

Penyuluhan Pengolahan dan Wirausaha TOGA sebagai upaya Peningkatan Pemberdayaan Ibu-ibu Rumah Tangga pada Masa Pandemic Covid-19 di Desa Kemuning Lor Kecamatan Arjasa

TOGA Processing and Entrepreneurship Counseling as an effort to Increase the Empowerment of Housewives during the Covid-19 Pandemic Period in Kemuning Lor Village Arjasa District

Linda Ekadewi Widyatami ^{1*}, Datik Lestari ¹, Dessya Putri Ayu U ²

¹ Department of Management Agribusiness, Politeknik Negeri Jember

² Department of Health, Politeknik Negeri Jember

* lindaeka@polije.ac.id

ABSTRAK

Tanaman Obat Keluarga (TOGA) adalah tanaman hasil budidaya rumahan yang berkhasiat sebagai obat. TOGA banyak memberikan manfaat, yang dapat dilihat dari aspek kesehatan, lingkungan, ekonomi, dan sosial budaya. Program pengabdian ini dilakukan kepada kelompok ibu-ibu rumah tangga di Dusun Rayap, Desa Kemuning Lor sebagai upaya untuk melakukan pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga serta meningkatkan pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga pada masa pandemic Covid-19. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu, meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra tentang manfaat TOGA dan proses pengolahan produk olahan TOGA, serta meningkatkan pengetahuan mitra tentang wirausaha TOGA, sehingga selain untuk pemenuhan kebutuhan obat keluarga secara mandiri, produk hasil olahan TOGA tersebut dapat dikembangkan dan dapat memberikan manfaat ekonomi bagi keluarga. Kegiatan Penyuluhan Pengolahan Produk Olahan TOGA dan Wirausaha TOGA, kepada mitra ini terdiri dari dua kegiatan yaitu: pemaparan materi pengolahan produk dan wirausaha TOGA (proses pengemasan produk olahan TOGA, analisis usaha produk olahan TOGA, dan bauran pemasarannya); serta demonstrasi dan praktik pengolahan produk jamu temulawak kunyit jahe, dan produk minuman herbal.

Kata kunci — Penyuluhan, Pengolahan TOGA, Wirausaha TOGA

ABSTRACT

Family Medicinal Plants (TOGA) are home-cultivated plants that have medicinal properties. TOGA provides many benefits, which can be seen from the aspects of health, environment, economy, and socio-culture. This service program was carried out for a group of housewives in the Termite Hamlet, Kemuning Lor Village as an effort to empower housewives and increase the empowerment of housewives during the Covid-19 pandemic. The purpose of this community service activity is to increase the knowledge and skills of partners about the benefits of TOGA and the processing of TOGA processed products, as well as increase the knowledge of partners about TOGA entrepreneurship, so that in addition to meeting the needs of family medicine independently, the processed products of TOGA can be developed and can be used. provide economic benefits for the family. Counseling activities for TOGA Processed Products and TOGA Entrepreneurs, to these partners consisted of two activities, namely: exposure to TOGA product processing materials and entrepreneurship (packaging process for TOGA processed products, business analysis of TOGA processed products, and their marketing mix); as well as demonstrations and practice of processing herbal products, turmeric, ginger, and herbal drink products.

Keywords — Counseling, TOGA Processing, TOGA Entrepreneurs



© 2022. Linda Ekadewi Widyatami, Datik Lestari, Dessya Putri Ayu U



Creative Commons
Attribution 4.0 International License

1. Pendahuluan

Tanaman Obat Keluarga (TOGA) adalah tanaman hasil budidaya rumahan yang berkhasiat sebagai obat. Penanaman TOGA dapat dilakukan di pot atau lahan sekitar rumah, dan jika lahan yang ditanami cukup luas maka sebagian hasil panen dapat dijual dan menambah pendapatan keluarga^[1]. TOGA banyak memberikan manfaat, yang dapat dilihat dari aspek kesehatan, lingkungan, ekonomi, dan sosial budaya. Dari aspek kesehatan bermanfaat untuk pemeliharaan kesehatan, penanggulangan penyakit, dan perbaikan status gizi; dari aspek lingkungan bermanfaat untuk kelestarian alam, penghijauan dan estetika; dan dari aspek ekonomi bermanfaat untuk meningkatkan pendapatan masyarakat apabila dikembangkan sebagai suatu usaha; serta dilihat dari aspek sosial budaya, penanaman TOGA merupakan upaya pelestarian budaya lelelur di masyarakat^[2].

