

PENGOLAHAN DAUN PEGAGAN SEBAGAI PRODUK WELLNESS TOURISM DI DESA WISATA KENDERAN KABUPATEN GIANYAR BALI

**Putu Lakustini Cahyaningrum¹⁾, Made Novia Indriani²⁾, Ni Wayan Wina
Premayani³⁾, Ni Putu Riska Dewi⁴⁾, Ni Kadek Citra Diah Lestari⁵⁾**

¹⁾ Fakultas Kesehatan Universitas Hindu Indonesia

²⁾ Fakultas Teknik Universitas Hindu Indonesia

³⁾ Fakultas Ekonomi, Bisnis dan Pariwisata Universitas Hindu Indonesia

⁴⁾ Fakultas Ekonomi, Bisnis dan Pariwisata Universitas Hindu Indonesia

⁵⁾ Fakultas Kesehatan Universitas Hindu Indonesia

ning@unhi.ac.id

Abstract

The Kenderan tourist village needs innovative products to support the concept of wellness tourism. Kenderan Tourism Village has *Centella asiatica* plants which have great potential to be developed into health products because they have extraordinary properties. The Kenderan Village Tourism Awareness Group (POKDARWIS) as an organizational forum for optimizing the Kenderan Tourism Village, really hopes that there will be innovative products produced from processed *Centella asiatica* plants that grow widely in Kenderan Village to become tourism products supporting wellness tourism that can be marketed among visiting tourists and the community. Other areas. This service activity aims to develop wellness tourism products from *Centella asiatica* plants by providing training and assistance to Pokdarwis partners. There are 4 solutions provided in this activity, namely counseling about the benefits of *Centella asiatica* as an innovative wellness tourism product, training in making Standard Operating Procedures (SOP) for raw materials, production SOP, SOP Quality Control and SOP for packaging innovative wellness tourism products from *Centella asiatica* to tea and masks, procurement of technology for processing and packaging equipment for *centella asiatica* tea and masks as well as training and assistance in processing *Centella asiatica* into tea and *Centella asiatica* masks. Mitra Pokdarwis, which also involves PKK women from Kenderan Village, plays an active role in following every stage of processing *Centella asiatica* leaves as wellness tourism products in the form of *Centella Asiatica* tea and masks. This service activity is useful for increasing partners' knowledge and skills in producing *Centella asiatica* tea and masks as wellness tourism products because the product's existence is highly anticipated as a solution to increasing the competitiveness of village tourism.

Keywords: Tourism Village, Centella asiatica Leaves, Wellness Tourism, Innovative Products, Centella asiatica Tea, Centella asiatica Masks.

Abstrak

Desa Wisata Kenderan memerlukan produk inovasi sebagai pendukung konsep wellness tourism. Desa Wisata Kenderan memiliki tumbuhan pegagan yang sangat potensial dikembangkan menjadi produk kesehatan karena memiliki khasiat yang luar biasa. Kelompok Sadar Wisata (POKDARWIS) Desa Kenderan sebagai wadah organisasi dalam mengoptimalkan Desa Wisata Kenderan, sangat mengharapkan adanya produk inovasi yang dihasilkan dari olahan tumbuhan pegagan yang banyak tumbuh di Desa Kenderan menjadi produk wisata penunjang wellness tourism yang dapat dipasarkan di kalangan wisatawan yang berkunjung maupun masyarakat luas lainnya. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mengembangkan produk wellness tourism dari tumbuhan pegagan dengan memberikan pelatihan dan pendampingan kepada mitra POKDARWIS. Solusi yang diberikan dalam kegiatan ini ada 4 yaitu penyuluhan tentang manfaat pegagan sebagai produk inovasi wellness tourism, pelatihan pembuatan Standar Operasional Prosedur (SOP) Bahan Baku, SOP Produksi, SOP Quality Control dan SOP Pengemasan Produk Inovasi Wellnes Tourism dari pegagan menjadi teh dan masker, pengadaan alat

teknologi pengolahan dan pengemasan teh dan masker pegagan serta pelatihan dan pendampingan pengolahan pegagan menjadi teh dan masker pegagan. Mitra POKDARWIS yang juga melibatkan ibu-ibu PKK Desa Kenderan berperan aktif dalam mengikuti setiap tahapan pengolahan daun pegagan sebagai produk wellness tourism berupa teh dan masker pegagan. Kegiatan pengabdian ini bermanfaat untuk meningkatkan pengetahuan dan skill mitra dalam produksi teh dan masker pegagan sebagai produk wellness tourism karena keberadaan produk sangat dinantikan sebagai solusi dalam meningkatkan daya saing pariwisata Desa.

