Optimalisasi Pemanfaatan Tanaman Lokal Melalui Demonstrasi Pembuatan Teh Daun Pegagan Bagi Siswa

Eka Rusliana[1], Gusti Muhammad Raja Putra Perdana[2], Nurbidayah[3], Abdurrahma[4]
[1)] Program Studi Sarjana Gizi, Universitas Borneo Lestari
[2)] Program Studi Sarjana Hukum, Universitas Borneo Lestari
[3)] Program Studi Diploma Tiga Analis Kesehatan, Universitas Borneo Lestari
[4)] Program Studi Diploma Tiga Farmasi, Universitas Borneo Lestari
e-mail: eka.rusliana97@gmail.com

Abstrak
Pemanfaatan tanaman lokal sebagai bahan pangan fungsional merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah sumber daya alam serta memberikan manfaat kesehatan. Pegagan (*Centella asiatica*) merupakan tanaman herbal yang memiliki kandungan senyawa bioaktif dan berpotensi diolah menjadi produk pangan herbal. Namun, pemanfaatan pegagan di SMA Negeri 2 Karang Intan masih terbatas pada kegiatan budidaya dan pengeringan daun tanpa pengolahan lebih lanjut menjadi produk bernilai tambah. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan siswa dalam memanfaatkan pegagan melalui demonstrasi pembuatan teh daun pegagan serta edukasi pelabelan produk. Kegiatan dilaksanakan dengan metode demonstrasi yang disertai praktik langsung oleh siswa. Evaluasi kegiatan dilakukan menggunakan kuesioner untuk mengukur keterampilan siswa setelah mengikuti kegiatan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa 85% siswa tergolong terampil dalam pembuatan teh daun pegagan dan 55% siswa mampu memilih bahan baku pegagan yang berkualitas. Selain itu, siswa juga mampu merancang label kemasan produk sesuai dengan informasi pelabelan pangan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa metode demonstrasi efektif dalam meningkatkan keterampilan siswa dalam mengolah tanaman pegagan menjadi produk teh herbal yang bernilai tambah.

Kata kunci: Demonstrasi, Daun Pegagan, Siswa, Teh

Abstract
The utilization of local plants as functional food sources is one of the efforts to increase the added value of natural resources while providing health benefits. Pegagan (Centella asiatica) is a herbal plant containing various bioactive compounds and has the potential to be developed into herbal food products. However, the utilization of pegagan at SMA Negeri 2 Karang Intan has been limited to cultivation and leaf drying activities without further processing into value-added products. This community service activity aimed to improve students' skills in utilizing pegagan through a demonstration of pegagan leaf tea production and product labeling education. The activity was conducted using a demonstration method accompanied by hands-on practice by students. The evaluation was carried out using a questionnaire to measure students' skills after participating in the activity. The evaluation results showed that 85% of students were categorized as skilled in producing pegagan leaf tea and 55% of students were able to select high-quality pegagan leaves as raw materials. In addition, students were able to design product packaging labels in accordance with food labeling information standards. The results indicate that the demonstration method is effective in improving students' skills in processing pegagan plants into value-added herbal tea products.

Keywords*: Demonstration, Pegagan Leaves, Students, Tea*

PENDAHULUAN

Makanan yang dikonsumsi sehari-hari memiliki peran penting dalam menjaga kesehatan tubuh. Pemanfaatan bahan alam sebagai sumber pangan telah lama menjadi bagian dari budaya masyarakat Indonesia (Jawan, Tokan, & Dhosa, 2025; Prayogi, Wardenaar, & Kartikawati, 2022). Berbagai tanaman lokal diketahui memiliki kandungan senyawa bioaktif dan zat gizi yang bermanfaat bagi kesehatan ssehingga berpotensi dikembangkan sebagai pangan fungsional (Andina, Ramadani, Qolby, & Rosida, 2024). Meskipun demikian, pemanfaatan tanaman lokal

sebagai produk pangan sehat masih belum optimal, khususnya di kalangan generasi muda yang cenderung kurang memahami potensi bahan alam sebagai sumber pangan bergizi dan bernilai ekonomis (Hakim & Fitriani, 2024).

Salah satu tanaman lokal yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai pangan fungsional adalah pegagan (*Centella asiatica*). Tanaman ini telah lama digunakan dalam pengobatan tradisional dan diketahui mengandung berbagai senyawa bioaktif seperti alkaloid, flavonoid, triterpenoid, *asiaticoside*, dan *asiatic acid* (Pillai, Bhosale, & Roy, 2024). Senyawa-senyawa tersebut dilaporkan memiliki berbagai aktivitas biologis, antara lain sebagai antioksidan, antiinflamasi, serta berperan dalam membantu penyembuhan luka dan menjaga kesehatan kulit, dan juga memiliki potensi dalam pencegahan penyakit metabolik seperti diabetes melitus tipe 2, obesitas, hipertensi, dan ateroklerosis (Dewi & Yuniati, 2025).

