



# Dari Kebun ke Cangkir: Teh "Kinasih" Kemangi Jahe Wujudkan Ketahanan Pangan Berkelanjutan KWT Jombor, Sukoharjo

Gea Mustika Firmadhary<sup>1</sup>, Titania Parameswari Kusmanto<sup>2</sup>, Salas Alif Dzikrilloh<sup>3</sup>,  
Muchamad Lutfi<sup>4</sup>, Utomo Priyono<sup>5</sup>, Susilo Hariyanto<sup>6</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6</sup>Universitas Diponegoro

Email : [geamustikafirmadhary@students.undip.ac.id](mailto:geamustikafirmadhary@students.undip.ac.id)<sup>1</sup>,  
[titaniaparameswari@students.undip.ac.id](mailto:titaniaparameswari@students.undip.ac.id)<sup>2</sup>, [salasalifdzikrilloh@students.undip.ac.id](mailto:salasalifdzikrilloh@students.undip.ac.id)<sup>3</sup>  
[muchamadlutfi@students.undip.ac.id](mailto:muchamadlutfi@students.undip.ac.id)<sup>4</sup>, [utomopriy03@students.undip.ac.id](mailto:utomopriy03@students.undip.ac.id)<sup>5</sup>,  
[sus2\\_hariyanto@yahoo.co.id](mailto:sus2_hariyanto@yahoo.co.id)<sup>6</sup>

---

## Article Info

### Article history:

Received July 08, 2025

Revised September 21, 2025

Accepted September 27, 2025

---

### Keywords:

Food Security, Women's  
Empowerment, Herbal Tea

---

## ABSTRACT

*Sustainable food security efforts remain a massive challenge in various regions, one of which is Jombor Village, Sukoharjo. This study aims to examine and assess the innovation of "Kinasih" tea production made from Basil (*Ocimum basilicum*) and Ginger (*Zingiber officinale*) produced from the land of the Guyub Rukun Women's Farmers Group (KWT), which is a solution for women's empowerment and optimization of local resources from communal land. Agroecology is the chosen approach and is applied in the cultivation of herbal plants and simple, environmentally friendly processing to produce innovative beverage products that can contribute to various aspects such as social, economic, and ecological. Primary and secondary research methods by combining qualitative and quantitative data are used to examine and identify the role of women in the production cycle and its impact on sustainable family food security, cultivation techniques and technologies that can be applied to support sustainable agriculture.*

*This is an open access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.*



---

## Article Info

### Article history:

Received July 08, 2025

Revised September 21, 2025

Accepted September 27, 2025

---

## ABSTRAK

Upaya ketahanan pangan berkelanjutan masih menjadi tantangan *massive* di berbagai wilayah, salah satunya Kelurahan Jombor, Sukoharjo. Studi ini bertujuan untuk menelaah dan mengkaji inovasi produksi teh "Kinasih" berbahan dasar Kemangi (*Ocimum basilicum*) dan Jahe (*Zingiber officinale*) yang dihasilkan dari



**Kata Kunci :**

*Ketahanan Pangan,  
Pemberdayaan Perempuan, Teh  
Herbal*

lahan Kelompok Wanita Tani (KWT) Guyub Rukun, yang menjadi solusi pemberdayaan perempuan serta optimalisasi sumber daya lokal dari lahan milik bersama. Agroekologi menjadi pendekatan yang dipilih dan diaplikasikan dalam pembudidayaan tanaman herbal serta pengolahan sederhana yang ramah lingkungan untuk menghasilkan produk inovasi minuman yang bisa menyumbangkan kontribusi dalam berbagai aspek seperti sosial, ekonomi, dan ekologi. Metode penelitian secara primer dan sekunder dengan menggabungkan data kualitatif dan kuantitatif digunakan untuk meneliti dan mengidentifikasi peran perempuan dalam siklus produksi dan dampaknya terhadap ketahanan pangan berkelanjutan keluarga, teknik pembudidayaan dan teknologi-teknologi yang bisa diterapkan demi mendukung *sustainability agriculture*.

