

Pembuatan Minuman Herbal Air Serai Sebagai Minuman Kesehatan di Desa Gongsol, Kecamatan Merdeka, Kabupaten Karo

Fitria Ananda¹, Aldian Prayogi Siregar², Joshua Pranata Pardede³, Ayustia Tazmi⁴,
Shinta Nadila⁵, Muhammad Hilman Fikri⁶, Hardi Mulyono⁷

^{1,2,3,4,5,6,7}Universitas Muslim Nusantara Al Washliyah Medan
kknngongsol395@gmail.com¹

Abstract

The aim of this activity is to provide education on the manufacture and use of lemongrass plants as a drink rich in benefits, which is carried out in Gongsol Village. Providing simple education about the benefits of lemongrass and lemon drinks, where the content contained in lemongrass is able to reduce hypertension, control blood sugar, and strengthens the nervous system, as well as how to make it. The method used in this activity is to provide education about how to make and the benefits of lemongrass drinks to the Gongsol village community, as well as distributing ready-made lemongrass drinks to residents. The result of this service is that people who come to our service stand receive education about the benefits of lemongrass drinks, how to make them and ready-made lemongrass drinks.

Kata Kunci:

Pembuatan
Manfaat
Minuman Serai

Abstrak

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan edukasi pembuatan dan pemanfaatan tanaman serai sebagai minuman kaya khasiat, yang dilakukan di Desa Gongsol, Memberikan edukasi sederhana tentang khasiat dari minuman serai dan lemon, dimana kandungan yang terdapat dalam serai mampu menurunkan hipertensi, mengontrol gula darah, dan menguatkan system saraf, serta cara pembuatannya. Metode yang dilakukan pada Kegiatan ini yaitu dengan memberikan edukasi tentang cara pembuatan dan manfaat dari minuman serai kepada masyarakat desa Gongsol, serta membagikan minuman serai yang sudah jadi kepada warga. Hasil dari pengabdian ini yaitu masyarakat yang datang ke stand pengabdian kami mendapatkan edukasi tentang manfaat dari minuman serai, cara pembuatannya serta minuman serai yang sudah jadi.

Corresponding Author:

Fitri Ananda
Fakultas Hukum
Universitas Muslim Nusantara Al Washliyah
kknngongsol395@gmail.com

1. PENDAHULUAN

Kesehatan merupakan aspek penting dalam kehidupan manusia. Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya menjaga kesehatan, penggunaan bahan-bahan alami sebagai alternatif pengobatan dan peningkatan kesehatan semakin diminati. Salah satu bahan alami yang memiliki banyak khasiat kesehatan adalah serai (*Cymbopogon citratus*). Di Indonesia, serai digunakan untuk penyedap makanan. Serai merupakan tanaman herbal yang sudah lama dikenal dan digunakan oleh masyarakat Indonesia, termasuk di Desa Gongsol, Kecamatan Merdeka, Kabupaten Karo, Sumatera Utara. Tanaman ini mudah tumbuh di berbagai daerah tropis dan subtropis, serta memiliki aroma yang khas. Selain digunakan sebagai bumbu masakan, serai juga dikenal memiliki berbagai khasiat untuk kesehatan.

Serai bisa dikonsumsi menjadi minuman herbal, minyak atsiri, dan aromaterapi. Ada beragam manfaat serai untuk kesehatan. Serai atau serih adalah tanaman yang biasa digunakan untuk bumbu masak hingga obat. Tanaman ini bisa tumbuh tinggi dan memiliki tangkai. Serai punya aroma unik seperti lemon segar dan rasa jeruk. Manfaat serai baik untuk kesehatan. Anda bisa meminum serai untuk aroma terapi dan daunnya bisa dioleskan pada kulit yang terluka. Beberapa manfaat serai seperti meningkatkan kekebalan tubuh, mengurangi kolesterol dalam darah, meningkatkan kualitas tidur, dan menghilangkan rasa sakit. Minyak atsiri dari bahan serai ini bisa mengusir nyamuk, menyegarkan udara, dan mengurangi stress.

