

Sosialisasi Minuman Herbal Daun Senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) Bernilai Jual di Kampung Benteng Hulu

Sri Catur Setyawatiningsih*, Cinta Namira, Dhira Hilwatul Jannah, Sadini Aprilia,
Natasya Aprilia Wati, Wan Fithratunnazhifah, Tania Tarbin, Desi Sri Wahyuni,
Janetty Lumban Batu, Lathifa Desra Tami, Rifki Fawwaz Khairi,
Ahmad Dhani Fiandri

Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Riau

*email: sri.catur@lecturer.unri.ac.id

Abstract

The senduduk plant (*Melastoma malabathricum* L.) is abundant in Benteng Hulu Village, yet it has not been utilized or recognized for its economic value. This community service initiative aims to improve the community's ability to process senduduk leaves into valuable herbal beverages. Methods employed included outreach and processing training, including sorting, washing, drying, grinding, and packaging. Evaluation was conducted through organoleptic testing and interviews. Ginger (*Zingiber officinale*) was added to the herbal beverage during production to reduce the astringent taste caused by tannins and enhance the beverage's flavor and functional value. Interview results indicate an increase in community knowledge regarding the processing of senduduk leaves into value-added herbal beverages. The herbal beverages were generally well-received for their pleasant taste and aroma (76,67%). Most respondents (66,67%) reported feeling immediate benefits after consuming the beverage. Twenty-three percent rated the experience as average, and the remainder stated they did not feel any effects. Approximately 80% of respondents reported a reduction in astringency. Additionally, all respondents expressed interest in the product, indicating its potential for development as a household-scale business based on local resources.

Keywords: Community empowerment, local potential, organoleptic testing, and product innovation.

Abstrak

Tumbuhan senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) merupakan tanaman liar yang melimpah di Kampung Benteng Hulu tetapi belum dimanfaatkan secara optimal dan bernilai ekonomi. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat dalam mengolah daun senduduk menjadi produk minuman herbal bernilai tambah. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi, pelatihan pengolahan (sortasi, pencucian, pengeringan, penghalusan, dan pengemasan), serta evaluasi melalui uji organoleptik dan wawancara. Dalam pembuatan minuman herbal ditambahkan jahe (*Zingiber officinale*) untuk mengurangi rasa sepat akibat tanin serta meningkatkan cita rasa dan nilai fungsional. Hasil wawancara menunjukkan peningkatan pengetahuan masyarakat dalam mengolah daun senduduk menjadi produk minuman herbal bernilai tambah. Rasa dan aroma produk minuman herbal secara umum enak (76,67%). Mayoritas (66,67%) responden merasakan langsung manfaat setelah mengonsumsi minuman herbal tersebut; 23,33% responden menilai biasa saja, dan sisanya menyatakan tidak merasakan dampaknya. Sekitar 80% responden menyatakan rasa sepat berkurang. Selain itu, seluruh responden menunjukkan ketertarikan sehingga produk berpotensi dikembangkan sebagai usaha skala rumah tangga berbasis sumber daya lokal.

Kata kunci: Inovasi produk, pemberdayaan masyarakat, potensi lokal, dan uji organoleptik

PENDAHULUAN

Kampung Benteng Hulu yang terletak di Kabupaten Siak memiliki potensi sumber daya hayati yang melimpah, salah satunya

adalah senduduk (*Melastoma malabathricum* L.). Spesies ini tumbuh secara liar di sepanjang jalan, kebun, dan lahan kosong milik warga. Namun demikian, pemanfaatan tanaman senduduk oleh masyarakat masih

sangat terbatas dan belum memberikan nilai tambah secara ekonomi, sehingga diperlukan upaya pemberdayaan masyarakat melalui inovasi produk berbasis sumber daya lokal [1].

