan yang bermanfaat dan mengatasi solusi permasalahan kesehatan saat ini, keuntungan dari diversifikasi produk, dan peluang pasar untuk produk herbal kreatif yang berbasis sumber daya lokal.

3. Pelatihan dan pendampingan Formulasi Permen Lembaran (*Edible film*)

Mitra diajarkan membuat permen *edible film* dari seduhan teh sungkai. Prosesnya dimulai dari menyiapkan bahan baku, membuat larutan pembentuk *edible*

film menggunakan gelatin sapi, menambahkan air seduhan teh daun sungkai, mencampur semuanya, mencetak, mengeringkan, dan memotong produk menjadi lembaran yang siap untuk dikonsumsi. Selama pelatihan dan pendampingan, karyawan UMKM Nurchery memiliki kesempatan untuk mempraktikkan secara langsung setiap seluruh rangkaian tahapan produksi.

4. Pendampingan Produksi dan Pengendalian Mutu

Tahapan selanjutnya adalah melakukan pendampingan intensif selama proses produksi untuk memastikan bahwa mitra dapat menggunakan teknologi yang diberikan secara mandiri dalam mengendalikan mutu produk permen lembaran (*edible film*). Pengujian yang dilakukan diantaranya pengujian karakteristik fisik permen lembaran atau edible film seperti warna, aroma, rasa, tekstur, dan fleksibilitas.

5. Pendampingan Pengemasan, Pelabelan, dan Pemasaran

Daya tarik produk permen lembaran (*edible film*) dapat ditingkatkan, jika mitra diberikan pendampingan dalam desain kemasan, penyusunan informasi label produk, serta strategi pemasaran baik secara langsung maupun melalui media digital. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan nilai jual produk dan memperluas jangkauan pasar UMKM Nurchery.

6. Evaluasi Kegiatan

Proses evaluasi dilakukan dengan menggunakan metode *pre-test* dan *post-test* untuk mengukur tingkat keberhasilan program dan untuk menentukan peningkatan pengetahuan peserta sebelum dan sesudah kegiatan. Selain itu, lembar penilaian digunakan untuk mengamati keterampilan peserta selama proses pelatihan dan pendampingan. Kemampuan ini mencakup kemampuan dalam pembuatan produk, produksi, pengemasan, dan pemasaran produk. Data hasil evaluasi dianalisis secara deskriptif bertujuan untuk menunjukkan peningkatan kompetensi mitra dan keberhasilan program dalam mendukung diversifikasi produk dan peningkatan nilai ekonomi UMKM Nurchery. Pada tahap ini, UMKM Nurchery diharapkan dapat menghasilkan produk permen edible film daun sungkai yang inovatif dan memiliki daya saing tinggi serta dapat meningkatkan pendapatan dan keberlanjutan bisnis berbasis kearifan lokal.

Pengukuran pengetahuan peserta dilakukan menggunakan instrumen *pre-test* yang diberikan sebelum kegiatan pelatihan dimulai dan *post-test* yang diberikan setelah seluruh materi dan praktik pelatihan selesai. Instrumen terdiri dari pertanyaan pilihan ganda yang bertanya tentang hal-hal seperti bahan baku daun sungkai, prinsip pembuatan film makanan, formulasi dan proses pembuatan permen, produksi higienis dan sanitasi, pengemasan, label, dan pemasaran produk. Ada satu skor untuk setiap jawaban yang benar, dan satu skor untuk setiap jawaban yang salah. Dengan menggunakan rumus berikut, nilai peserta dapat dikonversi menjadi persentase:

$$\text{Nilai (\%)} = (\text{Jumlah jawaban benar} / \text{Jumlah seluruh soal}) \times 100$$

Selanjutnya, peningkatan pengetahuan peserta diukur dengan membandingkan nilai rata-rata sebelum dan setelah tes. Persentase peningkatan pengetahuan dihitung dengan menggunakan rumus berikut:

$$\text{Peningkatan (\%)} = [(\text{Rata-rata skor post-test} - \text{Rata-rata skor pre-test}) / \text{Rata-rata skor pre-test}] \times 100\%$$

Hasil pre- dan post-test kemudian dikategorikan untuk menunjukkan tingkat penguasaan pengetahuan peserta. Kategorinya adalah rendah (kurang dari 60%), sedang (60–79 persen), dan tinggi (lebih dari 80%).