Pemanfaatan tanaman herbal yang berkhasiat sebagai obat itu telah dilakukan secara turun temurun dari nenek moyang dengan menggunakan berbagai macam-tanaman yang ada di Indonesia (*B POM RI, 2010*). Tetapi mengkonsumsi tanaman herbal ini juga tidak bisa sembarangan, Tanaman Obat Keluarga (TOGA) ini adalah tanaman yang dapat berkhasiat sebagai obat yang dimana mengkonsumsi TOGA ini tidak mudah diterapkan dikalangan anak-anak karena memiliki rasa yang tidak enak. Maka dari itu sebagai orang tua kita harus memandu anak-anak untuk dapat mengkonsumsi TOGA dengan cara mengolah TOGA menjadi olahan yang lebih modern yaitu diolah menjadi produk teh herbal. (*Astrid Savitri, 2016*).

Selain tanaman serai ada juga tanaman yang berkhasiat sebagai obat yaitu jeruk nipis. Daging buah berwarna putih kehijauan, sangat asam, mengandung banyak vitamin C dan asam sitrat. Biji banyak, kecil, bersifat poliembrioni. Di Indonesia dapat hidup di dataran rendah sampai ketinggian 1000 m dari permukaan laut. Tumbuh baik di tanah alkali, di tempat-tempat yang terkena sinar matahari langsung. Perbanyak dengan biji, okulasi atau cangkok. Buah digunakan untuk membuat minuman, obat batuk dan penyedap masakan, dan juga sering dipakai untuk menghilangkan karatan dan mencuci rambut.

Serai dan jeruk nipis merupakan dua TOGA yang memiliki banyak khasiat kandungan yang terdapat dalam serai mampu menurunkan hipertensi, mengontrol gula darah, dan mampu meningkatkan daya tahan tubuh, serta mampu menguatkan system saraf. Minuman serai dan lemon ini memiliki manfaat detoksifikasi, antara lain dapat mengeluarkan toksin dan lemak yang menumpuk serta dapat membantu dalam menghilangkan racun dari tubuh dengan menghilangkan retensi cairan. Meminum ramuan ini juga dapat membuat rileks, jaringan syaraf dan otot menjadi lebih tenang sehingga membuat lebih mudah terlelap. Khasiat lain yang didapat jika mengkonsumsi minuman ini antara lain mengatur tekanan darah tinggi, dimana serai kaya akan kalium yang dapat meningkatkan produksi urin dalam tubuh, sehingga dapat merangsang sirkulasi darah dan menurunkan tekanan darah. Minuman ini juga dapat menyembuhkan pilek dan flu, dimana serai memiliki sifat antibakteri dan anti-jamur yang membantu mengatasi pilek, batuk, dan flu. Kandungan vitamin C dapat memperkuat kekebalan tubuh.

Dengan segala khasiat yang dimiliki oleh minuman serai menjadikannya salah satu TOGA yang mudah untuk di buat. Untuk memudahkan pemanfaatan dalam mengkonsumsi TOGA ini, dibuatlah olahan yang modern dan sederhana dengan teknologi yang tepat dalam bentuk kemasan yang praktis dengan membuat olahan dari tanaman herbal serai sebagai minuman herbal yang dipadukan dengan TOGA lainnya yaitu jeruk nipis.

Program Pengabdian Masyarakat ini merupakan sebagai salah satu implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu dengan mengedukasi masyarakat menyikapi situasi kondisi cuaca yang sedang tidak konsisten saat ini. Salah satunya dengan meningkatkan kekebalan imunitas tubuh melalui minuman herbal. Desa Gongsol merupakan salah satu desa di Kecamatan Merdeka, Kabupaten Karo, yang memiliki potensi besar dalam pengembangan tanaman serai. Kondisi geografis dan iklim di daerah ini sangat cocok untuk budidaya serai. Dengan ketinggian sekitar 1.300 meter di atas permukaan laut, Desa Gongsol memiliki iklim yang sejuk dengan suhu rata-rata 18-25°C dan curah hujan yang cukup tinggi. Kondisi ini ideal bagi pertumbuhan tanaman serai yang membutuhkan suhu hangat dan kelembaban yang cukup. Namun, pemanfaatan serai sebagai bahan baku minuman kesehatan belum optimal dilakukan oleh masyarakat setempat.

Melihat potensi serai yang melimpah di Desa Gongsol serta manfaat kesehatannya yang signifikan, maka perlu dilakukan upaya untuk mengoptimalkan pemanfaatan serai menjadi produk minuman kesehatan. Pembuatan minuman herbal air serai dapat menjadi salah satu solusi untuk meningkatkan nilai tambah serai sekaligus menyediakan alternatif minuman sehat bagi masyarakat. Oleh karena itu, inisiatif untuk mengembangkan pembuatan minuman herbal air serai sebagai minuman kesehatan di Desa Gongsol menjadi sangat relevan dan potensial.