Pemanfaatan pegagan dapat dilakukan melalui berbagai bentuk pengolahan, salah satunya sebagai minuman herbal seperti teh. Pengolahan tanaman herbal menjadi teh dinilai lebih praktis, memiliki daya simpan lebih lama, serta mempermudah konsumsi oleh masyarakat (Santi, Amirah, & Andriani, 2022). Selain itu, pengolahan tanaman lokal menjadi produk pangan olahan juga dapat meningkatkan nilai tambah serta membuka peluang pengembangan produk inovatif berbasis sumber daya lokal (Yuniar et al., 2026).

SMA Negeri 2 Karang Intan merupakan salah satu sekolah yang memiliki potensi dalam pengembangan pemanfaatan tanaman lokal. Sekolah ini merupakan mitra dari *Geopark Meratus* yang memiliki peran dalam mendukung pelestarian lingkungan, salah satunya melalui pemanfaatan sumber daya alam secara berkelanjutan. Salah satu bentuk kegiatan yang dilakukan adalah budidaya tanaman pegagan oleh siswa sebagai bagian dari implementasi Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5). Tanaman pegagan dibudidayakan menggunakan media tanam sederhana seperti botol bekas yang diisi dengan tanah. Hasil budidaya tersebut kemudian dikeringkan menjadi simplisia dan pernah dipamerkan pada kegiatan *Field Evaluation Mission Meratus Aspiring UNESCO Global Geopark* pada bulan Juli 2024.

Meskipun demikian, pemanfaatan pegagan yang dibudidayakan oleh siswa masih terbatas pada tahap pengeringan dan belum dikembangkan menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah, seperti minuman herbal. Padahal, kegiatan edukasi dan pelatihan pengolahan tanaman herbal yang dilakukan oleh Heriansyah et al., (2026) terbukti dapat meningkatkan pengetahuan serta keterampilan peserta dalam memanfaatkan tanaman lokal secara optimal. Ningsih et al., (2025) juga melaporkan adanya peningkatan pengetahuan dengan 93,75% responden memiliki pengetahuan yang tinggi dan 100% responden memiliki keterampilan dalam pembuatan teh herbal setelah diberikan edukasi dan pelatihan. Oleh karena itu, diperlukan kegiatan yang dapat memberikan pengetahuan sekaligus keterampilan praktis kepada siswa dalam mengolah pegagan menjadi produk yang lebih bermanfaat.

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan tanaman lokal melalui demonstrasi pembuatan teh daun pegagan kepada siswa SMA Negeri 2 Karang Intan. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan siswa dalam mengolah pegagan menjadi produk minuman herbal yang praktis, sehat, serta memiliki nilai tambah sebagai inovasi pangan berbasis tanaman lokal.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di SMA Negeri 2 Karang Intan, Kabupaten Banjar, dengan sasaran 20 siswa yang terlibat dalam kegiatan budidaya tanaman pegagan di lingkungan sekolah. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode demonstrasi, yaitu metode pembelajaran dengan memperagakan secara langsung suatu proses atau keterampilan sehingga peserta dapat memahami tahapan kegiatan secara lebih jelas dan aplikatif.

Pada kegiatan ini, tim pengabdian mendemonstrasikan proses pengolahan daun pegagan menjadi produk teh herbal. Demonstrasi dimulai dengan penjelasan mengenai bahan dan alat yang digunakan, kemudian dilanjutkan dengan memperlihatkan tahapan pembuatan teh daun pegagan. Tahapan tersebut meliputi pemilihan daun pegagan yang masih segar, pencucian bahan untuk menghilangkan kotoran, proses pengeringan daun hingga menjadi simplisia, serta pengemasan sederhana produk teh pegagan. Selama proses demonstrasi berlangsung, siswa diberikan kesempatan untuk mengamati secara langsung setiap tahapan proses pengolahan.

Selain demonstrasi pembuatan teh pegagan, siswa juga diberikan demonstrasi mengenai pembuatan label produk sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah produk serta memperkenalkan aspek dasar pemasaran produk pangan. Pada tahap ini, tim pengabdian menjelaskan informasi yang perlu dicantumkan pada label produk, seperti nama produk, komposisi, berat bersih, tanggal produksi, serta identitas produsen. Demonstrasi ini bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada siswa mengenai pentingnya label dalam suatu produk pangan, terutama apabila produk tersebut akan dipasarkan.