Keywords: Desa Wisata, Daun Pegagan, Wellness Tourism, Produk Inovasi, Teh Pegagan, Masker Pegagan.

PENDAHULUAN

Salah satu Desa wisata di Provinsi Bali yang memiliki potensi sebagai destinasi wisata adalah Desa Kenderan. Secara geografis Desa Kenderan berada di Kecamatan Tegallalang, Kabupaten Gianyar. Desa Wisata Kenderan merupakan desa wisata berbasis *wellness tourism*, dengan potensi alam yang dimiliki seperti bentangan sawah yang hijau, air terjun serta suasana pedesaan yang alami (Tim Desa Kenderan, 2022). *Wellness tourism* adalah wisata alternatif yang merupakan salah satu wisata minat khusus, sebagai pengembangan dari wisata kesehatan (kebugaran)/*health tourism* dengan mengintegrasikan rekreasi dan waktu luang yang bertujuan agar wisatawan mencapai keseimbangan tubuh (*body*), pikiran (*mind*) dan jiwa (*spirit/soul*) serta berkontribusi meningkatkan dan mampu mempertahankan kesehatan wisatawan (Susanti PH et al., 2023). Konsep *wellness tourism* mengedepankan kesehatan dan kebugaran melalui aktivitas wisata dengan menyediakan fasilitas-fasilitas penunjang bagi wisatawan untuk melakukan kegiatan seperti yoga, meditasi, *retreat*, fasilitas olah raga, bersepeda, *jogging*, *hiking*, *trekking*, pelayanan SPA, kecantikan, perawatan

tubuh dan fasilitas *medical wellness* (Wendri, 2019)

Perkembangan pariwisata di Desa Kenderan cukup pesat, hal ini diketahui dengan banyaknya sarana akomodasi yang tersedia antara lain: villa, restoran, spa, serta fasilitas obyek wisata lainnya. Wisatawan datang ke Desa Wisata Kenderan, hanya datang untuk melihat objek wisata alam seperti air terjun, mengikuti paket kegiatan wisata seperti *tracking class* serta *cooking class wellness*. Namun wisatawan belum membawa pulang oleh-oleh khas Desa Wisata Kenderan. Hal tersebut dikarenakan Desa Wisata Kenderan belum memiliki produk khas yang dapat dijadikan buah tangan atau oleh-oleh bagi wisatawan, diproduksi dengan memanfaatkan sumber daya alam yang terdapat di Desa Kenderan, serta oleh masyarakat di Desa Kenderan.

Terkait dengan potensi sumber daya alam, Desa Wisata Kenderan memiliki tumbuhan pegagan yang sangat potensial dikembangkan menjadi produk kesehatan karena memiliki khasiat yang luar biasa. Pegagan tumbuh dengan liar tanpa musim dan melimpah, namun belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat Desa Kenderan. Sementara ini tumbuhan pegagan hanya dimanfaatkan sebagai obat luka yang diolah dengan cara tradisional, yakni digerus dan

ditempelkan pada bagian yang sakit. Padahal terdapat manfaat lain daun pegagan yang berkaitan dengan pengobatan dan kesehatan (Sulistio, 2021).

Kelompok Sadar Wisata Desa Kenderan sebagai wadah organisasi dalam mengoptimalkan Desa Wisata Kenderan, sangat mengharapkan adanya produk inovasi yang dihasilkan dari olahan tumbuhan pegagan yang banyak tumbuh di Desa Kenderan menjadi produk wisata penunjang *wellness tourism* yang dapat dipasarkan di kalangan wisatawan yang berkunjung maupun masyarakat luas lainnya.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Kenderan dilakukan dengan mengembangkan produk *wellness tourism* melalui produk inovasi dengan memberikan pelatihan dan pendampingan kepada POKDARWIS serta Ibu-ibu PKK Desa Kenderan dalam pengolahan daun pegagan menjadi produk teh dan masker pegagan.