Pengembangan minuman herbal air serai di Desa Gongsol tidak hanya akan memanfaatkan potensi alam yang ada, tetapi juga dapat menjadi katalis bagi pertumbuhan ekonomi lokal. Dengan melibatkan masyarakat dalam proses budidaya, pengolahan, dan pemasaran, program ini berpotensi menciptakan lapangan kerja baru dan meningkatkan pendapatan masyarakat desa. Selain itu, keberhasilan program ini dapat menjadi model pengembangan produk lokal berbasis potensi daerah yang dapat direplikasi di daerah lain.

Dari segi kesehatan, minuman herbal air serai menawarkan berbagai manfaat yang signifikan. Serai kaya akan senyawa bioaktif seperti sitral, geraniol, dan myrcene yang memiliki sifat antioksidan, anti-inflamasi, dan antimikroba. Konsumsi rutin minuman herbal air serai dapat membantu meningkatkan sistem kekebalan tubuh, meredakan peradangan, membantu pencernaan, dan bahkan memiliki potensi dalam pencegahan beberapa jenis penyakit kronis. Dengan demikian, pengembangan minuman herbal air serai tidak hanya akan memberikan manfaat ekonomi, tetapi juga berkontribusi pada peningkatan kesehatan masyarakat secara umum.

Namun, pengembangan minuman herbal air serai di Desa Gongsol juga menghadapi beberapa tantangan yang perlu diatasi. Salah satu tantangan utama adalah memastikan konsistensi kualitas produk, mengingat produksi akan dilakukan dalam skala rumah tangga atau industri kecil. Standardisasi proses produksi, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan, menjadi krusial untuk menjaga kualitas dan keamanan produk. Selain itu, tantangan dalam hal pemasaran dan distribusi juga perlu diperhatikan, mengingat lokasi Desa Gongsol yang relatif jauh dari pusat-pusat ekonomi besar.

Untuk mengatasi tantangan-tantangan tersebut, diperlukan pendekatan yang komprehensif dan kolaboratif. Kerjasama antara pemerintah desa, pemerintah daerah, akademisi, dan sektor swasta menjadi sangat penting. Pemerintah dapat berperan dalam menyediakan infrastruktur dan kebijakan yang mendukung, sementara akademisi dapat memberikan dukungan dalam hal penelitian dan pengembangan produk. Sektor swasta, di sisi lain, dapat membantu dalam aspek pemasaran dan pengembangan jaringan distribusi.

Pelatihan dan pemberdayaan masyarakat juga menjadi komponen kunci dalam keberhasilan program ini. Masyarakat Desa Gongsol perlu dibekali dengan pengetahuan dan keterampilan yang memadai, mulai dari teknik budidaya serai yang baik, proses pengolahan yang higienis, hingga manajemen usaha kecil. Dengan demikian, masyarakat tidak hanya menjadi objek pembangunan, tetapi juga subjek aktif yang memiliki kapasitas untuk mengembangkan dan mengelola usaha mereka sendiri.

Aspek keberlanjutan juga perlu menjadi perhatian utama dalam pengembangan minuman herbal air serai di Desa Gongsol. Ini mencakup keberlanjutan dari segi lingkungan, di mana praktik budidaya serai harus dilakukan dengan memperhatikan prinsip-prinsip pertanian berkelanjutan. Selain itu, keberlanjutan ekonomi juga perlu dijaga melalui diversifikasi produk dan pengembangan pasar yang berkelanjutan.

Dalam konteks yang lebih luas, pengembangan minuman herbal air serai di Desa Gongsol dapat menjadi bagian dari strategi pengembangan desa wisata. Dengan menggabungkan produksi minuman herbal dengan potensi wisata alam dan budaya yang ada di Kabupaten Karo, Desa Gongsol berpotensi menjadi destinasi agrowisata yang menarik. Pengunjung tidak hanya dapat menikmati keindahan alam dan budaya setempat, tetapi juga dapat belajar tentang proses pembuatan minuman herbal air serai dan merasakan langsung khasiatnya.