Selain evaluasi pengetahuan, tim pelaksana menggunakan lembar observasi keterampilan untuk menilai keterampilan peserta selama praktik dan pendampingan. Kemampuan peserta dinilai dalam bidang berikut: (1) menyediakan dan menimbang bahan; (2) melakukan ekstraksi atau penyiapan bahan sesuai prosedur; (3) membuat larutan dan film; (4) mengformulasikan dan membuat permen film yang dapat dimakan; (5) menjaga kebersihan dan sanitasi selama proses produksi; (6) mengemasan dan melabelkan produk; dan (7) melakukan praktik pemasaran produk. Setiap indikator dinilai berdasarkan skala dari 1 hingga 4; skor 1 menunjukkan ketidakmampuan, skor 2 menunjukkan keterbatasan, skor 3 menunjukkan kemampuan dengan bantuan sedikit, dan skor 4 menunjukkan kemampuan secara mandiri. Nilai keterampilan peserta dihitung dengan rumus:

$$\text{Nilai keterampilan (\%)} = (\text{Skor yang diperoleh} / \text{Skor maksimal}) \times 100$$

Indikator keberhasilan transfer keterampilan, dimana keterampilan peserta dikategorikan menjadi kurang (<60%), cukup (60–69), baik (70–79%), dan sangat baik (≥80%). Untuk menganalisis data pre-test, post-test, dan lembar observasi keterampilan, nilai minimum, maksimum, rata-rata, persentase peningkatan, dan distribusi kategori hasil evaluasi dihitung. Hasil ini disajikan dalam bentuk tabel untuk menunjukkan bagaimana pengetahuan dan keterampilan peserta berubah sebelum dan sesudah program.

Indikator capaian menentukan keberhasilan program. Indikator-indikator ini meliputi: (1) semua peserta mengikuti evaluasi sebelum dan sesudah test; (2) nilai rata-rata post-test meningkat dibandingkan dengan *pre-test*; (3) lebih banyak peserta yang mencapai kategori pengetahuan yang baik atau sangat baik; (4) peserta dapat menyelesaikan tahapan pembuatan produk permen *edible film* secara mandiri atau dengan minimal bantuan; dan (5) mitra dapat menerapkan keterampilan peserta untuk meningkatkan pengetahuan mereka.

Soal *pre-test* dan *post-test*, lembar observasi keterampilan produksi, lembar penilaian pengemasan dan pelabelan, dan lembar evaluasi pemasaran adalah alat evaluasi yang digunakan. Hasil evaluasi dicatat sebagai data capaian program dan digunakan untuk menentukan seberapa efektif pelatihan dan apakah diperlukan pendampingan tambahan.

Metode evaluasi ini memungkinkan program dinilai berdasarkan pelaksanaan kegiatan serta perubahan pengetahuan dan keterampilan peserta yang dapat diukur secara kuantitatif. Diharapkan peningkatan kompetensi mitra akan membantu UMKM Nurchery membuat produk permen *edible film* daun sungkai yang inovatif, meningkatkan variasi produk, meningkatkan peluang pemasaran, meningkatkan nilai ekonomi bahan lokal, dan mendukung keberlanjutan bisnis lokal.

3. HASIL

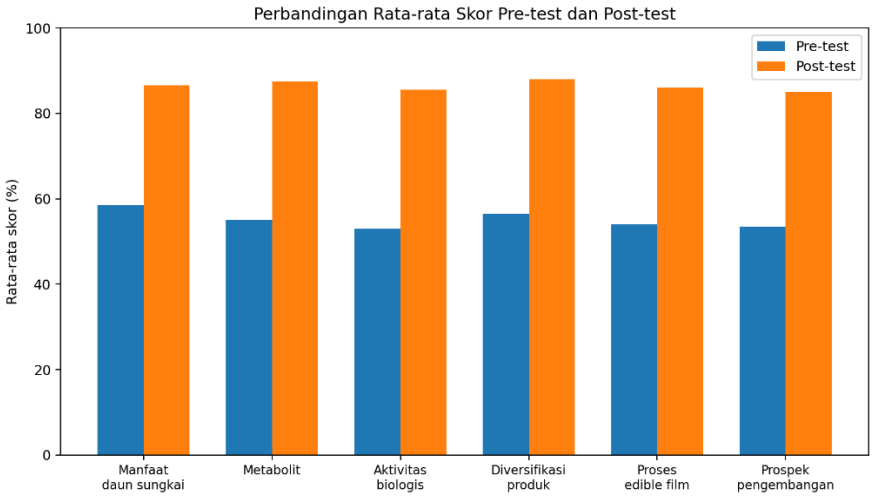
Peningkatan Pengetahuan Mitra tentang Potensi Daun Sungkai

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dimulai dengan memberikan karyawan UMKM Nurchery wawasan, pengetahuan, dan informasi tentang manfaat daun sungkai (*Peronema canescens*) sebagai bahan baku produk herbal fungsional.

Materi termasuk kandungan metabolit sekunder daun sungkai seperti flavonoid, fenolik, dan tanin; kemungkinan aktivitas biologis sebagai antioksidan dan imunomodulator alami; ide diversifikasi produk; dan peluang untuk mengembangkan dan memasarkan permen film yang dapat dimakan dengan menggunakan instrumen pre-test dan post-test yang terdiri dari 20 soal, evaluasi pengetahuan dilakukan terhadap dua puluh peserta. Hasil menunjukkan peningkatan pemahaman peserta setelah mendapatkan instruksi dan pelatihan. Rata-rata skor *pre-test* sebesar 55.1% meningkat menjadi 86.4% pada *post-test*, dan persentase peningkatan pengetahuan sebesar 56.8%.