*This is an open access article under the [CC BY-SA](#) license.*



**Corresponding Author:**

Gea Mustika Firmadhary  
Universitas Diponegoro  
E-mail: [geamustikafirmadhary@students.undip.ac.id](mailto:geamustikafirmadhary@students.undip.ac.id)

**PENDAHULUAN**

Indonesia mempunyai keanekaragaman hayati yang banyak dan potensial digunakan di bidang kesehatan. Tanaman di Indonesia sudah lama dimanfaatkan sebagai obat tradisional. Kemangi (*Ocimum basilicum* L.) merupakan tanaman herbal dari keluarga *Lamiaceae* yang dikenal luas di Indonesia sebagai tanaman pelengkap masakan dan bisa digunakan sebagai minuman karena mempunyai aroma yang segar. Daun kemangi mengandung senyawa flavonoid, fenol, saponin dan minyak atsiri yang berfungsi sebagai antipiretik, antifungi dan analgesik (Kumalasari dan Andiarna, 2020).

Jahe adalah tanaman rimpang yang termasuk famili *Zingiberaceae* tanaman ini sering digunakan dalam minuman tradisional seperti wedang jahe dan campuran teh herbal. Tanaman Obat ini hanya memfokuskan pada beberapa tanaman obat jenis rimpang-rimpangan yang umumnya telah dibudidayakan dan sudah dimanfaatkan untuk memproduksi obat dan jamu serta khasiat dan keamanannya telah dibuktikan berdasarkan uji klinik sejajar dengan obat modern. Tanaman obat tersebut adalah jahe, laos/lengkuas, kencur, dan kunyit (Nadia., 2020).

Menurut Undang-undang No 18 Tahun 2012 tentang ketahanan Pangan, menjelaskan bahwa Ketahanan Pangan adalah kondisi terpenuhinya pangan bagi negara sampai perseorangan, tercermin dalam ketersediaan pangan yang cukup, baik menurut jumlah maupun mutunya, merata, dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan keyakinan yang ada untuk dapat produktif secara berkelanjutan. Berdasarkan UU tersebut ketahanan pangan bukan hanya terkait dengan ketersediaan pangan tetapi juga untuk tetap produktif secara berkelanjutan. Ketersediaan pangan



merupakan hal yang harus diperjuangkan dan menjadi hal dari setiap masyarakat Indonesia. Salah satu yang dapat berperan dalam ketahanan pangan di Indonesia adalah Kelompok Wanita Tani (KWT). KWT merupakan sebuah organisasi yang dibentuk sebagai wadah untuk harapan bagi keluarga untuk dapat memanfaatkan sumber daya lokal yang tersedia. KWT Guyub Rukun merupakan salah satu KWT yang dibentuk di Kelurahan Jombor sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan ketahanan pangan. KWT di sini akan memberdayakan ibu wanita untuk memaksimalkan potensi yang ada.

Indonesia terkenal dengan tanaman rimpang yang bisa dimanfaatkan sebagai minuman herbal yang digunakan sebagai salah satu hasil utama dari KWT Guyub Rukun. Kemangi jahe merupakan salah satu hasil lokal yang ada di KWT tersebut yang selanjutnya akan dimanfaatkan. Pemanfaatan yang dapat dilakukan terhadap hasil dari tanaman tersebut salah satunya adalah inisiasi untuk dimanfaatkan sebagai Teh Kinasih yang berbahan dasar kemangi dan jahe. Pengolahan tersebut dapat sebagai meningkatkan nilai ekonomi yang dapat dihasilkan. Daun kemangi (*Ocimum basilicum*) dapat berfungsi sebagai antioksidan alami serta Jahe (*Zingiber Officinale Rose*) yang berfungsi sebagai antiinflamasi dan menghambat prostaglandin.

