

Inovasi Pengembangan Produk Olahan Mawar Melalui Pembuatan Teh Kuncup Mawar di KWT Nawasena, Desa Karangpring Kecamatan Sukorambi, Kabupaten Jember

Maria Azizah^{1*}, Mochamat Bintoro¹, Leli Kurniasari¹, Dewi Fatmawaty Sabiku¹

¹Politeknik Negeri Jember
maria_azizah@polije.ac.id

Abstrak

Desa Karangpring terletak di Kecamatan Sukorambi, Kabupaten Jember yang merupakan daerah penghasil dan penyuplai mawar tabur di Kabupaten Jember. Kelompok Wanita Tani (KWT) Nawasena adalah salah satu KWT yang berada di Desa Karangpring Sukorambi Jember. KWT ini mengelola pengolahan produk mawar yang dihasilkan oleh petani di desa karangpring. Permasalahan dalam pengembangan produk olahan di KWT Nawasena adalah kurang beragamnya produk yang dihasilkan, kualitas produk yang dihasilkan masih kurang menarik, skala produk yang kecil, keterbatasan alat pengolahan dan kurang optimalnya promosi produk melalui media sosial. Kegiatan pengabdian ini dilakukan untuk menyelesaikan permasalahan mitra, yaitu pengembangan produk olahan mawar yang lebih menarik dan dapat diterima pasar. Metode pelaksanaan kegiatan terbagi menjadi beberapa tahapan, yaitu tahap diskusi dan wawancara tentang permasalahan mitra, diskusi dan perencanaan penyelesaian permasalahan mitra, pelaksanaan penyuluhan, dan evaluasi. Berdasarkan kegiatan diskusi dan wawancara awal didapatkan permasalahan utama dalam pengembangan produk olahan mawar (terutama teh mawar) adalah pengolahan produk dilakukan secara manual karena keterbatasan alat pengolahan. Berdasarkan permasalahan tersebut dilakukan penyuluhan pengeringan kelopak dan kuncup mawar menggunakan peralatan sederhana dengan daya listrik yang rendah, sehingga dapat diterapkan pada skala rumah tangga. Pada kegiatan penyuluhan juga dilakukan penyuluhan tentang pengemasan produk yang baik, serta pengemasan dengan kemasan yang eksklusif sebagai penambah nilai jual produk. Hasil kuesioner menunjukkan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan dari 20% menjadi 100%, 100% materi dapat diterima dan dipahami, dan 100% peserta mendapatkan kebermanfaatan kegiatan penyuluhan, dan kategori kepuasan peserta tentang kegiatan penyuluhan sangat baik.

Kata Kunci: inovasi produk, pengeringan, pengemasan, teh kuncup mawar

Abstract

Karangpring Village is located in Sukorambi District, Jember Regency, which is an area producing and supplying rose bushes in Jember Regency. The Nawasena Women Farmers Group (KWT) is one of the KWTs located in Karangpring Village, Sukorambi, Jember. This KWT manages the processing of rose products produced by farmers in Karangpring Village. The problems in developing processed products in KWT Nawasena are the lack of diversity of products produced, the quality of the products produced is still less attractive, the scale of the products is small, the limitations of processing tools and the less than optimal promotion of

products through social media. This community service activity is carried out to solve partner problems, namely the development of processed rose products that are more attractive and acceptable to the market. The method of implementing the activity is divided into several stages, namely the discussion and interview stage regarding partner problems, discussion and planning to resolve partner problems, implementation of counseling, and evaluation. Based on the initial discussion and interview activities, the main problem in developing processed rose products (especially rose tea) was that product processing was carried out manually due to limited processing tools. Based on these problems, counseling was carried out on drying rose petals and buds using simple equipment with low electrical power, so that it can be applied on a household scale. In the counseling activity,

DOI: <https://doi.org/10.47134/comdev.v5i3.1440>

*Correspondensi: Maria Azizah

Email: maria_azizah@polije.ac.id

Received: 21-11-2024

Accepted: 10-01-2025

Published: 13-01-2025



Journal of Community Development is licensed under a [Creative Commons Attribution-4.0 International Public License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Copyright: © 2025 by the authors.

counseling was also carried out on good product packaging, as well as packaging with exclusive packaging as an additional selling value of the product. The results of the questionnaire showed that 100% of the material could be accepted and understood by the participants, 90% of participants benefited from the counseling activity, and the category of participant satisfaction with the counseling activity was very good.