Tabel 1. Hasil evaluasi pengetahuan peserta melalui *pre-test* dan *post-test.*

No.	Aspek Pengetahuan	Pre-test (%)	Post-test (%)	Peningkatan (%)
1	Manfaat daun sungkai bagi kesehatan	58.5	86.5	47.9
2	Kandungan metabolit (flavonoid, fenolik, tanin)	55.0	87.5	59.1
3	Aktivitas biologis (antioksidan & imunomodulator)	53.0	85.5	61.3
4	Konsep diversifikasi produk herbal	56.5	88.0	55.8
5	Proses pembuatan edible film daun sungkai	54.0	86.0	59.3
6	Prospek pengembangan dan pemasaran produk	53.5	85.0	58.9
	Rata-rata keseluruhan	**55.1**	**86.4**	**56.8**



Gambar 1. Perbandingan rata-rata skor pre-test dan post-test.

Peningkatan Keterampilan Produksi Permen Edible Film

Karyawan UMKM Nurchery setelah mengikuti kegiatan penyuluhan, maka peserta mengikuti pelatihan untuk mengembangkan dan membuat permen *edible film* yang terbuat dari seduhan teh sungkai. Pada tahap ini, peserta diberi pemahaman tentang kegunaan masing-masing bahan bahan pembentuk permen lembaran (*edible film*), metode pencampuran, pencetakan, pengeringan, dan pengemasan produk.

Hasil observasi dari kegiatan yang dilakukan selama pelatihan, mitra dapat mengikuti seluruh tahapan produksi dengan baik. Pada awal kegiatan, kebanyakan peserta tidak mengetahui tentang teknologi pembuatan permen *edible film*, tetapi setelah mendapatkan bimbingan dan instruksi, mereka dapat membuat permen *edible film* secara mandiri sesuai prosedur yang diberikan. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik langsung efektif dalam meningkatkan keterampilan teknis mitra. Karyawan UMKM Nurchery membuat permen *edible film* yang didamping oleh tim pengabdian dapat dilihat pada gambar dibawah ini :



Gambar 2. Pendampingan Proses Produksi permen *edible film*

Keberhasilan transfer teknologi ini sangat penting karena menjadikan dasar bagi UMKM Nurchery untuk melakukan produksi secara berkelanjutan. Selain itu, penguasaan teknologi pengolahan yang lebih canggih dapat membantu UMKM Nurchery mengembangkan inovasi dengan membuat produk baru yang memenuhi kebutuhan pasar.

Selama praktik dan pendampingan, observasi langsung digunakan untuk menilai keterampilan. Persiapan bahan, proses penyiapan bahan, pembuatan larutan dan film, pembuatan permen film yang dapat dimakan, kebersihan dan sanitasi, pengemasan dan label, dan promosi adalah semua elemen yang dievaluasi. Kemampuan untuk melakukan kegiatan secara mandiri dinilai dengan skala 1–4. Skor 4 pada skala ini menunjukkan kemampuan untuk melakukan penilaian. Hasil penilaian keterampilan peserta selama praktik dan pendampingan dapat dilihat pada Tabel 2.

Hasil observasi menunjukkan bahwa keterampilan rata-rata peserta mencapai 87,5%, yang berada dalam kategori sangat baik. Peningkatan ini menunjukkan bahwa pelatihan tidak hanya meningkatkan pengetahuan peserta tetapi juga meningkatkan kemampuan mereka untuk membuat produk secara praktis.

Tabel 2. Hasil penilaian keterampilan peserta selama praktik dan pendampingan

No.	Aspek Keterampilan	Sebelum (1–4)	Sesudah (1–4)	Nilai (%)	Kategori
1	Menyiapkan dan menimbang bahan	1.8	3.6	90.0	Sangat baik
2	Proses ekstraksi/penyiapan bahan	1.7	3.5	87.5	Sangat baik
3	Pembuatan larutan dan film	1.6	3.4	85.0	Sangat baik
4	Formulasi dan pembuatan permen edible film	1.5	3.6	90.0	Sangat baik
5	Higiene dan sanitasi produksi	1.7	3.6	90.0	Sangat baik
6	Pengemasan dan pelabelan	1.6	3.5	87.5	Sangat baik
7	Pemasaran produk	1.5	3.3	82.5	Sangat baik
	Rata-rata	**1,6**	**3,5**	**87.5**	**Sangat baik**

Karakteristik Produk Permen Edible Film Teh Sungkai

Selama kegiatan, produk permen *edible film* yang dihasilkan berbentuk lembaran tipis, fleksibel, mudah dimakan secara langsung dan praktis untuk dibawa kemana-mana. Pengamatan bentuk fisik yang diamati secara organoleptic bahwa produk *edible film* memiliki warna kecokelatan khas dari ekstrak daun sungkai, tetapi setelah dituang pada cetakan menjadi transparan dan sedikit berwarna, berbau mint herbal yang cukup diterima oleh konsumen dan rasa manis dari stevia dengan sedikit rasa sungkai yang khas. Permen edible film dapat dilihat pada gambar dibawah ini :