Terkait dengan pengolahan daun pegagan menjadi produk inovasi *wellness tourism*, maka terdapat beberapa solusi yang dilakukan antara lain:

- a. Penyuluhan tentang manfaat pegagan sebagai produk inovasi *wellness tourism*
- b. Pelatihan membuat Standar Operasional Prosedur (SOP) Bahan Baku, SOP Produksi, SOP *Quality Control* dan SOP Pengemasan Produk Inovasi *Wellnes Tourism* dari Pegagan Menjadi Teh dan Masker Pegagan
- c. Bantuan teknologi alat pengolahan dan pengemasan pegagan menjadi teh dan

masker.

- d. Pendampingan pembuatan teh dan masker pegagan serta pengemasannya.

Kegiatan tersebut dilakukan melalui empat tahapan yaitu:

1. Sosialisasi

Pada tahap ini dilakukan kegiatan awal pengabdian melalui pemberian informasi kepada mitra dan masyarakat tentang kegiatan PKM yang akan dilakukan, tujuan kegiatan, tahapan pelaksanaan kegiatan dan jadwal pelaksanaan kegiatan berdasarkan kesepakatan dengan mitra. Dengan sosialisasi, diharapkan mitra memahami kegiatan PKM yang akan dilakukan dan akan termotivasi dalam menjalankan setiap program kerja yang telah disepakati bersama.

2. Pelatihan

- a. Pembuatan Standar Operasional Prosedur (SOP)

Dalam melakukan sosialisasi dan pelatihan pembuatan SOP Pengolahan Bahan Baku, SOP Proses Produksi Olahan Pegagan, SOP *Quality Control* dan SOP Pengemasan Produk. Tujuan pembuatan SOP adalah untuk menginstruksikan proses kegiatan yang dilakukan tahapan demi tahapan guna menyelesaikan perkerjaan secara aman, tanpa dampak yang merugikan terhadap lingkungan. SOP ini merupakan kesepakatan tertulis yang berisi aturan, kebijakan, spesifikasi teknis yang harus digunakan secara konsisten untuk menjamin proses yang menjadi luarannya (Rakhman, 2023).

- b. Pelatihan Pembuatan Produk Inovasi Pegagan

- 1) Pembuatan Masker Pegagan

Adapun proses pembuatan

masker pegagan dengan cara memilih daun pegagan yang baik, lalu dikeringkan dengan mesin pengering selama 30 menit pada suhu 40°C. Selanjutnya ditambahkan bahan tepung beras dan *oat meal* yang telah dihaluskan. Semua bahan dicampur dan dimasukkan ke dalam kemasan masker.

2) Pembuatan Teh Pegagan

Pengolahan pegagan menjadi teh yaitu dengan memilih pegagan yang memiliki kualitas baik, kemudian dikeringkan, selanjutnya dihaluskan menggunakan mesin penepung, setelah itu dimasukkan ke dalam kantong teh (bandul teh) dan dikemas dengan rapi, sehingga dapat dimanfaatkan menjadi alternatif minuman yang memiliki khasiat untuk kesehatan serta memiliki nilai jual atau nilai ekonomi yang tinggi.

3. Penerapan Teknologi

Dalam upaya penerapan teknologi tepat guna dilakukan dengan pemberian alat-alat yang diperlukan dalam pembuatan masker dan teh pegagan seperti mesin penepung atau penghalus, timbangan, alat pengemas dan lain sebagainya. Dengan menyediakan peralatan mesin tersebut akan membantu proses produksi pegagan menjadi masker dan teh pegagan.