Lebih jauh lagi, keberhasilan program ini dapat menjadi katalis bagi pengembangan industri herbal di Kabupaten Karo secara keseluruhan. Dengan keberhasilan minuman herbal air serai, dapat dibuka peluang untuk pengembangan produk-produk herbal lainnya yang berbasis pada kekayaan alam dan kearifan lokal masyarakat Karo.

Dengan mempertimbangkan berbagai aspek di atas, pengembangan minuman herbal air serai sebagai minuman kesehatan di Desa Gongsol, Kecamatan Merdeka, Kabupaten Karo memiliki prospek yang sangat menjanjikan. Program ini tidak hanya berpotensi meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat, tetapi juga berkontribusi pada peningkatan kesehatan masyarakat dan pelestarian lingkungan. Melalui pendekatan yang terintegrasi dan berkelanjutan, minuman herbal air serai dari Desa Gongsol dapat menjadi ikon produk kesehatan yang membanggakan, sekaligus menjadi model pengembangan ekonomi lokal berbasis potensi daerah yang dapat dicontoh oleh daerah-daerah lain di Indonesia.

Dalam jurnal ini akan dibahas secara komprehensif mengenai pembuatan minuman herbal air serai sebagai minuman kesehatan di Desa Gongsol, Kecamatan Merdeka, Kabupaten Karo. Pembahasan akan mencakup berbagai aspek mulai dari potensi serai di daerah tersebut, manfaat kesehatan serai, proses pembuatan minuman herbal air serai, hingga strategi pengembangan dan pemasarannya.

2. METODE PENELITIAN

- a. Tahap perencanaan, di mana mereka melakukan identifikasi terhadap situasi dan kondisi wilayah, termasuk aspek kesehatan, sosial, dan ekonomi. Dalam proses ini, mereka menganalisis kekuatan dan kelemahan yang ada di wilayah tersebut untuk merumuskan masalah yang dihadapi oleh masyarakat setempat.
- b. Tahap persiapan. Mereka mengadakan rapat koordinasi untuk memastikan semua anggota tim memahami rencana kegiatan. Selanjutnya, mereka menyusun jadwal yang terinci untuk memastikan setiap tahap berjalan sesuai rencana. Selain itu, tim juga mengurus pengadaan peralatan dan bahan yang diperlukan untuk kelancaran kegiatan.

- c. Tahap publikasi. Tim mengambil langkah untuk mensosialisasikan kegiatan ini melalui media sosial, sehingga informasi dapat tersebar luas dan menjangkau masyarakat yang menjadi sasaran dari program pengabdian ini.
- d. Tahap keempat, tim pengabdian melaksanakan kegiatan dengan mengumpulkan masyarakat. Selama pertemuan ini, mereka menyampaikan pengetahuan kepada masyarakat mengenai produk herbal dan melakukan sosialisasi terkait cara pembuatan minuman serai yang dapat dijadikan sebagai salah satu produk herbal. Dengan demikian, melalui serangkaian tahapan ini, tim pengabdian berupaya memberikan manfaat konkret kepada masyarakat Desa Gongsol melalui program pengabdian mereka.

3. PEMBAHASAN

Desa Gongsol memiliki potensi yang besar dalam pengembangan tanaman serai. Beberapa faktor yang mendukung potensi ini antara lain:

- a) Kondisi Geografis dan Iklim
Desa Gongsol terletak di dataran tinggi Kabupaten Karo dengan ketinggian sekitar 1.300 meter di atas permukaan laut. Daerah ini memiliki iklim yang sejuk dengan suhu rata-rata 18-25°C dan curah hujan yang cukup tinggi. Kondisi ini sangat cocok untuk pertumbuhan tanaman serai yang membutuhkan suhu hangat dan kelembaban yang cukup.
- b) Ketersediaan Lahan
Sebagian besar wilayah Desa Gongsol merupakan lahan pertanian dan perkebunan. Hal ini memberikan peluang besar untuk pengembangan budidaya serai secara luas. Lahan-lahan yang belum dimanfaatkan secara optimal dapat dialihfungsikan untuk penanaman serai.
- c) Pengetahuan Masyarakat
Masyarakat Desa Gongsol sudah lama mengenal dan memanfaatkan serai dalam kehidupan sehari-hari, terutama sebagai bumbu masakan. Pengetahuan dasar ini dapat menjadi modal awal dalam pengembangan budidaya dan pengolahan serai menjadi produk minuman kesehatan.
- d) Dukungan Pemerintah Desa
Pemerintah Kabupaten Karo telah mencanangkan program pengembangan pertanian dan industri rumah tangga berbasis potensi lokal. Hal ini membuka peluang bagi pengembangan budidaya dan pengolahan serai di Desa Gongsol.