Gambar 3. Bentuk fisik permen *edible film*

Sediaan permen *edible film* memiliki beberapa keuntungan dibandingkan produk teh celup daun sungkai. Produk ini lebih efisien karena dapat dikonsumsi langsung tanpa diseduh. Selain itu, ukurannya yang kecil dan kemasan yang ringkas membuatnya mudah dibawa kemana-mana pada kegiatan aktivitas sehari-hari. Fitur bentuk fisik yang sesuai dengan tren pasar saat ini, yang lebih disukai oleh kosumen karena merupakan produk kesehatan yang praktis, inventif dan mudah di konsumsi secara langsung. Pengembangan produk dalam bentuk *edible film* yang dapat dimakan secara langsung dapat meningkatkan minat pelanggan, terutama generasi muda yang lebih tertarik pada bentuk sediaan yang unik dan kontemporer daripada produk herbal tradisional.

Pendampingan Pengemasan, Pelabelan, dan Strategi Pemasaran

Kegiatan ini tidak hanya berkonsentrasi pada aspek produksi, tetapi juga memberikan bimbingan terkait pengemasan dan pemasaran produk. Mitra dididik tentang pentingnya kemasan yang menarik, informatif, dan sesuai dengan persyaratan pelabelan produk pangan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa UMKM Nurchery dapat membuat desain kemasan produk yang lebih menarik daripada desain kemasan produk sebelumnya seperti yang terlihat dibawah ini :



Gambar 4. Produk permen lembaran (*edible film*)

Pembuatan produk permen *edible film* daun sungkai digunakan sebagai bahan utama, dan gelatin digunakan untuk membentuk tekstur film yang dapat dimakan. Seduhan dibuat dengan mengekstraksi bahan simplisia sebanyak 2,5 g dengan 50 mL air pada suhu 60°C selama 15 menit, dan kemudian disaring hingga volume seduhan yang diinginkan.

Formulasi produk terdiri atas seduhan teh herbal daun sungkai sebanyak 50 mL, gelatin sebanyak 15%b/v, dan bahan tambahan pangan lainnya seperti gilserol 1%b/v, asam sitrat 0,5%b/v, sorbitol 0,5%b/v, stevia secukupnya, mentol 0,1%b/v, minyak permen secukupnya, natrium benzoate 0,1%b/v dan aquadest sampai 100 mL. Terlebih dahulu, sebagian volume seduhan tambahkan gelatin, kemudian dipanaskan pada suhu 60°C sambil diaduk hingga gelatin terlarut secara merata. Kemudian, secara bertahap, sisa seduhan dan bahan lainnya (gliserol, sorbitol, asam sitrat dalam aquadest, stevia, mentol terlarut dan natrium benzoat ditambahkan), dan campuran diaduk hingga massa yang homogen tanpa gumpalan terbentuk. Selanjutnya, campuran dimasukkan ke dalam cetakan berukuran 30×15 cm dengan ketebalan yang sama. Setelah oven digunakan pada suhu 40°C selama 24 jam atau hingga lembaran memiliki karakteristik fisik yang sesuai, produk dikeringkan pada suhu ruang dan dilepaskan dari cetakan. Untuk menjaga kualitas produk, lembaran yang telah kering dipotong dengan ukuran 3×3 cm dan dikemas dalam kemasan primer yang kedap air.

Parameter proses dibuat untuk memastikan UMKM Nurchery melakukan setiap tahapan pembuatan dengan konsisten. Selain elemen produksi, kegiatan pengabdian juga mengajarkan tentang pengemasan dan pemasaran produk. Mitra tahu betapa pentingnya memilih bahan kemasan yang mampu melindungi produk dari kelembapan, kontaminasi, dan kerusakan fisik sambil tampil menarik dan sesuai dengan karakteristik produk. Selain itu, pendampingan mencakup menyusun informasi pada label, seperti nama produk, komposisi, berat bersih, identitas produsen, tanggal produksi, dan kedaluwarsa, serta informasi lain yang diperlukan sesuai dengan ketentuan pelabelan makanan yang berlaku.

Hasil pendampingan menunjukkan bahwa UMKM Nurchery lebih baik dalam membuat identitas visual dan kemasan produk. Mitra memiliki kemampuan untuk membuat desain kemasan yang lebih menarik, informatif, dan terlihat lebih profesional daripada model sebelumnya. Perubahan ini tidak hanya meningkatkan aspek estetika produk, tetapi juga memberi konsumen informasi yang lebih jelas tentang fitur dan identitas produk.

Dalam hal pemasaran, mitra dididik tentang strategi pemasaran melalui media sosial seperti tiktok, Instagram, marketplace facebook dan pemasaran digital melalui e-comerce seperti shopee dan tokopedia. Persaingan industri herbal yang semakin kompetitif saat ini, penggunaan platform digital dianggap penting untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan visibilitas produk. Kegiatan pendampingan ini, mitra memperoleh pemahaman baru tentang peran branding produk dalam meningkatkan nilai jual dan kepercayaan konsumen.