Pelatihan diberikan dalam bentuk demonstrasi tentang pengoperasian peralatan kepada mitra, sehingga mitra mengetahui cara menggunakan alat teknologi tersebut serta dapat melakukan praktik mandiri dan mengoperasikan peralatan tersebut oleh POKDARWIS dan ibu-ibu PKK Desa Kenderan. Diberikan juga cara pemeliharaan peralatan mesin tersebut. Pelatihan dan pendampingan bertujuan agar mitra mampu meningkatkan kinerja, kuantitas dan kualitas produksi dengan memanfaatkan perkembangan

teknologi.

4. Pendampingan dan Evaluasi

1) Tahap Pendampingan

Dalam kegiatan pendampingan bertujuan untuk mendampingi mitra dalam pelaksanaan tahapan-tahapan program kegiatan yang akan berlangsung. Kegiatan pendampingan juga berfungsi sebagai media diskusi dan konsultasi bagi kelompok mitra apabila terjadi kendala ataupun hambatan selama pelaksanaan program. Kegiatan pendampingan yang dilakukan yaitu:

1. Pendampingan pembuatan Standar Operasional Prosedur (SOP) Pengolahan Bahan Baku, SOP Proses Produksi Olahan Pegagan, SOP *Quality Control* dan SOP Pengemasan Produk.
2. Pendampingan pembuatan produk inovasi dari pegagan sebagai produk *wellness tourism*.
3. Pendampingan penggunaan alat teknologi mesin seperti alat penepung, alat pengering dan mesin *vacuum sealer* MSP-VS27 serta mendampingi cara pemeliharaan alat-alat tersebut.

2) Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi dimaksudkan untuk memberikan penyempurnaan terhadap program yang telah dilaksanakan. Jika ada kesalahan maka segera dapat diperbaiki. Evaluasi kegiatan dilaksanakan secara kontinyu dalam setiap tahapan kegiatan, yaitu dengan melakukan diskusi terarah antara tim pengabdian dengan mitra setiap kali tahapan kegiatan usai dilaksanakan. Apabila semua berjalan dengan baik maka diharapkan keberlanjutan program pada mitra akan berjalan sendirinya. Beberapa tahapan

evaluasi dilakukan sesuai dengan tahapan kegiatan yang dilakukan, diantaranya adalah :

1. Evaluasi tingkat pemahaman mitra dari sosialisasi yang dilakukan melalui metode kuisisioner, *pre-post test* dan kehadiran mitra.
2. Evaluasi tingkat ketrampilan mitra dari pelatihan-pelatihan yang diberikan yaitu teknis pembuatan produk inovasi berbasis *wellness tourism* dari pegagan berupa masker pegagan dan teh pegagan.
3. Evaluasi terhadap kualitas produk inovasi yang dihasilkan .

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Wisata Kenderan diuraikan sebagai berikut:

1) Kegiatan Sosialisasi

Dalam kegiatan sosialisasi ini disampaikan informasi mengenai pemanfaatan tanaman pegagan yang banyak tumbuh liar di Desa Kenderan untuk dibudidayakan dan diolah menjadi produk *wellness tourism*. Kegiatan sosialisasi ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman peserta mengenai pemanfaatan dan pengolahan tanaman pegagan (*Centella asiatica* L) menjadi teh dan masker pegagan sebagai suatu produk penciri *wellness tourism*. Disamping itu, dalam kegiatan ini juga dilakukan identifikasi kebutuhan mitra dalam penentuan program pendampingan dan pengadaan alat serta bahan yang diperlukan, pencatatan visualisasi dalam bentuk video dan foto sebagai dokumentasi kegiatan. Sebelum dan sesudah kegiatan sosialisasi penyuluhan tim PKM juga memberikan kuisisioner untuk mengukur tingkat keberhasilan program penyuluhan ini dilakukan.