Tanaman obat sangat populer digunakan sebagai bahan baku obat tradisional dan jamu, yang jika dikonsumsi akan meningkatkan sistem kekebalan tubuh (*immune system*), karena tanaman ini mempunyai sifat spesifik sebagai tanaman obat yang bersifat pencegahan (preventif) dan promotif melalui kandungan *metabolit sekunder* seperti *gingiro* pada jahe dan *santoriso* pada temulawak yang mampu meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Mengonsumsi jamu tidak mempunyai sifat kuratif yang berarti menyembuhkan, namun lebih ke arah pencegahan dengan meningkatkan sistem kekebalan tubuh^[3].

Pada masa pandemik Covid-19, beberapa jenis tanaman obat yang berkhasiat untuk meningkatkan imunitas tubuh mengalami peningkatan permintaan dan harga jual di masyarakat. Tanaman herbal/obat ini terdiri dari temulawak, jahe, kunyit, kencur, dan sereh^[4]. Pemanfaatan tanaman obat untuk menjaga kesehatan tubuh menjadi alternatif yang semakin banyak diminati masyarakat disamping penggunaan obat kimia. Tanaman obat dipilih masyarakat selain berkhasiat menjaga kesehatan juga tidak memiliki efek samping seperti obat kimia. Tren hidup kembali ke alam (*back to nature*) juga menjadi salah satu faktor meningkatnya penggunaan tanaman obat^[5].

Budidaya TOGA di pekarangan rumah selain sebagai pemenuhan kebutuhan obat herbal bagi keluarga secara mandiri, juga dapat dikembangkan menjadi usaha di bidang obat-obatan herbal, yang selanjutnya disalurkan kepada masyarakat, sehingga juga dapat menghasilkan pendapatan bagi keluarga^[1].

Pemberdayaan peranan wanita pada masa pandemik Covid-19 perlu ditingkatkan untuk memenuhi kebutuhan obat herbal keluarga dan memanfaatkan peluang ekonomi yang dapat dikembangkan menjadi usaha, yaitu melalui pemanfaatan tanaman TOGA seperti: budidaya TOGA pada pekarangan rumah atau budidaya TOGA dalam pot bagi keluarga yang memiliki lahan sempit^[6], serta pengolahan hasil tanaman TOGA menjadi produk olahan TOGA, yang nantinya dapat dikembangkan menjadi wirausaha untuk meningkatkan pendapatan keluarga. Pengetahuan ibu-ibu rumah tangga di Desa Kemuning Lor masih sangat terbatas tentang manfaat TOGA dan proses pengolahan produk olahan TOGA yang dapat meningkatkan nilai tambah dari tanaman TOGA, serta dapat dikembangkan menjadi wirausaha TOGA.

Program pengabdian masyarakat ini dilakukan kepada kelompok ibu-ibu rumah tangga di Dusun Rayap, Desa Kemuning Lor sebagai upaya untuk melakukan pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga serta meningkatkan peranan dan produktivitas ibu-ibu rumah tangga pada masa pandemik Covid-19. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini antara lain yaitu, meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra tentang manfaat TOGA dan proses pengolahan hasil TOGA sebagai produk olahan atau obat herbal keluarga, serta meningkatkan pengetahuan mitra tentang wirausaha TOGA, sehingga selain untuk pemenuhan kebutuhan obat keluarga secara mandiri, produk hasil olahan TOGA tersebut dapat dikembangkan dan dapat memberikan manfaat ekonomi bagi keluarga.

2. Target dan Luaran

Target sasaran program pengabdian masyarakat ini adalah kelompok ibu-ibu rumah tangga di Dusun Rayap Desa Kemuning Lor Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember, yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan



keterampilan mitra tentang proses pengolahan produk olahan TOGA, serta wirausaha produk olahan TOGA, sebagai upaya untuk peningkatan pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga di Desa Kemuning Lor.

