

SOSIALISASI FERMENTASI TEH MENGGUNAKAN PROBIOTIK DENGAN HERBAL RIMPANG KE MASYARAKAT UNTUK MINUMAN KESEHATAN KAYA ANTIOKSIDAN

SOSIALIZATION OF TEA FERMENTATION USING PROBIOTICS WITH RIZHOME HERBAL TO THE PUBLIC FOR AN ANTIOXIDANT-RICH HEALTH DRINK

Miksusanti^{1*}, Muhammad Andry², Risfidian Mohadi³, Tiara Ramadani⁴, Syaflina Iamin⁵, Azhar Kholiq⁶

^{1,2,4} Jurusan Farmasi FMIPA UNSRI, Universitas Sriwijaya

³ Jurusan Kimia FMIPA UNSRI, Universitas Sriwijaya

⁵ Jurusan Biologi FMIPA UNSRI, Universitas Sriwijaya

⁶ Jurusan Fisika FMIPA UNSRI, Universitas Sriwijaya
Jalan Raya Palembang-Prabumulih, Sumatera Selatan

*email : miksusanti@unsri.ac.id

Abstrak: Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memperkenalkan dan mengembangkan produk minuman fungsional hasil fermentasi teh menggunakan probiotik dengan seduhan herbal rimpang sebagai inovasi minuman kesehatan kaya antioksidan. Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Pulau Semambu, Kecamatan Indralaya Utara, Sumatra Selatan, dengan sasaran utama ibu-ibu rumah tangga yang belum memahami manfaat fermentasi dan potensi kunyit sebagai bahan herbal bernilai ekonomi. Kombinasi teh dan kunyit dalam proses fermentasi diharapkan mampu meningkatkan kandungan antioksidan alami serta memberikan efek positif bagi kesehatan pencernaan melalui penambahan kultur probiotik. Metode pelaksanaan meliputi edukasi dan pelatihan mengenai konsep fermentasi, teknik pembuatan minuman fermentasi teh-kunyit, serta praktik langsung dalam proses pencampuran dan pengemasan produk. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah bahan lokal menjadi produk minuman kesehatan yang dapat dikembangkan sebagai peluang usaha. Hasil survei menunjukkan bahwa dari total 52 peserta, sebanyak 48 orang (92%) menyatakan sangat memahami materi yang disampaikan, dan 4 orang (8%) menyatakan memahami. Tidak ada peserta yang menyatakan tidak memahami maupun sangat tidak memahami materi. Program ini diharapkan dapat mendorong masyarakat untuk menerapkan gaya hidup sehat berbasis bahan alami serta meningkatkan nilai ekonomi lokal melalui pengembangan produk fermentasi probiotik.

Kata Kunci: fermentasi, teh-kunyit, probiotik, antioksidan, minuman fungsional

Abstract: This community service program aims to introduce and develop a functional beverage product made from fermented tea using probiotics and rhizome herbal infusion as an innovative antioxidant-rich health drink. The activity was conducted in Pulau Semambu Village, North Indralaya District, South Sumatra, primarily targeting housewives who are unfamiliar with the benefits of fermentation and the potential of turmeric as an economically valuable herbal ingredient. The combination of tea and turmeric in the fermentation process is expected to increase the natural antioxidant content and provide positive effects on digestive health through the addition of probiotic cultures. The implementation method included education and training on the concept of fermentation, techniques for making fermented tea-turmeric drinks, and hands-on practice in the product mixing and packaging process. The activity results demonstrated an increase in participants' knowledge and skills in processing local ingredients into health drinks that can be developed as a business opportunity. Survey results showed that of the 52 participants, 48 (92%) stated they understood the material very well, and 4 (8%) stated they understood it. No participants stated they did not understand or did not understand it very well. This program is expected to encourage the community to adopt a healthy lifestyle based on natural

ingredients and increase local economic value through the development of probiotic fermented products.