Pembuatan Teh Kinasih dengan bahan dasar kemangi dan jahe merupakan penggabungan dua jenis hasil tanaman yang berbeda tetapi memiliki manfaat yang bisa berkesinambungan. Potensi lokal yang ada di KWT tersebut yang menjadikan dibutuhkan pengolahan lebih lanjut untuk meningkatkan nilai manfaat dan ekonomi. Penjelasan di atas menjadikan diperlukannya adanya Teh Kinasih yang berbahan dasar kemangi dan jahe sebagai upaya untuk meningkatkan ketahanan pangan oleh KWT Guyub Rukun

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan pendekatan studi kasus dengan cara mengumpulkan data primer yang diperoleh melalui observasi, intervensi serta analisis mendalam dimulai dari proses pembudidayaan bahan baku yakni kemangi dan jahe di lahan Kelompok Wanita Tani Guyub Rukun Jombor, panen dan pascapanen tanaman budidaya, peracikan komposisi hingga nilai gizi, proses pengolahan skala lebih besar, uji coba konsumen, penyuluhan, demonstrasi edukasi produk dari proses awal hingga akhir kepada anggota KWT. Data sekunder diperoleh dari berbagai literatur yang berkaitan dengan pembudidayaan kemangi dan jahe, pengolahan kemangi dan jahe serta kandungan manfaat, maupun literatur ketahanan pangan dan pertanian berkelanjutan.



## HASIL DAN PEMBAHASAN

**Inovasi Teh "Kinasih" Kemangi-Jahe: Sebuah Terobosan dalam Agro-Industri Lokal** Kelompok Wanita Tani (KWT) Jombor, Sukoharjo, telah berhasil mengembangkan produk inovatif berupa teh herbal "Kinasih" yang memadukan daun kemangi (*Ocimum basilicum*) dan jahe (*Zingiber officinale*) dalam formulasi yang unik. Kombinasi kedua bahan ini menciptakan cita rasa yang khas segar, sedikit pedas dari jahe, dan aroma floral dari kemangi yang tidak hanya memenuhi selera konsumen tetapi juga memiliki nilai fungsional tinggi Kumalasari dan Andiarna (2020).

Inovasi ini merupakan bentuk *disruptive innovation* dalam industri minuman herbal, di mana produk lokal yang sebelumnya hanya dikonsumsi secara tradisional kini dikemas secara modern dengan standar higienis dan nilai jual tinggi. Penelitian oleh Bigliardi dan Galati (2013) menunjukkan bahwa produk inovatif berbasis bahan lokal memiliki potensi besar untuk menembus pasar nasional bahkan global jika didukung dengan strategi pemasaran yang tepat. Hal tersebut didukung juga oleh pendapat Purnavitari *et al.*, (2018) untuk meningkatkan omset penjualan dapat



dilakukan dengan perbaikan inovasi dan teknologi pengemasan yang lebih *proper* dan menarik sehingga produk yang dijual lebih menarik.

Pengemasan teh Kinasih menggunakan kemasan *standing pouch* agar terlihat lebih estetik karena kemasan ini dapat berdiri tegak memudahkan untuk dipajang di rak toko sehingga daya tarik konsumen secara visual, selain itu *standing pouch* mempunyai penutup *ziplock* sehingga produk akan lebih tahan lama. Kemasan dapat menghambat kerusakan pada produk pangan karena produk yang dikemas tidak terkontaminasi langsung dengan lingkungan, selain itu juga kemasan juga menambah nilai jual dari produk tersebut dan juga dapat menjaga mutu dari produk yang dikemas (Cahyo *et al.*, 2016).

### **Manfaat Kesehatan Teh "Kinasih" Kemangi-Jahe**

Masa dimana modernisasi terkait dengan teknologi terutama di bidang kesehatan dan pengobatan makin maju, bahan alami juga semakin dilirik kembali eksistensinya. Termasuk yang tercermin dalam adanya Produk Teh Kinasih. Produk ini memiliki banyak manfaat baik bagi kesehatan, baik yang berasal dari jahe atau kemangi. Lebih dari hanya sekedar minuman penghangat, teh ini juga menyimpan segudang manfaat kesehatan yang telah teruji, dan merupakan penggabungan antara kearifan lokal dan bidang pengobatan modern. Penggunaan tanaman obat sebagai salah satu bahan dasar menjadikan produk ini merupakan penerapan dari penggunaan bahan alami dalam pemanfaatan. Bahan dasar yang digunakan dalam produk Teh Kinasih ini merupakan dua tanaman lokal yaitu Kemangi dan Jahe. Kemangi dan jahe merupakan tanaman dengan segudang manfaat yang sudah umum untuk digunakan di Indonesia.