Target dan luaran dalam pelaksanaan Program Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah sebagai berikut :

1. Melakukan penyuluhan kepada mitra, yaitu: penyuluhan proses pengolahan produk olahan TOGA, yang meliputi: produk bubuk herbal, jamu, dan minuman rempah; serta penyuluhan tentang wirausaha TOGA yang meliputi: (a) Pengemasan produk pengolahan TOGA; (b) Perhitungan Analisis Usaha TOGA; dan (c) Bauran Pemasaran produk hasil pengolahan TOGA, sehingga dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra tentang proses pengolahan produk olahan TOGA, dan kegiatan wirausaha TOGA.
2. Mitra dapat mengetahui tentang proses pengolahan produk olahan TOGA dan wirausaha TOGA, yang meliputi: pengemasan produk olahan TOGA, perhitungan analisis usaha dan penerapan bauran pemasaran (Harga, Produk, Tempat/Saluran Pemasaran, dan Promosi) pada pemasaran TOGA.
3. Mitra dapat melakukan pengolahan produk olahan TOGA, yang meliputi: produk bubuk herbal, jamu, dan minuman rempah TOGA.
4. Melakukan dokumentasi atau perekaman kegiatan pengabdian kepada masyarakat dan menghasilkan Video Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat, yang diunggah pada media sosial youtube.

3. Metodologi

Tahapan dan metode kegiatan pengabdian masyarakat adalah sebagai berikut:

1. Survei Pendahuluan pada Mitra Program Pengabdian

Tim pengabdian melakukan survei pendahuluan pada mitra sebelum melakukan pelaksanaan kegiatan pengabdian. Metode kegiatan yang dilakukan pada tahapan ini adalah observasi dan wawancara. Tahapan ini dilakukan untuk mengumpulkan informasi dan melakukan identifikasi karakteristik serta permasalahan mitra.

2. Melakukan Koordinasi dengan Mitra Program Pengabdian

Tahapan koordinasi dengan mitra ini dilakukan dengan tujuan untuk merencanakan langkah-langkah pelaksanaan program pengabdian masyarakat dan mempersiapkan kebutuhan dalam pelaksanaan program pengabdian masyarakat.

3. Melakukan Uji Coba Proses Pengolahan Hasil TOGA serta Mempersiapkan Media dan Materi Kegiatan Penyuluhan

Pada tahapan ini tim pelaksana pengabdian melakukan persiapan dan uji coba proses pengolahan produk olahan TOGA. Proses pengolahan produk olahan TOGA yang akan dilakukan yaitu produk bubuk herbal TOGA (bubuk jahe), jamu temulawak kunyit jahe, serta produk minuman herbal. Pada tahapan ini tim pengabdian juga merencanakan dan mempersiapkan materi penyuluhan, serta media, alat dan bahan untuk kegiatan penyuluhan. Tim pelaksana pengabdian mempersiapkan media penyuluhan yaitu *slide power point* (PPT) dan *booklet* materi penyuluhan tentang pengolahan produk olahan TOGA dan wirausaha produk olahan TOGA.

4. Pelaksanaan Kegiatan Penyuluhan Program Pengabdian Masyarakat pada Mitra

Kegiatan penyuluhan yang dilakukan oleh mitra meliputi: (1) Penyuluhan tentang Proses Pengolahan Produk Olahan TOGA, tim pengabdian masyarakat melakukan penyuluhan tentang proses pengolahan produk olahan TOGA menjadi produk bubuk herbal, jamu, dan minuman rempah serta, (2) Penyuluhan tentang Wirausaha TOGA, tim pengabdian masyarakat melakukan penyuluhan tentang wirausaha TOGA kepada mitra, yang meliputi: (a) Pengemasan Hasil Produk Pengolahan TOGA; (b) Perhitungan Analisis Usaha Pengolahan TOGA; dan (c) Pemasaran (Bauran Pemasaran) hasil produk olahan TOGA.

Metode kegiatan yang dilakukan pada kegiatan penyuluhan ini yaitu metode pemaparan materi pengolahan produk olahan dan wirausaha TOGA dengan menggunakan *slide* PPT dan pemutaran video pengolahan produk bubuk herbal Jahe; serta metode demonstrasi dan praktik langsung pengolahan produk olahan TOGA yaitu jamu temulawak kunyit jahe dan minuman rempah bersama dengan mitra program pengabdian.