Selain dari potensi alam dan lingkungan yang mendukung kegiatan dalam pemanfaatan serai ini, serai (*Cymbopogon citratus*) memiliki berbagai kandungan senyawa aktif yang bermanfaat bagi kesehatan. Beberapa manfaat kesehatan dari serai antara lain:

- a. Antioksidan
Serai mengandung senyawa flavonoid, fenol, dan tannin yang berfungsi sebagai antioksidan. Antioksidan berperan penting dalam menetralkan radikal bebas dalam tubuh, sehingga dapat mencegah kerusakan sel dan berbagai penyakit degeneratif.
- b. Anti-inflamasi
Kandungan citral dalam serai memiliki sifat anti-inflamasi yang dapat membantu mengurangi peradangan dalam tubuh. Hal ini bermanfaat untuk mengatasi berbagai masalah kesehatan seperti nyeri sendi, asma, dan penyakit inflamasi lainnya.
- c. Antimikroba
Serai memiliki sifat antimikroba yang efektif melawan berbagai jenis bakteri, virus, dan jamur. Konsumsi rutin minuman herbal air serai dapat membantu meningkatkan daya tahan tubuh terhadap infeksi.
- d. Membantu pencernaan
Serai dapat membantu meningkatkan produksi enzim pencernaan dan meredakan gangguan pencernaan seperti kembung, mual, dan diare. Konsumsi minuman herbal air serai secara teratur dapat membantu menjaga kesehatan sistem pencernaan.
- e. Menurunkan kolesterol
Beberapa penelitian menunjukkan bahwa konsumsi serai dapat membantu menurunkan kadar kolesterol dalam darah. Hal ini bermanfaat untuk mencegah penyakit jantung dan pembuluh darah.
- f. Meredakan stres dan kecemasan
Aroma khas serai memiliki efek menenangkan yang dapat membantu mengurangi stres dan kecemasan. Konsumsi minuman herbal air serai dapat membantu meningkatkan kualitas tidur dan memperbaiki suasana hati.
- g. Meningkatkan metabolisme

Kandungan citral dalam serai dapat membantu meningkatkan metabolisme tubuh. Hal ini bermanfaat untuk membantu proses pembakaran lemak dan pengelolaan berat badan.

h. Detoksifikasi

Serai memiliki sifat diuretik yang dapat membantu meningkatkan produksi urin. Hal ini bermanfaat untuk membuang racun dan limbah metabolisme dari dalam tubuh.

Pengabdian kepada masyarakat berupa tanaman serai, yang bertujuan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat selama situasi cuaca yang selalu berubah-ubah, seperti situasi saat ini. Selain itu, tujuan praktek dan pendidikan langsung untuk meningkatkan kekebalan tubuh masyarakat Desa Gongsol. Saat membuat minuman herbal, dua kelompok bahan baku harus disiapkan, yaitu bahan utama dan bahan penolong. bahan utama yang dibutuhkan:

Materi pelatihan pembuatan minuman herbal Pengupasan Bahan dan Pencucian

- Dipotong Kecil
- Penumbukan / Geprek Sehingga Mengeluarkan Aroma
- Merebus (-+ 15 Menit)
- Penyaringan
- Penyajian

Tabel 1 bahan utama pembuatan tanaman herbal

Bahan	Jumlah
Serai	10 batang
Jeruk Nipis	5 buah

Tabel 2 bahan pelengkap

Bahan	Jumlah
Gula Putih	100 gram
Biji Selasih	5 gram
Air	2,1 Liter

Tabel 3 alat pembantu

Bahan	Jumlah
Panci	1
Pengaduk	1
Penyaring	1
Botol	6
Pisau	1



Gambar 1. bahan minuman serai

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan judul Pembuatan dan Pemanfaatan Tanaman Serai Sebagai Minuman Herbal yang Kaya Khasiat, telah dilaksanakan pada hari Selasa, 30 Juli 2024 pada pukul 08.00–12.00 WIB. Kegiatan ini berjalan lancar dan mendapat perhatian positif dari masyarakat Desa Gongsol. Masyarakat yang datang juga mendapatkan edukasi dalam pembuatan minuman serai serta minuman serai yang sudah jadi.