Potensi Peningkatan Nilai Ekonomi UMKM Nurchery

Peluang besar untuk meningkatkan nilai tambah produk teh celup sungkai adalah dengan mengubahnya menjadi permen lembaran (*edible film)*. Sebelum program Pengabdian Kepada Masyarakat ini dimulai, daun sungkai hanya diolah menjadi teh celup herbal, sehingga konsumen tidak memiliki banyak pilihan produk dan nilai jual sangat rendah dari bulan ke bulannya. Adanya diversifikasi produk permen lembaran (*edible film*) di UMKM Nurchery ini memperoleh peningkatan nilai jual yang lebih tinggi dan segmentasi pasar yang lebih besar melalui inovasi produk ini.

Produk *edible film* adalah inovasi produk dan strategi untuk meningkatkan daya saing. Jika dibandingkan dengan produk herbal sejenisnya seperti teh celup yang tersedia di pasaran maka dengan produk permen *edible film* mengalami peningkatan kualitas produk, kemasan yang lebih menarik, dan penggunaan teknologi pengolahan menghasilkan nilai tambah. Kondisi ini menunjukkan bahwa variasi produk berbasis sumber daya lokal dapat menjadi salah satu cara untuk meningkatkan keberlanjutan bisnis mikro, kecil, dan menengah (UMKM) (Dillasamola *et al.* 2025b).

Pengembangan permen *edible film* daun sungkai yang dapat dimakan langsung meningkatkan kapasitas produksi, harga jual, pendapatan, dan keuntungan bisnis. Untuk menilai dampak ekonomi, kondisi sebelum program dibandingkan dengan kondisi setelah penerapan produk baru.

Tabel 3. Dampak ekonomi awal UMKM Nurchery setelah diversifikasi produk.

Indikator	Sebelum Program	Setelah Program	Perubahan
Jenis produk	1 jenis (KaiKai Tea)	2 jenis (KaiKai Tea & permen *edible film* KaiKai)	—
Kapasitas produksi per bulan	100 kotak	250 kemasan	150%
Harga jual rata-rata per unit	Rp12.000	Rp18.000	50%
Pendapatan kotor per bulan	Rp1.200.000	Rp4.500.000	275%
Laba bersih per bulan	Rp350.000	Rp1.750.000	400%

Implikasi Program terhadap Pengembangan UMKM Nurchery Berbasis Kearifan Lokal

Program pemberdayaan ini menunjukkan bahwa pemanfaatan potensi lokal melalui pendekatan inovasi produk dapat meningkatkan kapasitas dan kemandirian UMKM. Daun sungkai, yang selama ini dikenal sebagai tanaman obat tradisional, berhasil diubah menjadi produk herbal modern yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Program ini menunjukkan bahwa kerja sama antara perguruan tinggi dan usaha kecil dan menengah (UMKM) dapat menghasilkan inovasi yang tidak hanya meningkatkan keterampilan mitra tetapi juga mendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Kegiatan kerja sama antara PT dan UMKM ini dapat dilihat pada gambar dibawah ini :



Gambar 4. Foto Bersama tim PKM dan Mitra

Secara keseluruhan, kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan UMKM Nurchery dalam pengolahan produk herbal, menghasilkan produk permen *edible film* berbasis daun sungkai yang inovatif, dan membuka peluang untuk meningkatkan daya saing dan pendapatan usaha dengan mengembangkan produk lebih lanjut melalui uji mutu, uji stabilitas, dan pengembangan skala produksi, sehingga dapat menjadi produk herbal fungsional unggulan khas Jambi.

4. PEMBAHASAN

Peningkatan Pengetahuan Mitra tentang Potensi Daun Sungkai

Setelah kegiatan penyuluhan, peningkatan pengetahuan mitra menunjukkan bahwa peserta menerima informasi tentang kemungkinan menggunakan daun sungkai sebagai bahan baku untuk produk herbal yang efektif. Penyuluhan ini tidak terlepas dari pendekatan pendidikan interaktif, yang melibatkan penyampaian materi, diskusi, dan tanya jawab, yang membantu peserta memahami manfaat daun sungkai secara lebih mendalam. Pemberdayaan masyarakat dan peningkatan pengetahuan adalah langkah awal yang sangat penting karena mempengaruhi sikap mitra dan kemampuan mitra untuk mengadopsi inovasi teknologi baru.

Menurut penelitian Dillasamola et al. 2025, menyatakan bahwa senyawa bioaktif seperti flavonoid dan senyawa fenolik banyak banyak terkandung dalam daun sungkai yang berfungsi sebagai antioksidan yang dapat meningkatkan sistem pertahanan tubuh melalui mekanisme penangkapan radikal bebas dan pengaturan respons imun (Dillasamola *et al.* 2025a). Oleh karena itu, penggunaan daun sungkai sebagai bahan baku untuk produk herbal yang berguna dan menarik perhatian konsumen untuk pengembangan lebih lanjut.