4. Pembahasan

Program pengabdian masyarakat penyuluhan produk olahan TOGA dan wirausaha TOGA dilakukan pada kelompok Ibu-ibu rumah tangga di Dusun Rayap Desa Kemuning Lor Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember. Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan, adalah sebagai berikut:

a) Survei Pendahuluan dan Koordinasi Pelaksanaan Program Pengabdian

Tahapan survei pendahuluan dan koordinasi dengan mitra dilakukan sebelum pelaksanaan kegiatan penyuluhan. Survei pendahuluan ini untuk mengetahui kondisi dan kebutuhan sasaran yang menjadi mitra program pengabdian. Kegiatan selanjutnya adalah koordinasi program pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh tim pelaksana pengabdian dengan mitra (kelompok ibu-ibu rumah tangga di Dusun Rayap Desa Kemuning Lor). Koordinasi dengan mitra, dilakukan untuk membahas tentang pelaksanaan kegiatan penyuluhan produk olahan TOGA dan wirausaha TOGA untuk kelompok ibu-ibu rumah tangga di Dusun Rayap Desa Kemuning Lor.

b) Melakukan Uji Coba Proses Pengolahan Hasil TOGA serta Mempersiapkan Media dan Materi Kegiatan Penyuluhan

Pada tahapan ini tim pelaksana pengabdian melakukan persiapan dan uji coba proses pengolahan produk olahan TOGA. Proses pengolahan produk olahan TOGA yang akan dilakukan yaitu produk bubuk herbal TOGA; jamu temulawak, kunyit, dan jahe; serta produk minuman herbal. Pada tahapan ini tim pengabdian juga merencanakan dan mempersiapkan materi penyuluhan, serta media, alat dan bahan untuk penyuluhan produk olahan TOGA. Alat dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk pengolahan produk olahan TOGA antara lain yaitu: wajan *stainless stell*, panci *stainless stell*, panci gerabah, alat pengaduk kayu, blender, timbangan, pisau, telenan, baskom *stainless stell*, baskom plastik, gelas ukur, ayakan, saringan, corong, sendok *stainless stell*, centong plastik, centong *stainless stell*, solet plastik, mangkok, piring plastik, ulekan, gelas ukur, kompor gas dan tabung gas elpiji, serta kain saring, dan kain lap; dan atribut personal *hygiene* dalam proses

pengolahan produk yaitu apron, masker, penutup kepala, dan sarung tangan. Bahan yang dibutuhkan untuk pengolahan produk bubuk herbal TOGA yaitu: jahe/jahe merah, kunyit/temulawak/kencur, gula, air bersih, serta bahan tambahan gas elpiji. Bahan yang dibutuhkan untuk pengolahan jamu temulawak kunyit jahe antara lain adalah: temulawak, kunyit, jahe, gula aren, gula batu/gula pair, garam, dan air putih, serta bahan tambahan gas elpiji. Bahan untuk pengolahan produk minuman rempah yaitu: jahe, temulawak, kunyit, serai, asam jawa, gula merah, kayu manis, air putih, serta bahan tambahan gas elpiji. Bahan untuk pengemasan produk yaitu botol plastik, plastik *ziplock*, toples kecil plastik, dan label produk.

Tim pelaksana pengabdian juga mempersiapkan media penyuluhan yaitu *slide power point* (PPT) dan *booklet* materi penyuluhan tentang pengolahan produk olahan TOGA dan wirausaha produk olahan TOGA.

c) Pelaksanaan Kegiatan Penyuluhan Pengolahan Produk Olahan TOGA dan Wirausaha TOGA pada Mitra

Pelaksanaan kegiatan penyuluhan pengolahan produk olahan TOGA dan wirausaha TOGA di Dusun Rayap Desa Kemuning Lor dilakukan pada Hari Minggu, Tanggal 26 September 2021 mulai pukul 09.00 sampai dengan 13.00 WIB. Tempat penyuluhan dilakukan di rumah Ibu RT , RT 02 RW 09 Dusun Rayap Desa Kemuning Lor. Sasaran dalam kegiatan penyuluhan adalah ibu-ibu rumah tangga di Dusun Rayap Desa Kemuning Lor. Kecamatan Arjasa.