Keywords: *fermentation, rhizome herbal , probiotics, antioxidants, functional drinks*

Article History:

Received	Revised	Published
17 Januari 2026	10 Maret 2026	15 Maret 2026

Pendahuluan

Indonesia merupakan salah satu negara dengan keanekaragaman hayati tertinggi di dunia, terutama dalam hal tanaman obat yang telah lama dimanfaatkan dalam pengobatan tradisional [1]. Salah satu tanaman yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai bahan minuman kesehatan adalah kunyit (*Curcuma longa*), yang termasuk dalam famili Zingiberaceae. Kunyit dikenal mengandung senyawa bioaktif seperti kurkumin, flavonoid, dan minyak atsiri yang memiliki aktivitas antioksidan, antiinflamasi, antimikroba, serta berperan dalam menjaga kesehatan pencernaan dan daya tahan tubuh [2 ; 3]. Selain itu, teh sebagai minuman yang kaya polifenol dan katekin juga memiliki manfaat antioksidan yang kuat dan mampu menangkal radikal bebas [4 ; 5]. Kombinasi keduanya berpotensi menghasilkan minuman fungsional dengan nilai kesehatan yang tinggi.

Proses fermentasi merupakan salah satu metode yang dapat meningkatkan aktivitas biologis bahan pangan, termasuk kandungan antioksidan dalam teh dan kunyit [6]. Dengan bantuan mikroorganisme probiotik seperti *Lactobacillus rhamnosus*, proses fermentasi tidak hanya memperkaya cita rasa dan aroma, tetapi juga menambah manfaat kesehatan, terutama dalam menjaga keseimbangan mikrobiota usus dan meningkatkan imunitas tubuh [7] . Probiotik diketahui mampu menghasilkan senyawa bioaktif seperti asam laktat, asam asetat, dan bakteriosin yang berperan dalam menghambat pertumbuhan bakteri patogen di saluran pencernaan [8].

Berdasarkan potensi tersebut, tim pengabdian masyarakat Universitas Sriwijaya melakukan kegiatan introduksi dan pelatihan pembuatan minuman fermentasi teh dengan seduhan kunyit yang diperkaya probiotik kepada masyarakat Desa Pulau Semambu, Kabupaten Ogan Ilir, Sumatra Selatan. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan edukasi dan keterampilan dalam mengolah bahan lokal menjadi produk minuman fungsional yang menyehatkan serta bernilai ekonomi. Diharapkan, program ini dapat meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai manfaat fermentasi dan penggunaan bahan herbal alami, sekaligus membuka peluang usaha berbasis sumber daya lokal yang berkelanjutan.

Metode

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan secara langsung di lapangan dengan pendekatan edukatif dan partisipatif, di mana peserta tidak hanya menerima materi tetapi juga berperan aktif dalam praktik pembuatan produk. Adapun tahapan kegiatan yang dilaksanakan meliputi:

1. Pemberian materi kuliah dan sosialisasi mengenai kandungan senyawa aktif dalam teh dan kunyit, serta manfaat probiotik bagi kesehatan tubuh. Peserta diberikan penjelasan tentang konsep fermentasi, peranan bakteri *Lactobacillus* dalam menjaga kesehatan pencernaan, serta bagaimana proses ini dapat meningkatkan kandungan antioksidan dalam bahan herbal.

2. Pelatihan pembuatan produk minuman fermentasi teh–kunyit probiotik. Dalam sesi ini, peserta diajarkan cara melakukan penyeduhan teh yang tepat, pembuatan ekstrak kunyit segar, serta teknik pencampuran bahan dengan kultur probiotik dalam komposisi yang sesuai agar menghasilkan rasa yang nikmat, segar, serta aman dikonsumsi, termasuk bagi individu yang memiliki sensitivitas terhadap asam lambung.
3. Pendampingan praktik langsung pembuatan minuman fermentasi, mulai dari proses pencampuran, fermentasi, hingga pengemasan sederhana. Peserta juga diajarkan cara menjaga kebersihan alat dan bahan, serta cara menyimpan produk agar tetap layak konsumsi.
4. Diskusi dan evaluasi hasil kegiatan. Di akhir pelatihan, peserta melakukan penilaian sederhana terhadap hasil produk (rasa, aroma, warna), sekaligus mendapatkan umpan balik dari tim pengabdian untuk perbaikan dan pengembangan produk ke depannya.

Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di lapangan adalah sebagai berikut:

1. Tahap awal adalah menggali pengetahuan ibu-ibu Desa Pulau Semambu mengenai cara pengolahan bahan alami menjadi minuman kesehatan, khususnya pemahaman tentang fermentasi teh dan kunyit. Pada tahap ini dilakukan diskusi interaktif untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan peserta tentang manfaat bahan herbal dan probiotik bagi kesehatan tubuh.
2. Tahap kedua adalah pemberian kuliah dan pelatihan mengenai proses pembuatan minuman fermentasi teh–kunyit dengan kultur probiotik. Materi yang diberikan meliputi cara penyeduhan teh, pengolahan kunyit menjadi ekstrak tanpa mengurangi kandungan zat aktifnya, serta teknik pencampuran dengan kultur probiotik agar menghasilkan rasa yang seimbang, nikmat, dan aman dikonsumsi. Peserta kemudian dibagi menjadi tiga kelompok, masing-masing memperoleh bahan, peralatan, serta panduan pembuatan, dan didampingi langsung oleh tim pengabdian yang terdiri dari dosen dan mahasiswa.

Tahap ketiga adalah evaluasi dan tindak lanjut kegiatan. Peserta diberikan kuesioner sederhana untuk menilai tingkat pemahaman serta keterampilan mereka dalam mengikuti pelatihan. Setiap kelompok kemudian difollow-up oleh tim pengabdian untuk memastikan proses fermentasi berjalan dengan baik dan produk yang dihasilkan sesuai dengan standar yang telah diajarkan.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema *Pembuatan Produk Minuman Fermentasi Teh–Kunyit Probiotik* dilaksanakan di Desa Pulau Semambu, Kecamatan Indralaya Utara, Sumatera Selatan. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan edukasi, pelatihan, dan pendampingan kepada ibu-ibu rumah tangga dalam mengolah bahan alami menjadi minuman fungsional yang sehat dan bernilai ekonomi.

Pelaksanaan kegiatan berjalan dengan lancar dan disambut antusias oleh para peserta. Sebanyak 52 orang ibu rumah tangga mengikuti kegiatan ini secara aktif, mulai dari sesi pemberian materi hingga praktik langsung pembuatan produk. Kegiatan diawali dengan pengenalan konsep herbal dan probiotik, di mana peserta dijelaskan bahwa bahan herbal seperti kunyit mengandung senyawa kurkumin yang memiliki aktivitas antiinflamasi dan antioksidan tinggi, sementara probiotik merupakan mikroorganisme hidup seperti *Lactobacillus* yang berperan menjaga keseimbangan mikroflora usus serta meningkatkan sistem imun tubuh.

Edukasi ini bertujuan menanamkan pemahaman bahwa kombinasi antara herbal dan probiotik dapat menciptakan sinergi kesehatan alami yang bermanfaat bagi tubuh. Peserta

diberikan penjelasan sederhana bahwa proses fermentasi dapat meningkatkan aktivitas antioksidan teh dan kunyit, memperbaiki cita rasa, serta menjadikannya lebih mudah dicerna oleh tubuh. Dengan demikian, masyarakat dapat mengenali bahwa bahan alami di sekitar mereka dapat diolah menjadi produk minuman kesehatan alami yang preventif dan bergizi tinggi.



Gambar 1. Pelatihan dan Pemberian Materi Minuman Fungsional



Gambar 2. Pelatihan dan Pemberian Materi Pembuatan Produk Fermentasi menggunakan Probiotik dengan Seduhan Kunyit

Selanjutnya, peserta mengikuti praktik langsung pembuatan minuman fermentasi teh–kunyit probiotik. Dalam sesi ini, mereka mempelajari cara penyeduhan teh yang tepat, pengolahan kunyit menjadi ekstrak, serta teknik pencampuran dengan kultur probiotik untuk menghasilkan minuman fermentasi yang seimbang rasa dan aromanya. Proses fermentasi dilakukan dengan panduan dosen dan mahasiswa pendamping, menggunakan peralatan sederhana yang tersedia di rumah tangga. Peserta juga diberi pemahaman tentang pentingnya kebersihan, pengemasan, dan penyimpanan produk agar aman dikonsumsi



Gambar 3. Pembuatan Produk Fermentasi Teh Menggunakan Probiotik dengan Seduhan Kunyit

Selain pelatihan teknis, kegiatan ini juga berfokus pada edukasi nutrisi dan kesehatan. Tim pengabdian menjelaskan manfaat mengonsumsi minuman fermentasi bagi kesehatan pencernaan dan sistem imun, serta bagaimana kandungan antioksidan dalam teh dan kunyit dapat membantu melindungi sel tubuh dari radikal bebas. Edukasi ini membuat peserta memahami bahwa menjaga kesehatan tidak selalu memerlukan obat atau suplemen mahal, tetapi bisa dilakukan dengan memanfaatkan bahan alami lokal yang mudah dijangkau.