Tanaman senduduk memiliki berbagai manfaat kesehatan yang telah terbukti secara ilmiah. Tanaman ini juga berpotensi sebagai antiinflamasi yang dapat membantu mengatasi peradangan, antimikroba yang bermanfaat melawan infeksi bakteri [2]. Selain itu, senduduk juga berpotensi membantu mempercepat penyembuhan luka dan mengatasi gangguan pencernaan; ekstrak daun senduduk memiliki aktivitas antioksidan yang tinggi sehingga bermanfaat untuk menangkal radikal bebas dan menjaga daya tahan tubuh [3].

Pengetahuan tentang pemanfaatan daun senduduk juga ada di kalangan warga Kampung Benteng Hulu. Contoh: daun senduduk direbus dan diminum airnya saat sakit perut dan pusing (Niken, komunikasi pribadi 2026) karena memiliki kandungan senyawa metabolit sekunder seperti flavonoid, tanin, saponin, dan alkaloid yang bermanfaat sebagai pereda nyeri ringan (analgesik) [4]. Dengan demikian rebusan daun senduduk berpotensi dijadikan minuman herbal yang berkhasiat obat dan bernilai jual.

Namun, adanya kandungan zat aktif tanin dalam daun senduduk dapat menimbulkan rasa pahit dan sepat saat minum air seduhannya sehingga hal tersebut dilaporkan dapat menurunkan tingkat aksptabilitas atau kesukaan konsumen [5]. Untuk mengatasinya, dilakukan inovasi formulasi minuman herbal daun senduduk dengan menambahkan jahe (*Zingiber officinale*) untuk memperbaiki cita rasanya dan meningkatkan nilai fungsional produk karena jahe juga memiliki aktivitas antioksidan serta efek menghangatkan tubuh [6]. Selain itu, penambahan jahe dilaporkan dapat memperbaiki karakteristik organoleptik seperti aroma dan rasa pada produk minuman herbal sehingga meningkatkan tingkat kesukaan konsumen [7]. Penambahan jahe juga terbukti meningkatkan aktivitas antioksidan pada

produk pangan dan minuman melalui kandungan senyawa fenolik yang tinggi [8].

Salah satu program Kuliah Kerja Nyata (KUKERTA) dalam wujud pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan berupa sosialisasi dan uji organoleptik minuman herbal daun senduduk di kampung Benteng Hulu. Tujuan kegiatan ini meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai manfaat daun senduduk sebagai minuman herbal yang bernilai jual.

METODE PENGABDIAN

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan di Anjungan Datuk Tanah Datar, Kampung Benteng Hulu, Kecamatan Mempura, Kabupaten Siak pada tanggal 01 Februari 2026 dengan menggunakan pendekatan partisipatif dan edukatif. Sasaran kegiatan adalah masyarakat Kampung Benteng Hulu, khususnya ibu rumah tangga dan warga yang memiliki ketertarikan terhadap pengolahan tanaman herbal. Pelaksanaan kegiatan dibagi ke dalam empat tahapan, yaitu: tahap persiapan, tahap sosialisasi, tahap demo pengolahan minuman herbal, serta tahap evaluasi.

Tahap Persiapan

Tahap persiapan meliputi: observasi lapangan untuk mengidentifikasi ketersediaan tanaman senduduk dan kondisi sosial masyarakat; koordinasi dengan perangkat kampung, serta penyusunan materi sosialisasi dan pelatihan. Pada tahap ini juga dilakukan persiapan alat dan bahan yang digunakan dalam proses pengolahan minuman herbal.

Tahap Sosialisasi

Tahap sosialisasi dilakukan secara tatap muka di Anjungan Datuk Tanah Datar, Kampung Benteng Hulu. Kegiatan ini dihadiri oleh 12 orang ibu rumah tangga dan 25 masyarakat setempat. Sosialisasi dilakukan dengan metode pemaparan materi menggunakan media visual sederhana, seperti: poster dan contoh produk, tanya jawab, serta diskusi langsung presenter dengan peserta mengenai pengalaman masyarakat terkait pemanfaatan tanaman herbal. Materi yang disampaikan mencakup

pengenalan tanaman senduduk, penjelasan rinci mengenai manfaat tanaman senduduk bagi kesehatan dan potensi pengembangan produk minuman herbal.