Salah satu bahan yang digunakan dalam teh ini adalah kemangi (*Ocimum basilicum*), yang sering kali dimanfaatkan daunnya. Daun kemangi sendiri mengandung senyawa metabolit sekunder yang berfungsi sebagai antibakteri, seperti flavonoid, steroid, dan saponin. Kemangi juga memiliki fungsi sebagai antioksidan alami, antioksidan alami ini yang dapat berfungsi sebagai penetral radikal bebas secara alami dalam tubuh. Kemangi sudah seringkali dimanfaatkan untuk pengobatan, seperti sebagai minyak pijat, penghambat bakteri, serta sebagai obat untuk memperlancar pencernaan. Senyawa flavonoid yang terkandung dalam kemangi bekerja langsung, serta tanin yang berperan sebagai antibakteri bersifat sebagai pembersih dan antiseptik yang dapat mencegah pertumbuhan bakteri (Kusumastuti., 2021).

Jahe (*Zingiber officinale*) adalah tanaman yang berbentuk rimpang yang berada dan tumbuh di dalam tanah, mengandung zat anti peradangan dan antioksidan. Jahe mengandung senyawa gingerol yang dapat berfungsi sebagai anti inflamasi alami dan imunomodulator. Jahe merupakan salah satu tanaman yang sudah sejak dahulu digunakan sebagai obat-obatan untuk masyarakat Indonesia. Penggunaan tanaman obat tersebut sudah dilakukan secara turun temurun di kalangan masyarakat. Tanaman tersebut merupakan salah satu jenis tanaman obat yang dapat dimanfaatkan sebagai anti peradangan, mencegah penyakit kulit, serta mengurangi rasa mual. Jahe seringkali dibuat menjadi minuman yang digunakan sebagai penghangat tubuh sekaligus obat. Kandungan gingerol yang berfungsi sebagai antioksidan, serta dapat membersihkan racun dalam tubuh. Jahe juga dapat meningkatkan imun, membantu sebagai obat masuk angin, serta mencegah



peradangan. Jahe bisa dimanfaatkan secara langsung maupun diolah kembali menjadi menjadi seduhan yang lebih praktis.

Teh kinasih merupakan penggabungan manfaat dari tanaman tersebut, yang dapat menjadi anti inflamasi dan antioksidan alami. Kedua tanaman tersebut dapat digunakan sebagai pilihan minuman herbal yang menyehatkan dan menjadi opsi pengobatan. Kombinasi antara kedua bahan tersebut akan menghasilkan manfaat yang dapat menangkal radikal bebas serta dapat menjadi salah satu alternatif cara untuk mengurangi risiko dari penyakit degeneratif. Minuman ini dapat menjadi pilihan untuk mengurangi kembung dan mual secara alami dengan kandungan yang ada di dalam jahe dan kemangi. Efek imunomodulator yang terkandung dapat mengurangi peradangan dan melawan antibakteri alami. Kombinasi minuman tersebut bukan hanya sebagai minuman penghangat saja tetapi juga dapat meningkatkan daya tahan tubuh, menjaga kesehatan pencernaan, menghangatkan tubuh, menjaga imunitas, serta dapat meredakan masalah pernapasan. Mengurangi mual, meredakan perut kembung, serta mempercepat pengosongan lambung merupakan manfaat dari minuman ini untuk kesehatan pencernaan. Jahe merupakan tanaman obat yang seringkali dikaitkan dengan rasa hangat dalam tubuh saat mengkonsumsinya, serta dapat menjaga imunitas tubuh konsumennya. Manfaat yang didapatkan dari manfaat tersebut sangat baik bagi kesehatan baik di masa sekarang maupun untuk keberlanjutan (Aregawi., 2025).