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi

2) Koordinasi Penyusunan SOP (Standar Operasional Prosedur)

Setelah kegiatan sosialisasi, dilakukan kegiatan kedua yakni koordinasi dengan Kepala Desa kenderan, Ketua POKDARWIS dan Ketua PKK terkait model penyusunan SOP. Dimana memuat proses awal pemilihan bahan baku, proses produksi, pengemasan dan *packaging* serta *quality control* untuk menginstruksikan kepada peserta mengenai tahapan demi tahapan dalam memproduksi teh dan masker pegagan secara aman dan tanpa dampak yang merugikan terhadap lingkungan maupun produsen. Kegiatan ini disambut baik oleh Kepala Desa dan Ketua POKDARWIS, serta disarankan dalam proses penyusunan nanti juga mengikuti aturan-aturan yang ada. Dalam kegiatan ini juga dilakukan pencatatan data teknis terhadap syarat-syarat dalam penyusunan SOP atau Standar Operasional Prosedur.



Gambar 2. Kegiatan Koordinasi Penyusunan SOP atau Standar Operasional Prosedur

3) Pendampingan Penyusunan SOP (Standar Operasional Prosedur)

Kegiatan ketiga yaitu pendampingan penyusunan SOP (Standar Operasional Prosedur) diikuti oleh 30 orang peserta, yang terdiri dari anggota POKDARWIS sebanyak 20 orang dan 10 orang PKK Desa Kenderan. Tim PKM membantu dan mengarahkan dalam penyusunan SOP berdasarkan data yang terkumpul dari proses awal hingga akhir produksi teh dan masker pegagan. Pembuatan dan penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang dihasilkan yaitu SOP Pemilihan Bahan Baku Teh dan Masker Pegagan, SOP Proses Produksi Olahan Daun Pegagan, SOP Pengemasan Produk *Wellness* Teh dan Masker Pegagan dan SOP *Quality Control*. Kegiatan ini sangat penting untuk keberlangsungan proses produksi agar sesuai dengan rencana serta menghindari kelalaian dan kegagalan produksi. Dalam SOP memuat instruksi kerja atau langkah-langkah tertulis dalam mendokumentasikan proses dalam suatu aktivitas kerja agar berjalan efektif dan efisien serta dapat mempermudah proses atau aktivitas sehingga berjalan aman dan terkendali.



Gambar 3. Buku SOP yang dihasilkan

4) Pengadaan Alat dan Teknologi

Kegiatan keempat yang dilaksanakan yaitu pengadaan peralatan teknologi untuk membantu proses produksi dan pengemasan. Adapun peralatan yang diberikan sebagai berikut :

Table 1. Daftar Pengadaan Alat atau Barang

No	Jenis atau Nama Brang	Jumlah Barang
1	Mesin Oven Listrik Food Dehydrator MKS-FDH10	1 Set
2	Mesin Penepung Serbaguna AGR MD 15	1 Set
3	Mesin Hand Sealer MSP-300A	1 Set
4	Timbangan Digital	3 Pcs
5	Ayakan Tepung	2 Pcs
6	Tray Dehydrator	2 Pcs
7	Hot Gun Krisbow	1 Set
8	Chooper	1 Set
9	MKS Mesin Miller MKS-ML200	1 Set

No	Jenis atau Nama Brang	Jumlah Barang
10	Timbangan Digital 10 kg	1 Set
11	Packing Kemasan Produk Teh	200 Pcs
12	Packing Kemasan Produk Masker	500 Pcs
13	Pouch Packing	50 Pack
14	Bandul Teh	900 Pcs
15	Haircap	5 Box
16	Masker	5 Box
17	Slop Tangan	6 Box
18	Uji Lab Teh Pegagan	
19	Tas Spunbond Box	1 Pcs
20	Centong Jati Besar	1 Pcs
21	Sanneng Tip Pastry (Corong Aluminium)	2 Pcs
22	Cetakan Semprit	2 Pcs
23	Piring Kecil	2 Pcs
24	Sendok Kecil Aluminium	1 Set
25	Sendok Bening	1 Set
26	Cup Measuring	1 Pcs
27	Saringan The Besar	1 Pcs
28	Papper Cup Polos	1 Set
29	Sarung Tangan Plastik	1 Set
30	Botol Infuser	1 Pcs
31	Tissue Nice	1 Set
32	Baskom German (S)	1 Pcs
33	Baskom German (M)	2 Pcs
34	Saringan Teh Kecil	1 Pcs