Untuk mengukur tingkat pemahaman peserta, tim pengabdian melakukan survei menggunakan kuesioner di akhir kegiatan. Hasil survei menunjukkan bahwa dari total 52 peserta, sebanyak 48 orang (92%) menyatakan sangat memahami materi yang disampaikan, dan 4 orang (8%) menyatakan memahami. Tidak ada peserta yang menyatakan tidak memahami maupun sangat tidak memahami materi. Hasil ini menunjukkan keberhasilan metode pelatihan interaktif dan praktik langsung yang diterapkan oleh tim pengabdian.

Keberhasilan kegiatan ini tidak terlepas dari peran aktif mahasiswa Universitas Sriwijaya yang terlibat sebagai asisten pelaksana dan fasilitator. Mahasiswa memiliki peran yang sangat penting dalam mendukung keberhasilan kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan oleh dosen. Kolaborasi antara dosen dan mahasiswa menjadi kunci utama dalam mewujudkan transfer pengetahuan yang efektif dan menyeluruh kepada masyarakat, khususnya di Desa Pulau Semambu. Kegiatan pengabdian yang berfokus pada pembuatan minuman fermentasi teh–kunyit probiotik ini tidak hanya memberikan manfaat bagi masyarakat, tetapi juga menjadi sarana pembelajaran langsung bagi mahasiswa untuk menerapkan ilmu yang telah mereka peroleh di bangku perkuliahan.



Gambar 4. Peran Mahasiswa dalam Mensosialisasikan Minuman Fungsional di Masyarakat Desa

Dalam kegiatan ini, mahasiswa berperan aktif sejak tahap perencanaan hingga pelaksanaan di lapangan. Pada tahap persiapan, mahasiswa membantu dosen dalam menyiapkan bahan ajar, alat peraga, serta perlengkapan yang digunakan dalam praktik pembuatan minuman fermentasi. Selain itu, mahasiswa turut serta dalam kegiatan survei awal untuk menggali pemahaman dan kebutuhan masyarakat terkait pemanfaatan bahan herbal seperti teh dan kunyit dalam kehidupan sehari-hari. Data yang dikumpulkan menjadi dasar bagi tim dosen untuk menyusun metode pelatihan yang lebih sesuai dengan kondisi masyarakat setempat.

Selama pelaksanaan kegiatan, mahasiswa berperan sebagai fasilitator yang menjembatani interaksi antara dosen dan peserta. Mereka membantu menjelaskan materi dengan bahasa yang lebih sederhana agar mudah dipahami oleh ibu-ibu peserta pelatihan. Mahasiswa juga mendampingi masyarakat dalam praktik pembuatan minuman fermentasi teh–kunyit probiotik, mulai dari tahap pengeringan bahan, proses pencampuran, hingga fermentasi. Dalam proses ini, mahasiswa belajar langsung bagaimana mengaplikasikan prinsip-prinsip ilmiah seperti sanitasi, proporsi bahan, dan pengendalian mutu dalam skala masyarakat.

Selain sebagai fasilitator, mahasiswa juga berperan dalam kegiatan monitoring dan evaluasi. Mereka membantu dalam pembagian serta pengumpulan kuesioner untuk menilai tingkat pemahaman peserta terhadap materi yang disampaikan. Berdasarkan hasil survei, sebagian besar peserta menyatakan sangat memahami dan memahami materi yang diberikan, yang menunjukkan bahwa peran mahasiswa sebagai pendamping edukatif sangat efektif dalam mendukung tujuan kegiatan pengabdian ini.