Minuman serai dapat di konsumsi dalam kondisi hangat maupun dingin, untuk membuat minuman serai perbandingan yang paling tepat adalah untuk satu liter air digunakan 10-12 batang serai yang dipotong-potong. Untuk penambahan gula dapat dilakukan sesuai selera, alangkah baiknya dengan tetap memperhatikan kebutuhan gula dalam sehari.

Pada kegiatan pengabdian ini dilakukan edukasi tentang pemanfaatan serai sebagai minuman kaya khasiat. Dalam kegiatan ini setiap Masyarakat yang mengunjungi stand pengabdian akan di berikan informasi tentang manfaat dari minuman serai serta bagaimana cara pembuatannya, selain itu Masyarakat juga mendapatkan minuman serai yang telah jadi. Di harapkan dengan di berikannya minuman serai yang sudah jadi dapat membuat Masyarakat mengetahui secara langsung bentuk dan rasa dari minuman serai yang kaya akan khasiat, selain itu juga Masyarakat di harapkan dapat membuat sendiri minuman serai, sehingga Masyarakat bisa mendapatkan manfaat dan wawasan yang baru tentang kayanya khasiat dari berbagai tanaman obat keluarga khususnya tanaman serai dan jeruk nipis. Edukasi yang disampaikan kepada masyarakat ini juga dapat dilakukan melalui berbagai media seperti brosur, poster, media sosial, dan kegiatan penyuluhan kesehatan.

Gambar 2. Pembagian minuman serai yang sudah jadi kepada masyarakat

Selain untuk konsumsi pribadi, minuman herbal dari serai ini juga dapat dijadikan sebagai sumber pendapatan masyarakat. Sebab itu masyarakat juga perlu di edukasi terkait dengan bagaimana cara untuk meningkatkan daya tarik dan nilai jual minuman herbal air serai, sehingga beberapa hal ini perlu diketahui para masyarakat agar dapat melakukan beberapa pengembangan produk, antara lain:

a. Variasi rasa

Minuman herbal air serai dapat dikombinasikan dengan bahan-bahan lain untuk menciptakan variasi rasa yang menarik. Beberapa kombinasi yang dapat dicoba antara lain:

- Serai dan jahe
- Serai dan lemon
- Serai dan daun pandan
- Serai dan kayu manis
- Serai dan teh hijau

b. Bentuk sediaan

Selain dalam bentuk minuman segar, minuman herbal air serai juga dapat dikembangkan dalam berbagai bentuk sediaan, seperti:

- Teh celup serai
- Serbuk instan serai
- Sirup serai
- Es krim serai

c. Kemasan

Pengembangan kemasan yang menarik dan praktis dapat meningkatkan daya jual produk minuman herbal air serai. Beberapa jenis kemasan yang dapat digunakan antara lain:

- Botol kaca atau plastik untuk minuman segar
- Kantong teh untuk teh celup serai
- Sachet atau jar untuk serbuk instan
- Botol pump untuk sirup serai

d. Sertifikasi dan standarisasi

Untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dan memperluas pasar, perlu dilakukan sertifikasi dan standarisasi produk minuman herbal air serai. Beberapa sertifikasi yang dapat diupayakan antara lain:

- Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) dari Dinas Kesehatan
- Sertifikat Halal dari MUI
- Sertifikat Organik (jika bahan baku serai dibudidayakan secara organik)

Untuk mengoptimalkan potensi minuman herbal air serai di Desa Gongsol, diperlukan strategi pengembangan dan pemasaran yang tepat. Beberapa strategi yang dapat diterapkan antara lain:

- a. Pembentukan kelompok tani serai
Membentuk kelompok tani serai di Desa Gongsol untuk mengkoordinasikan budidaya serai secara terencana dan berkelanjutan. Kelompok tani ini juga dapat berfungsi sebagai wadah untuk berbagi pengetahuan dan pengalaman dalam budidaya dan pengolahan serai.
- b. Pelatihan dan pendampingan
Memberikan pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat Desa Gongsol mengenai teknik budidaya serai yang baik, proses pengolahan menjadi minuman herbal, serta manajemen usaha kecil. Pelatihan dapat dilakukan dengan melibatkan ahli dari perguruan tinggi atau lembaga penelitian terkait.
- c. Pembangunan fasilitas produksi
Membangun fasilitas produksi yang memadai untuk mengolah serai menjadi minuman herbal dengan standar higienitas yang baik. Fasilitas ini dapat berupa dapur produksi komunal yang dikelola bersama oleh kelompok tani atau UMKM setempat.
- d. Kerjasama dengan pihak terkait
Menjalin kerjasama dengan berbagai pihak untuk mendukung pengembangan usaha minuman herbal air serai, antara lain:
 - Pemerintah daerah untuk dukungan kebijakan dan infrastruktur
 - Perguruan tinggi untuk penelitian dan pengembangan produk
 - Lembaga keuangan untuk akses modal usaha
 - Komunitas kesehatan untuk edukasi manfaat produk
- e. Branding dan promosi
Membangun brand yang kuat untuk produk minuman herbal air serai dari Desa Gongsol. Branding dapat menonjolkan keunikan produk seperti keaslian bahan baku, khasiat kesehatan, dan nilai-nilai kearifan lokal. Promosi dapat dilakukan melalui berbagai media, baik online maupun offline.
- f. Diversifikasi saluran pemasaran
Mengembangkan berbagai saluran pemasaran untuk menjangkau konsumen yang lebih luas, antara lain:
 - Penjualan langsung di desa dan pasar tradisional
 - Kerjasama dengan toko oleh-oleh dan swalayan
 - Pemasaran online melalui e-commerce dan media sosial
 - Partisipasi dalam pameran dan festival kuliner
- g. Edukasi konsumen
Melakukan edukasi kepada konsumen mengenai manfaat kesehatan dari minuman herbal air serai. Edukasi dapat dilakukan melalui berbagai media seperti brosur, poster, media sosial, dan kegiatan penyuluhan kesehatan.
- h. Inovasi berkelanjutan
Terus melakukan inovasi dalam pengembangan produk dan proses produksi untuk meningkatkan kualitas dan efisiensi. Inovasi dapat mencakup pengembangan varian baru, peningkatan teknologi produksi, atau penerapan sistem manajemen mutu.

4. KESIMPULAN DAN SARAN/REKOMENDASI

4.1 Kesimpulan

Dari kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang telah dilakukan maka dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilakukan telah tercapai target sasaran yaitu ibu-ibu rumah tangga sudah berada pada tingkat pemahaman yang lebih baik tentang menjaga kesehatan dengan memanfaatkan Tanaman Obat Keluarga (TOGA), Tanaman yang dapat dikonsumsi dan dibuat menjadi minuman herbal untuk immune booster antara lain adalah serai dan jeruk nipis.

2. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilakukan telah tercapai target sasaran yaitu Menambah pengetahuan tentang cara membuat minuman herbal untuk meningkatkan imun tubuh yang praktis dan tentunya dapat dikerjakan di rumah.
3. Masyarakat memberikan respon yang sangat baik dengan indikator capaian yaitu selama proses pembuatan minuman berjalan dengan lancar sesuai rencana. Masyarakat terlihat sangat antusias dalam kegiatan pembuatan jamu tersebut. Tak hanya mendapat ilmu untuk membuat minuman herbal, masyarakat juga dapat membawa minuman yang telah dibuat selama kegiatan tersebut.

4.2 Saran/Rekomendasi

Sebaiknya edukasi akan kesehatan dengan memanfaatkan tanaman herbal perlu dilakukan secara berkesinambungan agar terbentuk stigma bahwa hidup sehat itu penting yang akhirnya dapat menjadi lebih memahami manfaat Tanaman Obat Keluarga (TOGA)

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami ucapkan secara mendalam kepada masyarakat desa Gongsol terkhusus kepada Bapak Jhon Fomen Surbakti Selaku Kepala Desa Gongsol, Bapak Bintama Zeno Surbakti Selaku sekretaris desa Gongsol, masyarakat desa dan seluruh perangkat desa gongsol serta kelompok ibu-ibu Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) yang telah membantu dan mendukung secara penuh terkait program-program yang direncanakan sehingga seluruh rangkaian kegiatan KKN UMN di desa Gongsol berlangsung secara baik dan mampu memberikan kontribusi bagi masyarakat desa. Terimakasih juga kami ucapkan kepada dosen pembimbing KKN yaitu Bapak Dr. Hardi Mulyono, SE, MAP dan Bapak Dr. Muhammad Hilman Fikri, SE, SH,I, MM yang telah membimbing kami dalam membuat program kerja KKN dan dalam pembuatan Laporan Kegiatan KKN Universitas Muslim Nusantara.