Hasil ini sejalan dengan ide pemberdayaan UMKM, yang menekankan pentingnya meningkatkan kapasitas sumber daya manusia sebagai dasar pengembangan usaha yang berkelanjutan. Semakin banyak mitra mengetahui tentang bahan baku dan manfaat produknya, semakin besar pula peluang keberhasilan untuk membuat produk baru yang memiliki nilai tambah dan daya saing di pasar.

Hasil menunjukkan peningkatan pemahaman peserta setelah mendapatkan instruksi dan pelatihan. Rata-rata skor pre-test sebesar 55.1% meningkat menjadi 86.4% pada post-test, dan persentase peningkatan pengetahuan sebesar 56.8%.

Peningkatan Keterampilan Produksi Permen Edible Film

Peningkatan kemampuan peserta dalam pembuatan permen *edible film* menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik langsung sangat efektif dalam meningkatkan kemampuan teknis mitra. Selama pelatihan, peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan teoritis tentang formulasi produk, tetapi mitra juga secara langsung terlibat dalam setiap tahapan proses produksi, dari pencampuran bahan hingga pengemasan produk akhir. Metode ini memungkinkan peserta untuk memahami proses produksi secara menyeluruh dan dapat menerapkannya secara mandiri setelah pelatihan.

Transfer teknologi yang berhasil merupakan salah satu bukti utama pengabdian kepada masyarakat. Penggunaan teknologi pengolahan makanan sederhana seperti *edible film* dapat membuka peluang bagi UMKM untuk menghasilkan produk yang lebih kreatif daripada produk konvensional yang telah dipasarkan sebelumnya. Keterampilan produksi yang ditingkatkan juga akan meningkatkan kualitas produk dan efisiensi proses produksi dalam meningkatkan daya saing UMKM.

Banyak penelitian menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik mampu meningkatkan kemampuan teknis pelaku UMKM karena memberikan peserta pengalaman langsung dalam menyelesaikan masalah yang muncul selama proses produksi. Oleh karena itu, pendampingan yang intensif menjadi kunci keberhasilan penerapan teknologi oleh mitra (Lestari et al. 2025c).

Hasil observasi menunjukkan bahwa keterampilan rata-rata peserta mencapai 87,5%, yang berada dalam kategori sangat baik. Peningkatan ini menunjukkan bahwa pelatihan tidak hanya meningkatkan pengetahuan peserta tetapi juga meningkatkan kemampuan mereka untuk membuat produk secara praktis.

Karakteristik Produk Permen Edible Film Teh Sungkai

Karakteristik fisik produk yang dihasilkan menunjukkan bahwa formulasi yang digunakan mampu menghasilkan permen edible film dengan bentuk tipis, fleksibel, dan mudah dikonsumsi. Karakteristik-karakteristik ini merupakan komponen penting dalam pengembangan produk edible film karena memengaruhi seberapa nyaman permen tersebut digunakan dan diterima oleh pelanggan. Kandungan senyawa alami dalam ekstrak daun sungkai menghasilkan warna kecokelatan, dan aroma mint mampu meningkatkan sensasi yang diterima produk.

Bentuk sediaan film yang dapat dimakan memiliki manfaat tambahan selain kepraktisan. Ini adalah manfaat yang membuat produk unik. Dengan inovasi ini, produk daun sungkai tidak hanya dapat digunakan sebagai minuman herbal tradisional, tetapi juga dapat digunakan sebagai produk kesehatan modern yang dapat bersaing di pasar dengan produk herbal lainnya (Lestari *et al*. 2023a).

Pendampingan Pengemasan, Pelabelan, dan Strategi Pemasaran

Pengemasan dan pelabelan adalah dua faktor penting yang memengaruhi pilihan pelanggan saat membeli barang. Karena kemasan yang menarik dan informatif dapat memberikan kesan profesional dan meningkatkan kepercayaan pelanggan terhadap kualitas produk, produk yang memiliki kemasan ini cenderung lebih mudah diterima oleh pasar. Oleh karena itu, pengawasan yang berkaitan dengan pengemasan menjadi bagian penting dari pekerjaan ini (Lestari *et al.* 2024)

Diharapkan bahwa perubahan pada desain kemasan yang lebih kontemporer dan informatif akan meningkatkan daya tarik visual produk sehingga dapat bersaing dengan produk sejenis yang telah beredar di pasaran. Selain itu, pelabelan yang baik harus memberikan informasi yang jelas tentang komposisi, keuntungan, dan cara penggunaan produk, sehingga meningkatkan kepercayaan pelanggan.

Dalam pemasaran, penggunaan media digital menjadi strategi yang sangat relevan untuk mengubah perilaku pelanggan saat ini. UMKM dapat menggunakan biaya promosi yang lebih rendah dengan menggunakan media sosial dan platform e-commerce. Secara konsisten, pendampingan pemasaran digital untuk mitra diharapkan dapat meningkatkan visibilitas produk, memperluas jaringan pemasaran, dan meningkatkan volume penjualan.