Dalam beberapa program, mahasiswa diberikan kesempatan untuk menjadi pengajar atau penyuluh langsung kepada masyarakat dengan arahan dari dosen. Misalnya, pada kegiatan pengabdian di bidang kesehatan dan pemberdayaan masyarakat, mahasiswa dapat mengajarkan keterampilan praktis seperti cara mengolah bahan herbal menjadi produk minuman fermentasi yang sehat, higienis, dan bernilai ekonomi. Dalam kegiatan ini, mahasiswa berperan aktif dalam mendampingi peserta saat praktik pembuatan produk minuman fermentasi teh–kunyit probiotik, mulai dari proses pengeringan bahan, pencampuran, hingga tahap fermentasi.



Gambar 5. Mahasiswa ikut memberikan edukasi dan literasi terkait minuman fungsional

Mahasiswa memiliki peran yang sangat penting dalam mengedukasi masyarakat desa tentang produk fermentasi herbal sebagai minuman fungsional. Dengan pengetahuan dan keterampilan yang mereka peroleh selama perkuliahan, mahasiswa dapat membantu masyarakat memahami manfaat kesehatan dari teh, kunyit, dan probiotik serta cara pengolahannya yang tepat. Mahasiswa juga berperan sebagai penghubung antara dunia akademik dan masyarakat desa. Mereka menyampaikan informasi ilmiah dengan bahasa yang sederhana dan mudah dipahami, sehingga pengetahuan yang kompleks tentang proses fermentasi dan kandungan bioaktif dalam bahan herbal dapat diakses dan diterapkan oleh masyarakat secara langsung.

Mahasiswa berperan sebagai penghubung antara dunia akademik dan masyarakat desa. Mereka menyampaikan informasi ilmiah tentang minuman fermentasi herbal dengan bahasa yang sederhana dan mudah dipahami, sehingga konsep ilmiah seperti proses fermentasi, aktivitas probiotik, dan kandungan antioksidan dalam teh dan kunyit dapat diterima dengan baik oleh masyarakat. Mahasiswa membantu masyarakat memahami cara memilih bahan yang aman, cara mengonsumsi minuman fermentasi dengan dosis yang tepat, serta waktu konsumsi yang sesuai agar manfaat kesehatannya optimal. Edukasi ini juga mencakup pengenalan tentang berbagai bahan herbal lokal yang potensial dijadikan bahan dasar fermentasi, seperti kunyit, jahe, dan temulawak, beserta manfaat kesehatannya.

Selain itu, mahasiswa dapat mengedukasi masyarakat tentang cara mengolah dan mengemas produk minuman fermentasi teh–kunyit probiotik secara sederhana namun higienis, agar hasil produksi rumahan tetap berkualitas dan aman dikonsumsi. Mahasiswa juga mendorong pemanfaatan sumber daya lokal sebagai bahan baku utama, sehingga masyarakat tidak hanya menjadi konsumen tetapi juga mampu memproduksi sendiri minuman fungsional yang sehat dan bernilai ekonomi. Dengan pengetahuan dan keterampilan ini, masyarakat dapat mengembangkan produk minuman fermentasi lokal yang memiliki potensi sebagai usaha kecil berbasis rumah tangga dan berkontribusi terhadap peningkatan kesejahteraan ekonomi desa.



Gambar 6. Hasil Pengabdian Masyarakat Produk Fermentasi Teh menggunakan Probiotik dengan Seduhan Kunyit

Mahasiswa juga dapat berperan sebagai inspirator dan motivator bagi generasi muda desa untuk lebih peduli terhadap kesehatan dan potensi lokal yang ada di sekitar mereka. Melalui kegiatan pengabdian ini, mahasiswa mendorong para pemuda desa untuk terlibat aktif dalam kegiatan pengolahan bahan herbal menjadi produk minuman fermentasi fungsional yang tidak hanya menyehatkan, tetapi juga memiliki nilai ekonomi. Dengan keterlibatan tersebut, generasi muda diharapkan mampu melihat peluang usaha berbasis potensi lokal seperti teh, kunyit, dan bahan herbal lainnya, sekaligus menumbuhkan kesadaran akan pentingnya gaya hidup sehat berbasis produk alami.



Gambar 7. Foto bersama tim pengabdian bersama ibu-ibu Desa Pulau Semambu

Mahasiswa juga berperan dalam memberikan pemahaman kepada masyarakat mengenai pentingnya standar keamanan dan kebersihan dalam proses pembuatan minuman fermentasi. Hal ini mencakup cara penanganan bahan baku yang higienis, pengemasan yang baik, penyimpanan produk yang benar, serta cara mengenali produk yang aman untuk dikonsumsi. Pengetahuan ini penting agar produk fermentasi yang dihasilkan tidak hanya layak jual tetapi juga memenuhi aspek keamanan pangan. Dari kegiatan pengabdian masyarakat skema perkuliahan desa ini, diperoleh hasil survei terhadap responden peserta kegiatan pengabdian sebagai berikut.