Peralatan yang diberikan berupa Mesin Oven Listrik Food Dehydrator MKS-FDH 10 yang digunakan dalam proses pengeringan pegagan untuk mengurangi kadar air dan mempercepat proses pengeringan bahan segar menjadi simplisia kering dengan dapat mempertahankan suhunya. Dengan adanya mesin ini proses pengeringan tidak lagi bergantung terhadap kondisi cuaca sehingga meningkatkan produktivitas dan efisiensi pengeringan bahan baku. Mesin Oven Listrik yang diberikan memiliki berbagai jenis

ukuran ayakan sehingga dapat berfungsi untuk pengeringan bahan lainnya. Alat untuk pencacah dan penepungan diberikan mesin penepung serbaguna AGR MD 15, berguna untuk mencacah bahan simplisia dan biji-bijian menjadi lebih halus sehingga mempercepat proses produksi teh pegagan. Selain itu, untuk membuat masker pegagan juga diberikan alat *chooper* dan MKS Mesin Miller MKS-ML200 untuk membuat simplisia pegagan menjadi ukuran yang lebih halus (bubuk). Dengan menggunakan mesin ini, bubuk pegagan yang dihasilkan merata karena memiliki ukuran mesh sesuai untuk teh maupun masker pegagan. Sementara untuk pengukuran diberikan timbangan digital 10 kg untuk mengukur bahan basah dan timbangan digital 3000 g untuk mengemas teh pegagan maupun masker pegagan sebanyak 3 buah. Dalam proses pembuatan masker juga menggunakan bahan beras dan *oat meal* sehingga diberikan pula ayakan tepung untuk mempermudah proses penepungan. Di samping itu, untuk pengemasan diberikan Mesin Hand Sealer MSP-300A yang digunakan untuk alat press kemasan dalam melindungi dan menjaga kualitas masker pegagan agar tetap berada dalam kondisi baik dan optimal. Di samping itu, diberikan kantong bandul teh serta desain dan *packaging* kemasan teh dan masker pegagan yang memuat komposisi, manfaat dan cara penggunaan masing-masing produk. Dalam memperkuat proses pengemasan khususnya pada teh pegagan, diberikan peralatan *hot gun* yang berfungsi untuk melindungi kotak teh pegagan dari kontaminasi bakteri maupun benda-benda kecil yang memungkinkan masuk ke kotak teh pegagan. *Hot gun* atau senapan panas untuk memberikan udara panas dengan cara menyemprotkan ke permukaan plastik (*shrink*) yang dituju,

dimana panas yang dihasilkan dapat membuat plastik menyusut, dan melindungi kemasan teh pegagan secara rapat. Dengan alat ini kemasan kotak teh akan lebih terlindungi dan aman sampai ditangan konsumen. Penyerahan alat dilakukan tim PKM. Saat penyerahan alat juga disertai dengan penandatanganan berita acara penyerahan aset yang diterima oleh ketua POKDARWIS didampingi oleh Kepala Desa Kenderan.

Tim PKM juga melakukan pelatihan penggunaan peralatan mesin dan pengoperasian peralatan produksi dan pengemasan teh dan masker pegagan. Pelatihan diberikan dalam bentuk demonstrasi tentang pengoperasian peralatan oleh TIM PKM kepada Mitra dan dilanjutkan dengan praktik oleh peserta POKDARWIS dan PKK sampai mampu mengoperasikan peralatan tersebut secara baik dan benar. Demikian juga cara pemeliharaan peralatan mesin yang diberikan. Pengadaan alat disertai pelatihan bertujuan agar Mitra POKDARWIS mampu meningkatkan kinerja proses produksi teh dan masker pegagan menggunakan prasarana peralatan yang didukung dengan teknologi