Keywords : drying, packaging, product innovation, rose bud tea

I. PENDAHULUAN

Desa Karangpring terletak di Kecamatan Sukorambi, Kabupaten Jember yang merupakan daerah penghasil mawar tabur dan penyuplai mawar tabur di Kabupaten Jember. Desa ini menjadi daerah penghasil mawar karena lokasi yang sudah tergolong dataran menengah yang memiliki suhu udara cukup sejuk yang cocok untuk budidaya mawar. Mawar yang dihasilkan dominan mawar tabur berwarna merah muda.

Bunga mawar mengandung antioksidan yang baik untuk kesehatan. Ekstrak air mawar dari petal bunga mawar merah dengan metode distilasi uap memiliki aktivitas antioksidan tergolong sangat kuat sampai dengan sedang (Wulandari and Sutardi, 2021). Aroma yang khas bunga mawar merah ditimbulkan karena kandungan minyak atsiri dengan komponen utama penyusun adalah *2-phenylethyl alcohol* (Oktavianawati *et al.*, 2019).

Kelompok Wanita Tani (KWT) Nawasena adalah salah satu KWT yang berada di Desa Karangpring Sukorambi Jember. KWT ini mengelola pengolahan produk mawar yang dihasilkan oleh petani di Desa Karangpring. KWT Nawasena mengolah produk mawar menjadi sirup mawar, selai mawar, serta teh mawar. Teh mawar yang dihasilkan berasal dari kelopak bunga mawar yang dikeringkan secara manual, sehingga teh yang dihasilkan memiliki mutu yang kurang baik.

Teh yang berasal dari kelopak bunga mawar merupakan produk yang selalu diproduksi oleh KWT Nawasena. Kontinuitas bunga mawar di kelompok selalu ada karena ketersediaan kelopak bunga mawar yang melimpah dan harga kelopak yang murah. Bunga mawar di Desa Karangpring berbunga sepanjang tahun baik pada musim kemarau maupun musim penghujan. Dalam satu pohon rata-rata sekali petik menghasilkan 100 g bunga dan dipetik setiap hari. Oleh karena itu, pengolahan bunga mawar menjadi teh merupakan salah satu solusi untuk mengatasi fluktuasi harga bunga dengan mengoptimalkan potensi bunga mawar yang melimpah di Desa Karangpring. Kegiatan pengolahan bunga mawar menjadi produk olahan dilakukan untuk menstabilkan harga produk yang cenderung murah karena produksi yang tinggi dan daya serap pasar yang terbatas (Utomo, JUHARIAH and HS, 2021).

Teh bunga mawar banyak diproduksi sebagai minuman herbal bermanfaat mengurangi nyeri saat wanita mengalami premenstruation syndrome (PMS) (Koohpayeh *et al.*, 2021). Teh mawar mengurangi rasa nyeri haid, tekanan, kecemasan, dan meningkatkan kualitas hidup pada 1,3 dan 6 bulan konsumsi teh (Jenkins, Etheridge and Mason, 2022). Teh bunga mawar yang ada di pasaran berasal dari dua macam bahan, yaitu kelopak bunga mawar dan kuncup bunga mawar. Teh yang berasal dari kelopak bunga mawar memiliki kualitas dan nilai estetika yang kurang baik sehingga memiliki nilai jual yang cukup rendah. Teh kuncup mawar memiliki nilai estetika yang menarik saat dikemas dan diseduh dan memiliki nilai jual yang tinggi. Teh kuncup mawar (*rosebud tea*) umumnya dipasarkan dengan packaging yang premium sehingga memiliki harga yang 10 kali lipat lebih mahal dibandingkan teh kelopak mawar. Saat ini, KWT Nawasena hanya memproduksi teh kelopak bunga mawar karena terkendala pada alat pengering. Oleh karena itu kegiatan ini

bertujuan untuk memberikan penyuluhan tentang inovasi pengolahan produk bunga mawar menjadi produk yang bernilai jual tinggi melalui pembuatan teh kuncup bunga mawar. Selain itu pada kegiatan ini dilakukan sosialisasi tentang pengemasan yang baik yang dapat menambah nilai jual produk.

II. METODE

Kegiatan pengabdian dilaksanakan dengan beberapa tahap.

1. Tahap persiapan.

Pada tahap ini dilakukan koordinasi dan perijinan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada Mitra dan pihak setempat. Pada tahapan ini dilakukan penentuan target atau sasaran serta penentuan peran dan tugas dari masing-masing anggota tim yang telah disusun. Pada tahap ini juga dilakukan sosialisasi awal, yaitu pemaparan kegiatan-kegiatan yang akan dilakukan oleh Tim Pengabdian kepada Mitra. Kegiatan ini dilakukan agar pihak-pihak yang terlibat dapat memahami program dan tahapan kegiatan pengabdian yang akan dilakukan.