Potensi Peningkatan Nilai Ekonomi UMKM Nurchery

Salah satu metode yang efektif untuk meningkatkan nilai tambah produk adalah diversifikasi. Sebelum kegiatan daun sungkai hanya dijual dalam bentuk teh celup sehingga pilihan produk yang tersedia sangat terbatas. UMKM Nurchery memperoleh peluang untuk menjangkau segmen pasar baru dengan produk yang lebih inovatif dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi dengan mengembangkan permen *edible film.*

Peningkatan kualitas produk, inovasi dalam bentuk sediaan, perbaikan kemasan, dan perbaikan pemasaran adalah beberapa faktor yang meningkatkan nilai produk. Kombinasi elemen-elemen ini dapat meningkatkan persepsi pelanggan terhadap produk, yang dapat mengarah pada peningkatan harga jual dan keuntungan bisnis (Lestari *et al.* 2022).

Hasil ini menunjukkan bahwa inovasi berbasis sumber daya lokal dapat menjadi strategi yang efektif untuk meningkatkan daya saing UMKM. Mengubah daun sungkai yang selama ini hanya diproses secara sederhana menjadi produk yang dibuat dengan teknologi yang lebih canggih dapat memberikan nilai ekonomi yang lebih besar bagi pelaku usaha.

Implikasi Program terhadap Pengembangan UMKM Berbasis Kearifan Lokal

Program ini menunjukkan bahwa metode transfer teknologi dan inovasi produk yang tepat dapat mengoptimalkan potensi tanaman lokal. Salah satu kekayaan alam Provinsi Jambi adalah daun sungkai yang telah berkembang menjadi produk herbal kontemporer yang memiliki nilai tambah ekonomi yang lebih besar daripada produk tradisional. Kesuksesan ini menunjukkan bahwa kearifan lokal dapat digunakan untuk mengembangkan produk yang kompetitif dan berkelanjutan.

Kolaborasi antara perguruan tinggi dan UMKM sangat penting untuk keberhasilan program. Perguruan tinggi menyediakan pendidikan dan teknologi, sedangkan UMKM melaksanakan dan mengembangkan produk di lapangan. Sinergi dapat menghasilkan inovasi yang meningkatkan kapasitas mitra dan berdampak ekonomi bagi masyarakat (Lestari *et al*. 2023b).

Program ini berpotensi menjadi model pemberdayaan UMKM berbasis sumber daya lokal yang dapat diterapkan pada produk herbal lainnya di Provinsi Jambi dan daerah lain di Indonesia dengan adanya peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan inovasi produk yang dihasilkan.

5. KESIMPULAN

Program pendampingan pada UMKM Nurchery berhasil meningkatkan pengetahuan mencapai 86,4% dan keterampilan mitra mencapai 87,5% dalam mengolah teh celup sungkai (*Peronema canescens*) menjadi permen lembaran (edible film) sebagai produk suplemen imunomodulator herbal inovatif. Diversifikasi produk ini menghasilkan produk yang praktis, menarik, dan berpotensi diterima oleh konsumen, sehingga dapat meningkatkan nilai tambah, daya saing, dan peluang pengembangan usaha. Dengan demikian, pemanfaatan daun sungkai dalam bentuk edible film menjadi salah satu strategi yang efektif untuk mendukung pemberdayaan UMKM dan pengembangan produk herbal berbasis kearifan lokal secara berkelanjutan.

6. SARAN

Perlu dilakukan pendampingan lanjutan terkait standarisasi mutu produk, pengujian kandungan senyawa aktif, uji stabilitas, serta pengurusan perizinan usaha dan sertifikasi produk untuk meningkatkan kepercayaan konsumen. Selain itu, pengembangan strategi pemasaran digital dan perluasan jaringan distribusi perlu terus dilakukan agar produk permen edible film daun sungkai dapat menjangkau pasar yang lebih luas dan meningkatkan keberlanjutan usaha UMKM Nurchery.

7. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi (Kemendiktisaintek) Republik Indonesia yang telah memberikan dukungan pendanaan melalui Program Pengabdian kepada Masyarakat Skema Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) berdasarkan Kontrak Nomor: 153/C3/DT.05.00/PM/2025 tanggal 13 April 2026. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada UMKM Nurchery sebagai mitra kegiatan atas partisipasi, kerja sama, dan dukungan yang telah diberikan selama pelaksanaan program. Semoga hasil kegiatan ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan usaha mitra dan peningkatan kesejahteraan masyarakat.

8. DAFTAR PUSTAKA

Aprieni., Farida, R. M., Lastriana, S., Febrina, V.R. (2024). UMKM Memiliki Peran Penting Dalam Perekonomian Indonesia. Jurnal Ekonomi Bisnis dan Manajemen (JISE), 2(4), hal 188-193.