Pelaksanaan kegiatan penyuluhan ini meliputi dua sesi kegiatan yaitu :

1) Penyuluhan (Pemaparan Materi) tentang Pengolahan Produk Olahan TOGA dan Wirausaha TOGA pada Mitra

Penyuluhan atau pemaparan materi tentang pengolahan produk olahan TOGA dan wirausaha TOGA dilakukan dengan metode presentasi dan diskusi. Media atau alat bantu yang digunakan dalam pemaparan materi tersebut antara lain adalah *slide power point*, *booklet*, video, dan proyektor. Materi penyuluhan disampaikan dalam bentuk presentasi menggunakan *slide power point* dan pemutaran video tentang pengolahan produk



bubuk herbal jahe. Penyuluhan dilakukan dengan bahasa yang mudah dipahami, dan dengan pemutaran video tentang pengolahan produk bubuk herbal jahe, serta membagikan materi dalam bentuk *booklet* tentang pengolahan produk olahan TOGA dan analisis usahanya kepada sasaran penyuluhan (ibu-ibu rumah tangga di Dusun Rayap Desa Kemuning lor), agar sasaran dapat menerima dan memahami dengan mudah materi yang disampaikan oleh tim pemateri.

Materi yang disampaikan pada kegiatan penyuluhan antara lain adalah: (1) Pengolahan produk olahan TOGA yang terdiri dari pengolahan produk bubuk herbal yang dijelaskan juga dengan menggunakan video, pengolahan minuman rempah TOGA, dan pengolahan jamu temulawak kunyit jahe, serta (2) Materi wirausaha TOGA yang meliputi: pengemasan produk olahan TOGA, analisis usaha, dan bauran pemasaran produk olahan TOGA. Kegiatan pemaparan materi tentang pengolahan dan wirausaha TOGA ditunjukkan pada gambar di bawah ini.



Gambar 1. Penyuluhan (Pemaparan Materi) tentang Pengolahan Produk Olahan TOGA dan Wirausaha TOGA kepada Mitra

Dalam kegiatan pemaparan materi produk olahan TOGA juga dilakukan pemutaran video pengolahan produk bubuk herbal jahe. Pemutaran video ini dilakukan untuk memberikan penjelasan materi pengolahan produk bubuk herbal TOGA agar mudah dipahami oleh mitra. Selain penyampaian materi tentang pengolahan produk olahan TOGA, dalam kegiatan penyuluhan juga disampaikan materi tentang pengemasan produk olahan TOGA dan pembuatan label produk untuk pemasaran produk olahan TOGA.

Pemaparan materi pengolahan TOGA dengan Pemutaran Video Pengolahan Produk Bubuk Herbal ditunjukkan pada Gambar 2.



Gambar 2. Pemaparan Materi Pengolahan TOGA dengan Pemutaran Video Pengolahan Produk Bubuk Herbal Jahe

Pemaparan materi tentang pengemasan dan pembuatan label produk olahan TOGA ditunjukkan pada Gambar 3.



Gambar 3. Pemaparan Materi tentang Produk Olahan TOGA, Pengemasan Produk, dan Pembuatan Label Produk kepada Mitra

Materi penyuluhan selanjutnya yang disampaikan kepada mitra adalah materi perhitungan analisis usaha produk olahan TOGA yang meliputi: perhitungan biaya usaha, perhitungan harga pokok produk, perhitungan titik impas (*break event point*), perhitungan harga jual produk, dan perhitungan efisiensi usaha (*analisis revenue/cost ratio/ R/C ratio*); serta materi penerapan bauran pemasaran (4P) yang meliputi produk (*product*), harga (*price*), saluran pemasaran (*place*), dan promosi (*promotion*) dalam pemasaran produk olahan TOGA.

Pemaparan materi tentang Analisis Usaha dan Bauran Pemasaran Produk Olahan TOGA kepada Mitra ditunjukkan pada Gambar 4.



Gambar 4. Pemaparan Materi tentang Analisis Usaha dan Bauran Pemasaran Produk Olahan TOGA kepada Mitra

2) Demonstrasi dan Praktik Pengolahan Produk Olahan TOGA bersama dengan Mitra Program Pengabdian

Kegiatan penyuluhan selanjutnya setelah pemaparan materi pengolahan produk olahan TOGA dan wirausaha TOGA adalah demonstrasi dan praktik pengolahan produk olahan TOGA bersama dengan mitra. Demonstrasi dan praktik pengolahan TOGA ini dilakukan untuk memberikan pelatihan dan pendampingan kepada mitra tentang pengolahan produk olahan TOGA secara langsung. Praktik pengolahan produk TOGA yang dilakukan bersama mitra yaitu: (a) Pengolahan produk jamu temulawak kunyit jahe; dan (b) Pengolahan minuman rempah/herbal TOGA.