2. Tahap Diseminasi Teknologi

Tahap ini dilakukan dengan penyuluhan dan pelatihan serta pendampingan inovasi produk olahan bunga mawar berupa teh kuncup mawar serta pengemasannya. Penyuluhan dilakukan dengan pemaparan materi dilakukan melalui presentasi dan pemberian buku pedoman mitra yang berisi cara pembuatan teh kuncup bunga mawar. Pada kegiatan ini juga dilakukan demonstrasi pelaksanaan pengeringan bunga mawar menggunakan alat pengering sederhana secara langsung kepada mitra. Selanjutnya dilakukan demonstrasi bagaimana pengemasan produk teh kuncup mawar yang baik dan tampilan yang menarik untuk meningkatkan nilai jual produk.

3. Tahap Monitoring dan Evaluasi,

Monitoring dan evaluasi dilakukan melalui tiga tahapan, yaitu sebelum, selama, dan setelah kegiatan. Evaluasi dilakukan dengan memberikan kuesioner untuk mengukur tingkat pemahaman Mitra secara kuantitatif terkait seluruh kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat diawali dengan tahap persiapan, yaitu koordinasi anggota tim dengan mitra terkait kegiatan pengabdian yang akan dilakukan. Pada kegiatan koordinasi ini mitra dan tim bertemu untuk merumuskan berbagai permasalahan yang dihadapi mitra dan rencana penyelesaian yang akan dilakukan. Pada kegiatan ini ditentukan masalah paling utama yang menjadi prioritas untuk diselesaikan terlebih dahulu, yaitu pengembangan produk teh mawar. Pada kegiatan ini juga dilakukan sosialisasi awal tentang rencana kegiatan penyuluhan yang akan dilakukan. Pada kegiatan ini didapatkan permasalahan utama dalam produksi teh mawar, yaitu keterbatasan alat pengering dan pengetahuan tentang pengemasan produk, sehingga masalah ini diselesaikan terlebih dahulu melalui kegiatan penyuluhan.

Kegiatan penyuluhan dilakukan dengan pemaparan materi tentang pembuatan teh kuncup mawar dan pengemasannya. Kegiatan dilaksanakan di rumah salah satu anggota KWT Nawasena yang aktif melakukan

produksi teh bunga mawar (Gambar 1). Kegiatan dilaksanakan dengan peserta sebanyak 15 orang anggota KWT dan Tim Pengabdian.

Materi yang diberikan selama penyuluhan adalah bagaimana pengeringan bunga yang baik sehingga bunga kering yang dihasilkan tetap memiliki warna yang menarik. Hal utama yang perlu diperhatikan dalam pengeringan bunga adalah pengaturan suhu dan waktu pada saat pengeringan. Penggunaan suhu yang paling rendah dan mendekati kondisi pengeringan manual menghasilkan warna bunga yang baik. Namun suhu yang terlalu rendah berpengaruh pada lamanya proses pengeringan. Berdasarkan beberapa kali percobaan sebelum penyuluhan, didapatkan suhu yang optimal dalam pengeringan bunga adalah 60°C. Hasil fisikokimia menunjukkan bahwa kandungan asam askorbat (VC) dan nilai pH tertinggi terdapat pada teh mawar yang diperoleh dengan metode hot air drying (Liu *et al.*, 2023).



Gambar 1. Kegiatan penyuluhan pembuatan teh kelopak dan kuncup mawar dengan alat pengering bunga

Materi lain yang diberikan pada penyuluhan adalah materi tentang pengemasan produk. Kondisi awal, pengemasan produk teh mawar yang dilakukan oleh mitra adalah pengemasan yang sangat sederhana menggunakan standing pouch. Pemilihan kemasan ini berdasarkan kemudahan dalam mendapatkan bahan kemasan. Kemasan ini kurang menarik sehingga tidak dapat dipasarkan dengan harga yang lebih tinggi. Terkait permasalahan kemasan ini, tim memberikan materi tentang contoh kemasan yang menarik serta perlunya menambahkan desikan berupa *silica gel* untuk menambah masa simpan produk. Gambar 2 menunjukkan pengemasan produk dengan kemasan premium untuk meningkatkan nilai jual. Kemasan yang disarankan untuk meningkatkan nilai jual produk adalah pengemasan teh menggunakan teabag untuk sekali seduh. Jenis teabag yang berbentuk piramid dipilih sebagai contoh kemasan the yang biasa dipakai untuk

mengemas teh premium. Teabag yang telah terisi selanjutnya dimasukkan ke dalam kemasan toples bening yang dengan desain pemilihan warna dan desain logo yang sesuai dengan tema produk.