Tabel 1. Pernyataan peserta kegiatan pengabdian perkuliahan desa tentang materi pembuatan minuman fermentasi teh–kunyit probiotik yang diberikan dalam kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Pulau Semambu.

Pernyataan Peserta	Frekuensi	Persentase
Sangat Memahami	48	92,31%
Memahami	4	7,69%
Tidak Memahami	0	0%
Sangat Tidak Memahami	0	0
Total	52	100%

Responden memberikan pernyataannya untuk menilai tingkat pemahaman mereka terhadap materi yang disampaikan oleh tim pengabdian. Berdasarkan hasil survei dengan jumlah responden sebanyak 52 orang, diperoleh hasil bahwa sebanyak 48 responden (92,31%) menyatakan *sangat memahami*, dan 4 responden (7,69%) menyatakan *memahami*. Tidak terdapat responden yang menyatakan *tidak memahami* maupun *sangat tidak memahami*. Hasil ini menunjukkan bahwa sebagian besar peserta telah memahami dengan sangat baik materi terkait pembuatan minuman fermentasi teh–kunyit probiotik, manfaat kesehatannya, serta potensi pengembangannya sebagai produk fungsional berbasis bahan alami lokal.

Mahasiswa juga memiliki peran penting dalam membangun hubungan baik dengan masyarakat, sehingga peserta merasa nyaman dan terbuka selama kegiatan berlangsung. Dengan pendekatan yang komunikatif dan santai, mahasiswa menjadi jembatan antara dosen dan masyarakat dalam menciptakan suasana belajar yang interaktif dan bersahabat. Melalui keterlibatan langsung dalam kegiatan pengabdian, mahasiswa mendapat kesempatan untuk melatih kemampuan kepemimpinan, komunikasi, dan kolaborasi, yang sangat bermanfaat untuk pengembangan diri mereka di masa mendatang.

Selain membantu dalam proses edukasi, mahasiswa juga berperan dalam mendokumentasikan kegiatan pengabdian dalam bentuk foto, video, dan laporan tertulis yang dapat dijadikan bahan evaluasi dan publikasi ilmiah. Dokumentasi ini penting untuk menunjukkan transparansi kegiatan sekaligus menyebarkan dampak positif dari program kepada masyarakat luas. Dengan sosialisasi yang tepat dan kolaborasi aktif antara dosen, mahasiswa, dan masyarakat, diharapkan pemahaman masyarakat tentang manfaat kombinasi herbal dan probiotik semakin meningkat, sehingga mereka terdorong untuk menjaga kesehatan secara alami dan berkelanjutan melalui konsumsi minuman fermentasi teh–kunyit probiotik yang aman dan bernilai ekonomi.

Dengan sosialisasi yang tepat, masyarakat Desa Pulau Semambu menjadi lebih memahami manfaat dari gabungan bahan herbal seperti teh dan kunyit dengan probiotik dalam mendukung kesehatan tubuh secara alami. Pengetahuan ini meningkatkan kesadaran masyarakat untuk menjaga kesehatan pencernaan dan daya tahan tubuh melalui cara yang aman, sederhana, dan berbasis bahan alami lokal. Selain itu, kegiatan ini juga menumbuhkan semangat kewirausahaan di kalangan ibu-ibu rumah tangga untuk mengembangkan produk minuman fermentasi teh–kunyit probiotik sebagai peluang usaha kecil berbasis rumah tangga.

Melalui pelatihan dan pendampingan yang dilakukan oleh tim pengabdian bersama mahasiswa, masyarakat tidak hanya memahami aspek ilmiah dari proses fermentasi, tetapi juga memiliki keterampilan praktis untuk memproduksi, mengemas, dan memasarkan produk tersebut. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya berkontribusi terhadap peningkatan kesehatan masyarakat, tetapi juga mendukung Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs) poin ke-3: Good Health and Well-Being, serta mendorong kemandirian ekonomi masyarakat desa melalui pemanfaatan potensi lokal secara berkelanjutan.