Praktek pengolahan produk olahan jamu temulawak kunyit jahe tersebut di lakukan oleh tim pelaksana program pengabdian bersama dengan mitra (ibu-ibu rumah tangga). Dalam praktek tersebut mitra juga melakukan praktek secara langsung sehingga materi yang disampaikan dapat mudah dipahami oleh mitra.

Alat dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk pengolahan jamu temulawak kunyit jahe antara lain adalah: panci, alat pengaduk kayu, blender, timbangan digital, pisau, telenan, baskom *stainless stell*, baskom plastik, gelas ukur, ayakan/saringan, corong, centong *stainless stell*, mangkok, kompor dan tabung gas elpiji, serta kain lap, serta atribut personal *hygiene* dalam proses pengolahan produk yaitu apron,

masker, penutup kepala, dan sarung tangan. Bahan yang digunakan untuk pengolahan produk jamu temulawak kunyit jahe ditunjukkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Bahan Pengolahan Produk Jamu Temulawak Kunyit Jahe

No	Nama	Jumlah
Bahan Baku dan Bahan Tambahan:		
1	Temulawak	150 Gram
2	Kunyit	75 Gram
3	Jahe	75 Gram
4	Garam	1 Sdt (5 gram)
5	Gula Aren	20 Gram
6	Gula Batu/Gula Pasir	100 Gram
7	Air	1.750 ml
Bahan Penunjang:		
9	Gas Elpiji	0,6 Kg
Bahan Pengemasan:		
10	Botol Plastik	6 Botol
11	Label untuk Plastik <i>Ziplock</i>	6 Label

Sumber: Data Primer dan Sekunder (2021)

Tahapan proses pengolahan Jamu Temulawak Jahe Kunyit yang adalah sebagai berikut:

- 1) Temulawak, jahe, kunyit dicuci, dan diiris tipis-tipis
- 2) Air direbus, kemudian dimasukkan temulawak, kunyit, jahe hingga mendidih
- 3) Memasukkan garam, gula pasir dan gula aren, kemudian diaduk hingga gula bercampur, dan dimasak hingga mendidih, selanjutnya didinginkan
- 4) Bahan yang telah direbus dan didinginkan, selanjutnya diblender
- 5) Hasil blender selanjutnya disaring dengan ayakan halus
- 6) Jamu yang telah disaring, kemudian dikemas dalam kemasan botol 250 ml, dan diberi label produk.

Demonstrasi dan praktik pengolahan produk olahan TOGA (jamu temulawak jahe kunyit dan minuman rempah) bersama dengan mitra ditunjukkan pada Gambar 5.



Gambar 5. Demonstrasi dan Praktik Pengolahan Produk Olahan TOGA Bersama dengan Mitra

Dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini peralatan dan perlengkapan yang digunakan untuk pengolahan produk olahan TOGA diberikan kepada mitra (kelompok ibu-ibu rumah tangga) untuk memberikan fasilitas kepada mitra agar kegiatan pengolahan produk olahan TOGA ini diterapkan oleh mitra dan dapat dikembangkan menjadi kegiatan usaha. Kegiatan serah terima peralatan pengolahan TOGA kepada mitra program pengabdian masyarakat ditunjukkan pada Gambar 6.



Gambar 6. Serah Terima Peralatan Pengolahan TOGA kepada Mitra

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menghasilkan tiga produk pengolahan TOGA yaitu: Bubuk Herbal (Bubuk Jahe), Jamu Temulawak Jahe Kunyit, dan Minuman Rempah TOGA, untuk penyuluhan pengolahan Bubuk Jahe disampaikan dengan video pengolahan yang telah dibuat oleh tim pengabdian. Tim Pelaksana Pengabdian dan Mitra Pengabdian dengan hasil produk olahan TOGA yang dihasilkan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ditunjukkan pada Gambar 7.