Melalui metode demonstrasi ini diharapkan siswa tidak hanya memahami proses pengolahan daun pegagan menjadi teh herbal, tetapi juga memperoleh wawasan mengenai pengemasan dan pelabelan produk sehingga produk yang dihasilkan memiliki nilai tambah dan berpotensi untuk dikembangkan sebagai produk yang dapat dipasarkan.

Evaluasi kegiatan dilakukan untuk menilai efektivitas demonstrasi pembuatan teh daun pegagan dalam meningkatkan keterampilan siswa. Evaluasi dilakukan dengan menggunakan kuesioner yang diberikan kepada 20 siswa setelah kegiatan berlangsung. Hasil evaluasi ditampilkan dalam bentuk diagram.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan dilaksanakan di SMA Negeri 2 Karang Intan yang berlokasi di Desa Kiram, Kabupaten Banjar pada tanggal 3 Juni 2025 dan 21 Agustus 2025. Kegiatan diawali dengan demonstrasi pembuatan teh daun pegagan pada tanggal 3 Juni 2025 dengan tahapan pertama yaitu edukasi tentang cara sortasi daun pegagan segar untuk memilih daun yang masih baik dan layak digunakan sebagai bahan baku, yang selanjutnya dilakukan pencucian dengan air bersih untuk menghilangkan kotoran yang menempel. Setelah proses pencucian, daun pegagan kemudian dikeringkan secara konvesional yaitu dengan memanfaatkan panas matahari. Selain untuk memperpanjang masa simpan, tujuan pengeringan daun pegagan juga untuk meningkatkan stabilitas senyawa aktif *asiaticoside* agar tidak mudah rusak (Mohapatra, Ray, Jena, Nayak, & Mohanty, 2022).



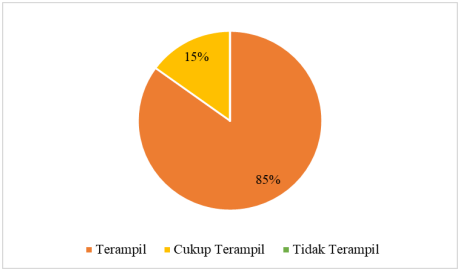
Gambar 1. Edukasi Sortasi Daun Pegagan Segar

Setelah penyampaian proses pengeringan daun pegagan, dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan teh daun pegagan. Daun pegagan yang telah kering dimasukkan ke dalam kemasan sederhana yaitu kantong teh yang telah disiapkan dengan berat sekitar 2 gram per kantong tehnya. Selanjutnya, para siswa juga diberikan kesempatan untuk mempraktikkan secara langsung proses pembuatan teh daun pegagan dengan mengisi daun pegagan kering ke dalam kantong teh yang telah disediakan. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengalaman praktik kepada siswa sehingga mereka dapat memahami secara lebih jelas tahapan pembuatan teh pegagan serta meningkatkan keterampilan dalam mengolah tanaman lokal menjadi produk yang bernilai tambah. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian dari Najih & Adityawan, (2024) yang melaporkan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan ketika pembelajaran dilakukan dengan metode praktik secara langsung.



Gambar 2. Demonstrasi dan Praktik Langsung Pembuatan Teh Daun Pegagan oleh Siswa

Setelah kegiatan demonstrasi selesai dilaksanakan, para siswa diminta mengisi kuesioner sebagai bentuk evaluasi kegiatan. Kuesioner tersebut digunakan untuk mengukur tingkat pemahaman dan keterampilan siswa dalam membuat teh daun pegagan setelah mengikuti kegiatan demonstrasi.



Gambar 3. Diagram Keterampilan Siswa dalam Pembuatan Teh daun Pegagan

Gambar 3 menunjukkan keterampilan yang baik dalam pembuatan teh daun pegagan setelah mengikuti kegiatan demostrasi. Darivtotal responden, sebanyak 85% siswa tergolong terampil dalam melakukan proses pembuatan teh daun pegagan, sedangkan 15% siswa tergolong cukup terampil. Tidak terdapat siswa yang masuk dalam kategori tidak terampil.