Gambar 2. Kegiatan penyuluhan dan praktik pengemasan produk teh mawar

Selama kegiatan dilakukan pengambilan kuesioner melalui *pretest* dan *posttest*. Hasil *pretest* yang diberikan menunjukkan bahwa 20% peserta memahami cara pembuatan teh mawar yang baik, dan 80% belum memahami. 10% peserta memahami cara pengemasan teh yang baik dan 90% peserta belum memahami prinsip pengemasan yang baik. Selain itu 100% peserta menginginkan adanya tambahan pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan teh kuncup mawar dan pengemasannya.

Evaluasi kegiatan yang dilakukan menggunakan penyebaran kuesioner *posttest* setelah penyuluhan menunjukkan hasil bahwa 100% peserta memahami materi penyuluhan dan dapat menarapkan teknologi sederhana yang diberikan. 100% peserta menjawab bahwa kegiatan penyuluhan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra. Kepuasan mitra terhadap kegiatan ada sangat baik, yaitu pada rata rata peserta menjawab poin 4 dan 5 (puas dan sangat puas) tentang kegiatan penyuluhan yang dilakukan.

Berdasarkan *feedback* peserta yang diisikan pada kuesioner, mitra mengharapkan kegiatan penyuluhan selanjutnya tentang pengembangan produk olahan mawar lain yang bernilai jual tinggi, pembuatan desain logo produk, dan pemasaran produk pada media sosial. Pemanfaatan media sosial yang baik dapat meningkatkan pemasaran dan penjualan produk (Al Mansyur, 2021). Selain itu mitra mengharapkan adanya penyuluhan lebih lanjut tentang pemanfaatan limbah produk perkebunan yang dihasilkan dari perkebunan di sekitar desa menjadi produk yang bermanfaat.

IV. KESIMPULAN

Kegiatan penyuluhan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra tentang pembuatan teh kuncup mawar dan pengemasan produk. Terdapat peningkatan pengetahuan peserta dari 20% menjadi 100% setelah dilakukan penyuluhan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terrima kasih kepada Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (P3M) Politeknik Negeri Jember yang telah mendanai kegiatan ini melalui pendanaan Hibah Pengabdian Kepada Masyarakat skema Pengabdian Pemberdayaan Masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Jenkins, G., Etheridge, C. and Mason, P. (2022) 'Herbal Infusions and Women's Health: A Review of Findings with a Focus on Human Studies on Specific Infusions with Studies on Extracts to Evaluate Mechanisms', *J Nurs Women's Health*, 6(178), pp. 1450–2577.
- Koohpayeh, S.A. *et al.* (2021) 'Effects of Rosa damascena (Damask rose) on menstruation-related pain, headache, fatigue, anxiety, and bloating: A systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials', *Journal of Education and Health Promotion*, 10(1).
- Liu, Z. *et al.* (2023) 'Quality assessment of rose tea with different drying methods based on physicochemical properties, HS--SPME--GC--MS, and GC--IMS', *Journal of Food Science*, 88(4), pp. 1378–1391.
- Al Mansyur, M.I. (2021) 'Pemanfaatan Media Sosial Untuk Pemasaran Industri Umkm Teh Mawar Di Desa Cluntang, Musuk, Boyolali', *Jurnal Ekonomi, Sosial & Humaniora*, 2(07), pp. 110–114.
- Oktavianawati, I. *et al.* (2019) 'Essential oil composition of rose flowers from Karangpring Village Jember district extracted by distillation and enfleurage', *Jurnal Ilmu Dasar*, 20(2), pp. 67–74.
- Utomo, Y.S., JUHARIAH, J. and HS, A.K. (2021) 'Stabilisasi Harga Bunga Mawar Untuk Menjaga Ketahanan Ekonomi Petani Pada Masa Pandemi COVID-19 Di Dukuh Kaliwuluh, Cluntang, Musuk, Boyolali', *Krida Cendekia*, 1(01).
- Wulandari, Y.W. and Sutardi, S.S. (2021) 'Uji Aktivitas Antioksidan Air Mawar (Rose Water) Dari Petal Bunga Mawar Merah (Rosa damascena Mill) Menggunakan Metode DPPH (Diphenyl Picril Hidrazil)', *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), pp. 894–900.