2. Tahap Penjelasan Pengolahan Produk Minuman Herbal

Masyarakat diberikan penjelasan terkait tahapan pengolahan daun senduduk menjadi minuman herbal. Proses sortasi bahan merupakan langkah awal pemilihan daun senduduk yang berkualitas baik, tidak rusak, dan tidak terkena hama. Pencucian dilakukan dengan membersihkan daun dengan air bersih mengalir untuk menghilangkan kotoran dan debu. Pengeringan dilakukan dengan memaparkan daun yang bersih di bawah sinar matahari langsung selama 2-3 hari hingga daun mencapai kondisi kering sempurna. Pembuatan serbuk jahe dilakukan dengan memotong menjadi potongan kecil dan tipis; potongan dikeringkan di bawah sinar matahari. Potongan jahe yang kering dihaluskan. Pencampuran serbuk daun senduduk dengan jahe menggunakan formulasi perbandingan 7:3 (serbuk senduduk: serbuk jahe kering). Pengemasan minuman menggunakan kemasan plastik *standing pouch* berlabel. Pembuatan produk minuman herbal perlu didasari oleh prinsip kebersihan dan keamanan pangan sesuai dengan standar produksi rumah tangga. Langkah aman dalam mengelola minuman herbal di rumah tangga dimulai dari penyiapan alat dan bahan hingga cara konsumsi dan penyimpanan yang benar [9].

3. Tahap Evaluasi

Uji organoleptik minuman herbal daun senduduk dan wawancara dilakukan saat digelar perhelatan Seni Kampung Kito (SEKATO). Tujuannya mengukur tingkat keberterimaan masyarakat terhadap minuman herbal daun senduduk. Seluruh data yang terkumpul kemudian ditabulasikan dan dihitung persentasenya. Hasil yang diperoleh dideskripsikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi pembuatan minuman herbal dari daun senduduk di Kampung Benteng Hulu telah dilakukan sebagai bentuk pemberdayaan masyarakat melalui sosialisasi dan pelatihan pengolahan produk minuman herbal (Gambar 1) [10]. Kegiatan ini diikuti oleh 12 orang ibu rumah tangga dan 25 masyarakat setempat. Suasana kegiatan berlangsung interaktif dengan banyaknya peserta yang mengajukan pertanyaan terkait manfaat daun senduduk bagi kesehatan, serta keamanan penggunaannya sebagai minuman herbal (Gambar 2). Hal ini mencerminkan adanya pengetahuan lokal terkait pemanfaatan daun senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) sebagai obat tradisional.



Gambar 1. Penyampaian materi mengenai manfaat tanaman senduduk bersama masyarakat Kampung Benteng Hulu.

Penduduk menyatakan daun senduduk biasa dipakai untuk mengatasi gangguan lambung dan penyembuhan luka luar. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tanaman senduduk memiliki potensi sebagai agen terapeutik dalam mengatasi gangguan lambung. Kandungan senyawa bioaktif dalam daun senduduk (seperti flavonoid dan tanin) memiliki aktivitas antiinflamasi yang berperan dalam meredakan peradangan pada mukosa lambung [11]. Selain itu, kandungan antibakteri nya berpotensi menghambat pertumbuhan mikroorganisme patogen penyebab gangguan pencernaan [2].



Gambar 2. Sesi tanya jawab dengan masyarakat saat sosialisasi.