REFERENSI

- Adnan, I. M., Ridwan, M., & Siregar, V. A. (2020). Penyuluhan Hukum tentang Pemahaman Siswa SMK terhadap Bullying dalam Perspektif Hukum Pidana dan Perdata di SMK Dr. Indra Adnan Indragiri College Tembilahan. *KANGMAS: Karya Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 167–173. <https://doi.org/10.37010/kangmas.v1i3.126>
- Adnan, I. M., Rifa'i, A., Ridwan, R., & Wandu, W. (2021). Peningkatan Pengetahuan Hukum Anggota ORARI Inhil dan Gugus Depan Gerakan Pramuka Unisi Mengenai Regulasi Kegiatan Amatir Radio dan Komunikasi Radio Antar Penduduk Berdasarkan Perkominfo No. 17 Tahun 2018. *Journal of Human and Education*, 1(1), 23–31.
- Astrid Savitri. 2016 Tanaman Ajaib Basmi Penyakit Dengan TOGA. Bibit Publisher. Jakarta Timur
- Ramadhianto, A. (2017). Uji Bioaktivitas Crude Buah Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia) Terhadap Bakteri Escherichia Coli Secara in Vitro. Skripsi. Fakultas Biologi. Universitas Medan Area Medan
- Suhaera, S., Sri rachmayanti, A. ., Sammulia, S. F. ., Haryani, R. ., Meilanda, R., Kamilah Idzan , N. ., & Santika, R. (2023). Sosialisasi Dan Edukasi Virtual "DAGUSIBU" Guna Meningkatkan Pengetahuan Tentang Obat dan Alat Kesehatan Yang Baik dan Tepat Di Sungai Panas, Bengkong, Batam. *Welfare: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 334–339. <https://doi.org/10.30762/welfare.v1i2.532>
- Widyantari, A. S. S. (2020). Formulasi Minuman Fungsional Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Widya Kesehatan*, 2(1), 22-29.
- Sukmawati, W., & Merina, M. (2019). Pelatihan Pembuatan Mipelatihan Pembuatan Minuman Herbal Instan Untuk Meningkatkan Ekonomi Warganuman Herbal Instan Untuk Meningkatkan Ekonomi Warga. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 25(4), 210-215.
- Krisnawati, D., Trisiana, A., Mey, E., Elvidna, V., Puspita, Y. M. B., & Mardiana, Z (2020). Ketahanan Negara Republik Indonesia Masa Pandemi COVID-19. *JurnalGlobal Citizen: Jurnal Ilmiah Kajian Pendidikan Kewarganegaraan*, 9(1), 63-70
- Ishaq, I., & Ridwan, M. (2023). A study of umar bin Khatab's Ijtihad in an effort to formulate Islamic law reform. *Cogent Social Sciences*, 9(2), 2265522.
- Ridwan, M., Adnan, I. M., Amin, M., Siregar, V. A., Lidar, G., & Hidayanti, S. (2023). PELATIHAN PENULISAN KARYA ILMIAH BAGI MAHASISWA UNIVERSITAS ISLAM INDRAGIRI, STMIK INDRAGIRI, DAN STAI AULIAURRASYIDIN TEMBILAHAN. *Bisma: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 75–82.

- Ridwan, M., Adnan, I. M., & Susanto, B. F. (2021). Workshop Penulisan PTK dan Teknik Submit Artikel Jurnal untuk Guru SD Se-Inhil. *TRIMAS: Jurnal Inovasi Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 39–44.
- Ridwan, M., Hidayanti, S., Syaputra, D., Niswah, M., & Alfassa, A. I. (2024). Penyuluhan Pentingnya Pemahaman Hukum Kewarisan Islam Menurut Kompilasi Hukum Islam bagi Anak-anak Yatim dan Duafa di Panti Asuhan Muhammadiyah Tembilahan. *TRIMAS: Jurnal Inovasi Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 59–65.
- Ridwan, M., Adnan, I. M., Amin, M., Siregar, V. A., Lidar, G., & Hidayanti, S. (2023). PELATIHAN PENULISAN KARYA ILMIAH BAGI MAHASISWA UNIVERSITAS ISLAM INDRAGIRI, STMIK INDRAGIRI, DAN STAI AULIAURRASYIDIN TEMBILAHAN. *Bisma: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 75–82.