Kesimpulan

Program pengabdian masyarakat ini berhasil memberikan edukasi kepada masyarakat Desa Pulau Semambu mengenai pemanfaatan bahan herbal lokal, khususnya kunyit, yang dikombinasikan dengan teh dan probiotik untuk menghasilkan minuman fungsional kaya antioksidan. Melalui kegiatan pelatihan dan praktik langsung, peserta memperoleh pemahaman mengenai manfaat fermentasi, peran probiotik bagi kesehatan pencernaan, serta teknik pembuatan minuman fermentasi teh-kunyit secara higienis dan sederhana. Antusiasme peserta dalam mengikuti kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah bahan alami menjadi produk kesehatan yang bernilai tambah.

Diharapkan keterampilan yang diperoleh dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan kesehatan keluarga serta membuka peluang usaha berbasis minuman fermentasi alami di tingkat rumah tangga. Kegiatan ini juga memperkuat kolaborasi antara perguruan tinggi dan masyarakat dalam mengembangkan produk kesehatan lokal yang mendukung peningkatan kualitas hidup dan perekonomian desa secara berkelanjutan.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada Universitas Sriwijaya yang telah mendanai kegiatan pengabdian masyarakat skema Perkuliahan Desa ini melalui kontrak penugasan Nomor 0024.319/UN9/SB3.LPPM.PM/2025 tanggal 22 September 2025. Dukungan ini memungkinkan terlaksananya kegiatan “Introduksi Fermentasi Teh Menggunakan Probiotik dengan Seduhan Kunyit ke Masyarakat untuk Minuman Kesehatan Kaya Antioksidan” di Desa Pulau Semambu, Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan, sehingga memberikan manfaat nyata bagi masyarakat setempat dalam meningkatkan pengetahuan, kesehatan, dan potensi ekonomi berbasis bahan alami lokal.

Referensi

- 1.Ridho MAR, Trisnawati I, Purwani KI (2025). Potensi Tumbuhan Etnofarmasi dengan Pendekatan Nilai Guna Spesies di Kawasan Sumberbrantas Batu Jawa Timur. *BIOTROPIC: The Journal of Tropical Biology*, 9(1): 34–46.
- 2.Rohmah MN (2024). Pemanfaatan dan kandungan kunyit (*Curcuma domestica*) sebagai obat dalam perspektif Islam. *Es-Syajar: Journal of Islamic Integration Science and Technology*, 2(1): 178–186.
- 3.Dewi NKACP (2024). Potensi Senyawa Kurkumin Tanaman Kunyit (*Curcuma longa* L.) sebagai Antioksidan untuk Menurunkan Perkembangan Sel Kanker. *Prosiding Workshop dan Seminar Nasional Farmasi*, 3: 197–205.
- 4.Yan Z, Zhong Y, Duan Y, Chen Q, Li F (2020). Antioxidant mechanism of tea polyphenols and its impact on health benefits. *Animal Nutrition*, 6(2): 115–123. <https://doi.org/10.1016/j.aninu.2020.01.001>
- 5.Fadhlurrohman I, Susanto J (2024). Functional Food Innovation Based on Fermented Milk Products with Fortification of Various Types of Tea: A Review. *JITIPARI*, 9(1): 101–114.
- 6.Nabillah DA, Kholifah E, Ismiyati R, Endah, Maulana A, Asep (2025). Uji Antioksidan Kombucha Ekstrak Kunyit dan Seduhan Kunyit Menggunakan Spektroskopi UV-Vis. *Parapemikir: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 14(3): 296-303.

7. Dong Y, Li M, Yue X (2024). Current Research on Probiotics and Fermented Products. *Foods*, 13(9): 1-6. <https://doi.org/10.3390/foods13091406>
8. Sharifi-Rad J, Rodrigues CF, Stojanović-Radić Z, Dimitrijević M, Aleksić A, Nee-Skocińska K, Kołożyn-Krajewska D, Zielińska D, Salehi B, Prabu SM, Schutz F, Docea AO, Martins N, Calina D (2020). Probiotics: Versatile Bioactive Components in Promoting Human Health. *Medicina*, 56(9): 1-30. <https://doi.org/10.3390/medicina56090433>.