Daun senduduk memiliki potensi dalam mempercepat proses penyembuhan luka luar [2]. Kandungan senyawa antibakteri berperan dalam mencegah terjadinya infeksi pada area luka, sedangkan sifat antiinflamasi membantu mengurangi pembengkakan dan mempercepat regenerasi jaringan. Dengan demikian penggunaan daun senduduk yang diolah secara tradisional, seperti ditumbuk dan diaplikasikan pada luka, didukung oleh aktivitas farmakologis tersebut.

Prosedur pembuatan minuman herbal daun senduduk dimulai dengan tahap sortasi daun senduduk untuk memastikan bahwa bahan baku berkualitas baik. Pencucian menggunakan air mengalir dilakukan untuk menjamin higienitas bahan baku. Proses pengeringan bahan dilakukan di bawah paparan sinar matahari hingga mencapai kadar air yang rendah (kering sempurna) sebelum direduksi ukurannya menjadi bentuk serbuk. Inovasi formulasi minuman herbal daun senduduk dilakukan melalui penambahan jahe dengan rasio 7:3 dan penambahan gula pasir dalam konsentrasi tertentu (Gambar 3). Penambahan jahe ini bertujuan untuk memitigasi intensitas rasa sepat sekaligus memperbaiki profil organoleptik dengan menghasilkan aroma dan cita rasa yang lebih hangat serta segar [12]. Penambahan gula berfungsi sebagai agen pemanis untuk menyeimbangkan profil rasa (*flavor balancer*) sehingga lebih dapat diterima secara organoleptik [13].



Gambar 3. Demonstrasi pengolahan tanaman senduduk menjadi produk minuman herbal.

Uji organoleptik minuman herbal daun senduduk dilakukan terhadap 30 pengunjung (Gambar 4) di acara Seni Kampung Kito (SEKATO). Hasil wawancara menunjukkan bahwa sebagian besar (76,67%) responden menyatakan rasa dan aroma produk berada dalam kategori enak, sedangkan siasanya menilai biasa saja (Gambar 5). Data ini menunjukkan bahwa formulasi yang digunakan berhasil menciptakan perpaduan rasa yang harmonis. Terkait manfaat yang dirasakan secara langsung setelah mengonsumsi minuman herbal tersebut, mayoritas (66,67%) responden memberikan respon positif; 23,33% responden menilai biasa saja, dan sisanya menyatakan tidak merasakan dampak seketika.



Gambar 4. Uji organoleptik

Efektivitas inovasi formulasi dalam menutupi karakteristik asli bahan baku terlihat dari respon responden terhadap rasa sepat. Sebanyak 80% responden menyatakan rasa sepat dari daun senduduk sudah tidak lagi mengganggu palatabilitas produk karena adanya penambahan jahe dan gula berhasil memitigasi rasa tersebut. Keberhasilan inovasi ini berbanding lurus dengan minat responden, di mana tingkat ketertarikan terhadap produk mencapai 100% responden. Secara keseluruhan, hasil ini menegaskan bahwa teh daun senduduk dengan tambahan jahe dan gula memiliki potensi tinggi untuk diterima oleh masyarakat luas sebagai minuman herbal berkhasiat obat.



Gambar 5. Wawancara masyarakat terkait rasa dan ketertarikan terhadap produk minuman herbal teh daun senduduk.