Gambar 7. Tim Pelaksana Pengabdian dan Mitra Pengabdian dengan Hasil Produk Olahan TOGA yang Dihasilkan

Hasil/Luaran Kegiatan Program Pengabdian kepada Masyarakat ditunjukkan pada Tabel 2 di bawah ini

Tabel 2. Hasil/Luaran Kegiatan Program Pengabdian kepada Masyarakat

No	Kegiatan Program Pengabdian	Hasil/Luaran Program Pengabdian
1	Penyuluhan (pemaparan materi dan demonstrasi dan praktek) pengolahan produk olahan TOGA, yang meliputi: produk bubuk herbal, jamu temulawak jahe kunyit, dan minuman rempah TOGA kepada mitra	Peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra tentang proses pengolahan produk olahan TOGA (pengolahan produk bubuk herbal, jamu temulawak jahe kunyit, dan minuman rempah)
2	Penyuluhan tentang wirausaha TOGA yang meliputi: (a) Pengemasan produk olahan TOGA; (b) Perhitungan Analisis Usaha TOGA; dan (c) Bauran Pemasaran produk hasil pengolahan TOGA kepada mitra	Peningkatkan pengetahuan mitra tentang wirausaha TOGA (Pengemasan produk olahan TOGA; Analisis Usaha TOGA; dan Pemasaran (Penerapan Bauran Pemasaran) hasil pengolahan TOGA kepada mitra
3	Melakukan dokumentasi atau perekaman kegiatan pengabdian kepada masyarakat	Menghasilkan video pengolahan produk bubuk herbal, dan video pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat yang diunggah pada media sosial youtube (https://www.youtube.com/watch?v=Ks0c31gBNos)

5. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kegiatan Penyuluhan Pengolahan Produk Olahan TOGA dan Wirausaha TOGA pada mitra terdiri dari dua kegiatan penyuluhan yaitu: Pemaparan materi pengolahan produk olahan TOGA dan wirausaha TOGA (proses pengemasan produk olahan TOGA, analisis usaha produk olahan TOGA, dan bauran pemasarannya); serta Demonstrasi dan praktik pengolahan produk jamu temulawak, kunyit jahe, dan produk minuman herbal.
2. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra tentang pengolahan produk olahan TOGA, dan wirausaha TOGA.

6. Ucapan Terima Kasih

Tim Pengabdian Masyarakat mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Negeri Jember dan Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (P3M) POLIJE yang telah memberikan dukungan dan pendanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini melalui sumber dana PNPB POLIJE Tahun 2021.

7. Daftar Pustaka

- [1] P. Permatasari and R. Hardy, "Dalam Penanaman Dan Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (Toga)," *J. Bakti Masy. Indones.*, vol. 2, no. 1, pp. 129–134, 2019.
- [2] Y. Harjono, H. Yusmaini, and M. Bahar, "Penyuluhan Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga di Kampung Mekar Bakti 01/01, Desa Mekar Bakti kabupaten Tangerang," *JPM (Jurnal Pengabd. Masyarakat) Ruwa Jurai*, vol. 3, no. 1, pp. 16–22, 2017.
- [3] E. Munadi, *Info Komoditi Tanaman Obat*. Jakarta: Badan Pengkajian dan Pengembangan Perdagangan Kementerian Perdagangan Republik Indonesia, 2017.
- [4] G. A. Febriani, "Ini Jenis Tanaman Herbal untuk Meningkatkan Imun, Bantu Cegah COVID-19," <https://wolipop.detik.com/health-and-diet/d-4958635/ini-jenis-tanaman-herbal-untuk-meningkatkan-imun-bantu-cegah-covid-19>, Jakarta, 2020.
- [5] A. Fitriani and Y. A. Fitriani, "Pemanfaatan Toga Untuk Meningkatkan Kesehatan Dan Ekonomi Masyarakat Di Sekitar Lahan Basah," *Pros. Semin. Nas. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 3, 2021, [Online]. Available: <http://snllb.ulm.ac.id/prosiding/index.php/snllb-abdimas/article/view/594>.
- [6] L. E. Widyatami, D. Lestari, and P. Ayu, "Penyuluhan Budidaya Toga sebagai Upaya Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga di Desa Kemuning Lor," vol. 7, no. 3, pp. 412–419, 2021.