Gambar 4. Kegiatan Pengadaan Alat dan Teknologi

5) Pendampingan dan Pelatihan Pembuatan Produk Inovasi Teh dan Masker Pegagan

Kegiatan kelima yang dilaksanakan yaitu pendampingan dan

pelatihan pembuatan produk inovasi teh dan masker pegagan. Kegiatan ini bertujuan untuk menambah *skill* dan pengetahuan POKDARWIS dan PKK dalam membuat teh dan masker pegagan serta proses pengemasan produk *wellness tourism* yang baik, rapi dan menarik. Pelatihan dilakukan melalui introduksi sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang telah dibuat bersama sebelumnya, sebagai acuan atau standar baku dalam memproduksi teh dan masker pegagan. Kegiatan dilakukan oleh TIM PKM dan langsung dipraktikkan oleh mitra POKDARWIS serta melibatkan Ibu PKK Desa Kenderan. Prinsip dalam kegiatan ini adalah cara pemberdayaan melalui *learning by doing* sehingga mitra langsung mengetahui proses tahapan demi tahapan dalam membuat teh dan masker pegagan sebagai produk *wellness tourism*.

Simulasi pembuatan teh dan masker pegagan sebelumnya dilakukan di Laboratorium Kesehatan Ayurveda Fakultas Kesehatan Universitas Hindu Indonesia. Komposisi bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan teh tiap kantongnya adalah takaran (I) pegagan sebanyak 1,75 gram dan 0,25 gram serbuk kayu manis (*cinnamon*) dan takaran (II) 1,5 gram pegagan dan 0,5 serbuk kayu manis. Penambahan serbuk kayu manis untuk menambah aroma, karena kayu manis mengandung senyawa aromatik yang tinggi. Disamping itu dengan penambahan kayu manis dapat memberikan rasa manis dan gurih pada teh herbal. Menurut Praseptiangga (2018) kayu manis menghasilkan aroma yang berasal dari minyak atsiri yang terdapat dalam seluruh bagian tanaman kayu manis seperti batang, daun dan akar. *Cinnamon* memiliki khasiat antioksidan, antiradang dan dapat mengontrol gula darah. Jumlah

komposisi teh pegagan sebelumnya dilakukan uji organoleptik untuk menentukan jumlah komposisi kayu manis yang ditambahkan terhadap 10 panelis untuk menentukan rasa, warna dan aroma yang terbaik. Hasil uji organoleptik berdasarkan kesukaan

menunjukkan nilai 8 dari seluruh panelis memilih komposisi 1 yaitu 1,75 gram serbuk pegagan dan 0,25 gram serbuk kayu manis. Hasil Uji tersebut sebagai berikut :

Table 2. Hasil Uji Organoleptik Komposisi Serbuk Pegagan dan Kayu Manis (Cinnamon)

Komposisi	Kriteria	Komposisi	Rasa Hambar	Rasa Teh Pas	Rasa terlalu Kuat
1	Rasa	I	1	9	0
2		II	0	2	8
3	Kriteria	Komposisi	Bening	Agak Coklat	Kecoklatan seperti Teh
4	Warna	I	0	2	8
5		II	0	7	3
6	Kriteria	Komposisi	Kurang Kuat	Aroma pas	Aroma Terlalu Kuat
7	Aroma	I	0	10	0
8		II	3	7	0

Keterangan : I = 1,75 gram serbuk pegagan, 0,25 Cinnamon
 II = 1,5 gram serbuk pegagan, 0,5 Cinnamon

Sedangkan untuk masker pegagan bahan campuran yang ditambahkan selain serbuk pegagan adalah tepung beras dan tepung *oat meal*. Formula masker pegagan yang dibuat dengan komposisi diantaranya menggunakan serbuk pegagan, *oatmeal*, dan tepung beras dengan perbandingan 1,5:1,5:2. Jumlah komposisi dari ketiga bahan tersebut 15 gram serbuk pegagan kering, 15 gram oat meal dan 20 gram tepung beras dalam setiap kemasan masker dengan berat 50 gram. Berdasarkan Uji Organoleptis pada sediaan masker pegagan menurut Supriani dkk, 2023 dengan perbandingan serbuk pegagan, oatmeal, dan pati beras dengan perbandingan 1,5 :1,5 :2 memiliki bau khas pegagan, bertekstur serbuk halus dan berwarna coklat muda. Simulasi masker pegagan dengan komposisi tersebut sebelum pelatihan juga dilakukan di Laboratorium Ayurveda Fakultas Kesehatan UNHI dengan formulasi daya serap ke kulit saat mengaplikasikan ke wajah.