Hasil ini menunjukkan bahwa kegiatan demonstrasi yang disertai dengan praktik langsung mampu meningkatkan keterampilan siswa dalam mengolah daun pegagan menjadi produk teh herbal. Melalui kegiatan ini, siswa dapat memahami tahapan pembuatan teh mulai dari pemilihan bahan, proses pengeringan, hingga pengemasan produk. Tingginya persentase siswa yang tergolong terampil mengindikasikan bahwa metode demonstrasi merupakan pendekatan yang efektif dalam meningkatkan keterampilan praktis siswa dalam memanfaatkan tanaman lokal menjadi produk yang bernilai tambah. Hasil ini sejalan dengan kegiatan demonstrasi oleh Perawati, Pratiwi, Pondawinata, & Sadli, (2025) menunjukkan adanya peningkatan keterampilan masyarakat da;am memanfaatkan tanaman herbal lokal.

Peningkatan keterampilan tersebut juga menunjukkan adanya optimalisasi pemanfaatan tanaman pegagan yang telah dibudidayakan di lingkungan sekolah. Tanaman yang sebelumnya hanya dimanfaatkan pada tahap budidaya dan pengeringan kini dapat diolah menjadi produk teh herbal yang lebih bernilai guna dan berpotensi memiliki nilai ekonomi. Dengan demikian, kegiatan demonstrasi pembuatan teh daun pegagan tidak hanya meningkatkan keterampilan siswa, tetapi juga mendorong optimalisasi pemanfaatan tanaman lokal sebagai produk pangan herbal yang bermanfaat bagi kesehatan dan berpotensi dikembangkan lebih lanjut.



Gambar 4. Edukasi Pembuatan Kemasan dan *Labelling*

Selain melaksanakan demonstrasi pembuatan teh daun pegagan, pada tanggal 21 Agustus 2025 juga dilaksanakan edukasi mengenai pelabelan produk kepada siswa. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada siswa mengenai pentingnya label pada suatu produk, terutama jika produk tersebut akan dipasarkan. Dalam kegiatan ini, siswa diperkenalkan dengan beberapa komponen informasi yang perlu dicantumkan pada label produk, seperti nama produk, komposisi bahan, berat bersih, tanggal produksi, serta identitas produsen.

Selanjutnya, siswa mempraktikkan secara langsung pembuatan label kemasan sesuai dengan materi edukasi yang telah disampaikan. Pada tahap ini, siswa diminta untuk merancang

label produk teh daun pegagan dengan mencantumkan beberapa informasi penting, seperti nama produk, komposisi bahan, berat bersih, tanggal produksi, serta identitas produsen.



Gambar 5. Label Kemasan Teh Daun Pegagan

Gambar 5 menunjukkan bahwa siswa berhasil merancang label kemasan produk teh daun pegagan sebagai bagian dari kegiatan edukasi mengenai pelabelan produk. Label kemasan yang dibuat memuat beberapa informasi penting, antara lain nama produk, komposisi bahan, cara penyajian, identitas produsen, serta informasi tanggal produksi dan masa kedaluwarsa. Desain label juga dilengkapi dengan elemen visual yang menarik seperti ilustrasi daun pegagan dan penggunaan warna dominan hijau yang mencerminkan bahan baku alami dari produk tersebut.

Berdasarkan desain label kemasan tersebut, informasi yang dicantumkan telah memenuhi sebagian besar komponen penting dalam pelabelan pangan olahan. Hal ini sejalan dengan pedoman pelabelan pangan olahan yang ditetapkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), yang menyebutkan bahwa label kemasan pangan minimal harus mencantumkan beberapa informasi, antara lain: nama produk, daftar bahan atau komposisi yang digunakan, berat atau isi bersih, nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor, keterangan halal bagi yang dipersyaratkan, tanggal dan kode produksi, informasi kedaluwarsa, nomor izin edar, serta asal usul bahan pangan tertentu (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2019). Dengan adanya edukasi dan praktik pembuatan label kemasan ini, siswa tidak hanya memperoleh keterampilan dalam mengolah daun pegagan menjadi produk teh herbal, tetapi juga memahami pentingnya informasi pada label sebagai bagian dari aspek keamanan pangan dan pemasaran produk.

SIMPULAN

Kegiatan demonstrasi pembuatan teh daun pegagan dan edukasi pelabelan produk di SMA Negeri 2 Karang Intan berhasil meningkatkan keterampilan siswa dalam memanfaatkan tanaman pegagan yang telah dibudidayakan di lingkungan sekolah. Metode demonstrasi yang disertai praktik langsung efektif dalam membantu siswa memahami proses pengolahan pegagan menjadi teh herbal serta merancang label kemasan produk.