SIMPULAN

Kegiatan sosialisasi minuman herbal daun senduduk berhasil meningkatkan pengetahuan masyarakat Kampung Benteng Hulu terkait pengolahan daun senduduk menjadi produk minuman herbal bernilai jual. Inovasi pencampuran dengan jahe juga terbukti meningkatkan cita rasa dan daya terima minuman herbal tersebut.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih seluruh masyarakat Kampung Benteng Hulu, Kecamatan Mempura, Siak yang telah berpartisipasi dan mendukung pelaksanaan kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] S. Wulandari, N. Kurniawan, dan A. Fitri, "Pelatihan pembuatan minuman herbal berbasis bahan lokal untuk meningkatkan nilai ekonomi masyarakat desa," *Jurnal Pengabdian Untuk Mu NegeRI*, vol. 8, no. 1, pp. 12-18, 2025.
- [2] S. Z. Halim, T. Angela, Florenly, dan G. Rusip, "A review of pharmacological activities of *Melastoma malabathricum*," *Teikyo Medical Journal*, vol. 45, no. 8, 2022.
- [3] I. Afrizal, I. G. P. Wirawan, dan I. A. P. Darmawati, "Kandungan fitokimia dan aktivitas antioksidasi dari daun tumbuhan senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) dengan metode GC-MS (Gas Chromatography-Mass Spectrometry)," *Agrotrop: Journal on Agriculture Science*, 2023.
- [4] A. Anggriani, C. Khutami, Y. Andriani, dan S. Pratama, "Uji Efektivitas Analgesik Ekstrak Daun Senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) terhadap Mencit Jantan," *Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Pharmacy*, vol. 3, no. 1, pp. 1-8, 2025.
- [5] A. Putri, N. Andarwulan, dan L. Nuraida, "Karakteristik sensori dan penerimaan konsumen terhadap teh herbal daun karamunting," *Jurnal Teknologi dan Pangan*, vol. 31, no. 2, pp. 123-130, 2020.
- [6] M. N. Ahnafani, Nasiroh, N. Aulia, N. L. M. Lestari, M. Ngongo, dan A. R. Hakim, "Jahe (*Zingiber officinale*): Tinjauan Fitokimia, Farmakologi, dan Toksikologi," *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan*, vol. 11, no. 10, pp. 1992-1998, 2024.
- [7] R. A. Sari, E. Kusnadi, dan D. Wulandari, "Pengaruh penambahan ekstrak jahe terhadap sifat organoleptik dan aktivitas antioksidan minuman fungsional," *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, vol. 33, no. 2, pp. 150-157, 2022.
- [8] S. Semwal, D. K. Semwal, S. Combrinck, dan A. M. Viljoen, "Gingerols and shogaols: Important nutraceutical principles from ginger," *Phytochemistry*, vol. 117, pp. 554-568, 2015.
- [9] A. Sartinah, N. I. Akib, Halik, R. Mahmudah, dan M. M. Nur, "Sosialisasi Tanaman Herbal Dan Pembuatan Jahe Instan Di Kelurahan Sambuli Kecamatan Nambo," *Jurnal Pengabdian Untuk Mu NegeRI*, vol. 6, no. 2, hlm. 25-29, Nov. 2022.
- [10] Y. Saputra, L. Andriani, dan H. Ramadhan, "Pemberdayaan masyarakat melalui inovasi produk minuman herbal tradisional berbasis kearifan lokal," *Jurnal Pengabdian Untuk Mu NegeRI*, vol. 6, no. 3, pp. 67-73, 2023.
- [11] S. M. Joffry, N. J. Yob, M. S. Rofiee, M. M. R. Meor Mohd Affandi, Z. Suhaili, F. Othman, A. Md. Akim, M. N. M.

- Desa, dan Z. A. Zakaria, “*Melastoma malabathricum* (L.) Smith ethnomedicinal uses, chemical constituents, and pharmacological properties: A review,” *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, vol. 2012, pp. 1-48, 2012.
- [12] N. Ihsan, T. Tamrin, dan M. S. Sadimantara, “Pengaruh Variasi Penambahan Jahe (*Zingiber officinale*) Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Minuman Teh Daun Jeruju (*Acanthus ilicifolius*),” *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, vol. 8, no. 4, pp. 2719-2726, 2023.
- [13] L. M. Rasid dan Y. Ratnaningsih, “Uji Tingkat Kesukaan Minuman Herbal Jahe Merah dengan Formulasi Berbagai Bahan Pemanis sebagai Produk HHBK HKM Suela,” *Jurnal Silva Samalas*, vol. 5, no. 2, pp. 18-27, 2022.