Gambar 5. Kegiatan Simulasi Pembuatan Teh dan Masker Pegagan



Gambar 6. Kegiatan Pembuatan Teh dan Masker Pegagan

6) Pendampingan Pengemasan Teh dan Masker Pegagan

Dalam kegiatan ini juga dilakukan pengemasan dan *packaging* untuk teh dan masker pegagan. Untuk kemasan teh berbentuk kotak dan memuat 10 kantong teh setiap kotaknya. Desain kemasan telah disesuaikan saat perumusan Standar Operasional Prosedur (SOP) pengemasan yang dibuat sebelumnya, memuat komposisi, cara pemakaian dan khasiat. Sedangkan untuk kemasan masker pegagan menggunakan kemasan *paper pouch* 50 gram. Pada kemasan masker pegagan juga memuat komposisi bahan dan cara penggunaan. Kemasan teh dan masker pegagan sebagai berikut:



Gambar 7. Kemasan Teh Pegagan



Gambar 8. Kemasan Masker Pegagan

Setelah dimasukkan dalam kotak teh selanjutnya dipacking dengan menggunakan plastik shrink dan alat *Hot Gun*. Agar kemasan teh lebih terlindungi dari air dan kontaminasi bebas dari udara. Sedangkan untuk masker setelah dimasukkan ke *pouch* dengan berat 50 gram, selanjutnya di-*sealer* untuk melindungi dan meningkatkan daya tahan produk masker pegagan.

SIMPULAN

Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan maka dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut : 1) Kegiatan yang dilakukan meliputi sosialisasi kegiatan pengabdian ke POKDARWIS Desa Kenderan,

Koordinasi Penyusunan SOP, Pendampingan penyusunan SOP, Pengadaan Peralatan teknologi, pendampingan dan pelatihan pembuatan produk *wellness tourism* teh dan masker pegagan serta pengemasan produk teh dan masker pegagan. 2) Mitra POKDARWIS dan ibu PKK yang terlibat dalam setiap kegiatan aktif berpartisipasi dan antusias mengikuti kegiatan. 3) Adanya peningkatan pengetahuan dan *skill* mitra dalam produksi teh dan masker pegagan sebagai produk *wellness tourism* karena keberadaan produk sangat dinantikan sebagai solusi dalam meningkatkan daya saing pariwisata Desa

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih tim PKM sampaikan kepada DRTPM yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan kegiatan PKM di Desa Wisata Kenderan. Selanjutnya terima kasih kami ucapkan kepada LPPM UNHI yang telah memfasilitasi keberlangsungan kegiatan serta terima kasih yang tak terhingga kami ucapkan kepada POKDARWIS serta ibu-ibu PKK Desa Kenderan yang telah berperan serta aktif dalam kegiatan PKM ini.

DAFTAR PUSTAKA

Praseptiangga, Dinar., dkk. (2018). Kajian Tingkat Penerimaan Panelis Pada Dark Chocolate Bar Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 33(1).

Rakhman, A. A. (2023). Penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP) Perencanaan Pengadaan

Barang/Jasa. *Jurnal Pengadaan Barang/Jasa (JPBJ)*, 2(1).

Sulistio, A. D. (2021). Pemanfaatan Daun Pegagan (*Centella asiatica*) menjadi Olahan Keripik oleh Masyarakat Desa Wisata Jatimulyo, Girimulyo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat MIPA Dan Pendidikan MIPA UNY*, 5(2).

Susanti PH, Suputra GA, Premayani W, & Indriani IA. (2023). Health And Spirituality Dalam Pengembangan Wellness Tourism Berbasis Kepada Masyarakat Di Desa Wisata Kenderan Kabupaten Gianyar. *J Tour Destin Attract*, 11(1), 21–30.

Tim Desa Kenderan. (2022). *Profil Desa Kenderan*.

Wendri, I. G. M. (2019). *Motivasi Wisatawan Asing Menikmati Wellness Tourism Di Bali*. Universitas Udayana.