Dillasamola, D., Aldi, Y., Fitria, N., Oktomalioputri, B., Lestari, U., & Multia, R. (2025a). Isolation of Apigenin from Sungkai (Peronema canescens) Leaves and Its Immunomodulatory Effects: An In Vivo Study on Granzyme B, Interferon-γ, and Perforin Expression with Supporting In Silico Analysis. F1000Research, 14, 774.

Dillasamola, D., Aldi, Y., Noli, Z. A., Lestari, U., Fahresta, D., Faathir, A. M., ... & Arraysa, Z. (2025b). Manisnya Inovasi Herbal: Pelatihan Pembuatan Permen Jelly Jahe sebagai Camilan Fungsional Lokal di Nagari Batu Kalang Utara. Jurnal Pengabdian Harapan Ibu (JPHI), 7(3), 350-356.

Lestari, U., Muhaimin, M., Elisma, E., Maharini, I., Yuliana, Y., Mekeama, L., & Perawati, S. (2026). Pelatihan Pembuatan Permen Gummy Sungkai Sebagai Pengembangan Produk Inovasi di UMKM Nurchery. Jurnal Abdimas Kartika Wijayakusuma, 7(1), 505-512.

Lestari, U., Perawati, S., Neldi, V., Yuliana, Y., Mekeama, L., Havizur, R., Efendi, R. M. (2025a). Peningkatan Mutu Permen Jelly Butelang Menggunakan Minyak Tengkawang Sebagai Pengawet Alami di UMKM Nurchery Kecamatan Paal Merah. Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat, 5(2), hal 110-119.

Lestari, U., Maharini, I., Yuliana, Y., Neldi, V., Perawati, S. (2024). Pengembangan Kualitas Mutu Produk Teh Sungkai Kaikai Melalui Teknik Packaging Design di UMKM Nurchery Kota Jambi. Jurnal Pengabdian Masyarakat Dedikasi Sains dan Teknologi, 4(2), hal 230-242.

Lestari, U., Perawati, S., Neldi, V., Mekeama, L., Rahman, H., & Efendi, M. R. (2025b). Peningkatan Nilai Jual Marshmallow dengan Minyak Tengkawang sebagai Pengawet Alami di UMKM Nurchery. Jurnal Pengabdian Harapan Ibu (JPHI), 7(3), 272-280.

Lestari, U., Veronica, M., Salsabila, D. F., & Safrida, S. (2023a). Pelatihan Pengolahan Produk Turunan dari Jahe dan Pinang di Rumah Produksi Minerbal (Minuman Herbal) Kenali Asam Bawah, Kota Baru, Jambi. Medical Dedication (medic): Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat FKIK UNJA, 6(2), 114-121.

Lestari, U., Novra, A., & Kurniadi, R. (2025c). Chewable Tablet Formulation from Ethanol Extracts of Betel, Areca, and Gambir as a Substitute for Betel. Jurnal Jamu Indonesia. Institut Pertanian Bogor, 10(1), 49-54.

Lestari, U., Syarif, A., Farid, F., & Malinda, I. (2022). Inovasi Racikan Ekstrak Bunga Telang Menjadi Permen Susu, Permen Jelly Gulung Dan Marshmallow Sebagai Peningkat Sistem Imun. In Prosiding Seminar Nasional Unimus (Vol. 5).

Lestari, U., Satria, D., Setiawati, S., & Ratnawita, R. (2023b). Training on the Utilization of Bada Fruit Innovation to Become a Functional Instant Drink as an Immune System Enhancer in the village of Teluk Majelis. Salus Publica: Journal of Community Service, 1(1), 13-17.

Muhammad, M., Dwi, R. F., Eka, K., Danang, P. A., Blegoh, I. S. (2025). Identifikasi Mutu Simplisia dan Ekstrak Serta Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Sungkai (Peronema canescens Jack). Jurnal Farmasi Klinik dan Sains, 5(2), 65-77.

Ramli, S., Nurfaidah., Syahril., Dewi, W. S. ,Rachmat, B., Hebron., Azizah, A. (2025). Pemberdayaan UMKM Melalui Strategi Pemasaran Dan Diversifikasi Produk Pelaku Usaha Perempuan Di Desa Mekatta Selatan. JOONGKI:Jurnal Pengabdian Masyarakat, 4(3).

Rahmi, M., Depy, O.A., Aristha, N. P., Citra, K. D., Elfa, A. A., Lutfhia, R. A., Sophia, A. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Olahan pada Kelompok Wanita Tani Sri Rejeki Banjarbaru Kalimantan Selatan, PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat, 9 (Issue 1), hal 88–94.

Rina Widiastuti, Nur Ismiyati, Syaikha Fahrun Nisa. (2024). Formulasi dan Uji Sifat Fisik Permen Edible Film Ekstrak Etanol Daun Saga (Abrus precatorius L). Jurnal Ilmiah Manuntung: Sains Farmasi Dan Kesehatan, 10 (1), Hal 1-9, DOI: https://doi.org/10.51352/jim.v10i1.703.