SARAN

Kegiatan Selanjutnya disarankan untuk mengembangkan aspek penjualan produk teh daun pegagan, khususnya melalui pendampingan dalam strategi pemasaran dan pengenalan produk kepada konsumen

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Borneo Lestari yang telah memberi dukungan pendanaan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

Andina, S., Ramadani, A., Qolby, L. H., & Rosida, F. (2024). Pemanfaatan Sagu dan Keladi sebagai Sumber Pangan Fungsional yang Berkelanjutan di Provinsi Papua. *Food Science and Technology Proceedings*, 131–140.

Dewi, R. L., & Yuniati, R. (2025). Utiliization of Natural Compound from Pegagan (Centella asiatica (L .) Urb .) and Their Potential Role in the Health Sector. *Jurnal Penelitian Pendidikan IPA*, *11*(4), 94–103. https://doi.org/10.29303/jppipa.v11i4.10558

Hakim, A. R., & Fitriani, N. M. (2024). Potensi Pangan Lokal dalam Peningkatan Ketahanan

Pangan dan Penanggulangan Stunting di Kalimantan Tengah. *Prosiding Seminar Jilid 2 Universitas PGRI PAlangka Raya*, 50–58.

Heriansyah, Samsidar, Nolita, D. P., Agustina, Simbolon, W. T., Albab, A. U., … Sudarma, A. (2026). Pemanfaatan Tanaman Herbal Sebagai Obat Tradisional Untuk Kesehatan Masyarakat Di Desa Alue Kuyun Kecamatan Woyla Timur Kabupaten Aceh Barat. *ZONA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *3*(1), 82–91.

Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (2019). *Pedoman Implementasi Pelabelan Pangan Olahan*. Direktorat Standarisasi Pangan Olahan.

Jawan, A. J., Tokan, F. B., & Dhosa, D. D. (2025). *Kearifan Lokal Masyarakat Adat dalam Menjaga Ketahanan Pangan Melalui Tradisi Rewa'ng Plea "(Studi Kasus Desa di Daniwato Kecamatan Solor Barat Kabupaten Flores Timur)"*. *3*(4), 243–273.

Mohapatra, P., Ray, A., Jena, S., Nayak, S., & Mohanty, S. (2022). Influence of various drying methods on physicochemical characteristics , antioxidant activity , and bioactive compounds in Centella asiatica L . leaves : a comparative study. *Journal of Biotechnology, Computational Biology and Bionanotechnology*, *103*(3), 235–247.

Najih, A., & Adityawan, T. (2024). *Peningkatan Hasil Belajar Peserta Didik melalui Metode Praktikum pada Materi Titrasi Asa-Basa*. *13*(1), 70–76.

Ningsih, A. W., Ningrum, S., Fathoni, M., Saputra, A. F., Zubkhi, A. S., Febrianti, I. I., & Aisyha, P. (2025). Edukasi dan Pelatihan Pembuatan Teh Herbal sebagai Upaya Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Masyarakat Desa Sumbergede. *Jurnal IKRAITH-ABDIMAS*, *9*(3), 182–188.

Perawati, S., Pratiwi, P. D., Pondawinata, M., & Sadli, N. K. (2025). Demonstrasi pengolahan herbal berkhasiat sebagai imunomodulator Yayasan Dayung Habibah di Kelurahan Legok Kota Jambi sebagai Lembaga. *Jurnal Pengabdian Harapan Ibu (JPHI)*, *7*(2), 154–161.

Pillai, A. R. S., Bhosale, Y. K., & Roy, S. (2024). Extraction of Bioactive Compounds From Centella asiatica and Enlightenment of Its Utilization Into Food Packaging : A Review. *International Journal of Food Science*, *1249553*, 1–16.

Prayogi, J., Wardenaar, E., & Kartikawati, S. M. (2022). Etnobotani Bahan Pangan Masyarakat Dusun Pematang Merbabu Desa Sungai Awan Kiri Kecamatan Muara Pawan Kabupaten Ketapang. *Jurnal Hutan Lestari*, *10*(2), 319–332.

Santi, I., Amirah, S., & Andriani, I. (2022). Sosialisasi Pembuatan Teh Herbal dalam Kemasan Teh Celup pada Kelompok PKK Kalabbirang, Kabupaten Takalar. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat*, *11*(1), 22–25.

Yuniar, N., Wahyuni, S., Hindariatytiningsih, N., Aku, S., Aisyah, Tangketora, Rezky, Ramadhan, M. R., & Zuriantin. (2026). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Optimalisasi Potensi Lokal Desa Maligano , Kecamatan Maligano Kabupaten Muna Sulawesi Tenggara. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, *9*(1), 60–67.