### **Sumber Bahan Baku Berkelanjutan: Dari Lahan KWT Langsung ke Cangkir**

Aspek yang menjadi diferensiasi produk Teh Kinasih dengan produk lain diluaran sana salah satunya adalah praktik rantai produksi bahan baku yang dilaksanakan secara mandiri oleh Kelompok Wanita Tani(KWT) Guyub Rukun Jombor dengan menerapkan pendekatan yang mengadopsi budaya pertanian organik atau organic agriculture serta menekankan aspek keberlanjutan. Kegiatan budidaya kemangi dan jahe dilakukan dengan memanfaatkan lahan yang dikelola dengan menggunakan pola Polyculture sebagai implementasi konkrit ilmu dan prinsip agroekologi. Pola ini bertujuan meningkatkan produktivitas tanaman serta melindungi potensi dan keanekaragaman hayati lokal (Gliessman, 2018). Selain itu, pendekatan ini fokus pada urgensi integrasi konteks ekologis dalam pengaplikasian ilmu pertanian, dengan memperhatikan keberlanjutan sistem agroekosistem yang terindikasi melalui optimalisasi fungsi ekologis secara natural.

Lahan yang dikelola secara organik maupun diterapkan sistem polikultur dapat secara masif mendorong kesinambungan lingkungan serta meminimalisir praktik penggunaan dan input bahan-bahan sintesis kimiawi yang dapat mengganggu ekosistem karena merusak struktur tanah dan kesuburannya serta menjadi ancaman habitat mikroorganisme penting yang membantu menjaga keseimbangan disamping meningkatkan efektivitas produksi. Sejalan dengan temuan beberapa literatur sustainability agronomy, yang menekankan fokus mengenai diversifikasi tanaman dengan metode organik secara signifikan memiliki peran aktif pada kesehatan tanah, pengendalian hayati alami, serta ketahanan tanaman pangan terhadap perubahan iklim dan serangan hama.



Salah satu model produksi yang diterapkan pada pembuatan Teh Kinasih adalah Farm to Cup yang diaplikasikan untuk memastikan transparansi dan traceability bahan baku dari sumbernya yakni lahan KWT hingga sampai ke tangan konsumen. Transparansi menjadi hal yang cukup penting di era sekarang ini karena peningkatan kesadaran konsumen terkait keaslian produk dan keamanan pangan juga terus naik dari tahun ke tahun, sehingga permintaan pasar terhadap produk-produk yang termasuk dalam kategori ramah lingkungan juga produk memiliki sedikit residu pestisida kimia juga ikut meningkat. Lokalisasi proses distribusi bahan baku mengeliminasi rantai panjang pasokan bahan dalam proses produksi yang memicu tingginya emisi karbon, sehingga dapat memangkas jejak rantai karbon dalam distribusi bahan. Tren global mulai menyiratkan konsumen masa kini mulai peduli dan mengutamakan aspek environmental sustainability dalam setiap tahapan produksi dan distribusi produk pangan yang dijual di pasaran. Menurut perspektif sosio-ekonomi, pendekatan yang dipilih bukan tanpa alasan karena bertujuan mengoptimalkan pemberdayaan petani kecil di tingkat lokal seperti KWT Jombor. Pengorganisasian rantai pasokan yang mandiri dan singkat atau pendek, digunakan untuk memastikan bahwa produsen langsung dapat memperoleh value added yang lebih besar dibandingkan dengan metode konvensional. Hal ini didukung dengan beberapa literatur dan penelitian sebelumnya yang menelaah salah satu tantangan petani kecil adalah kesulitan atau bahkan ketidakmampuan mereka untuk memperoleh akses pasar yang adil, minimnya modal dan kualitas sumber daya manusia, serta banyak kendala lain dalam mengkoordinasikan rantai nilai agribisnis. Model ini juga dikenal dengan metode desentralisasi produksi yang bertujuan untuk memutus rantai ketergantungan produsen dengan perantara pasokan bahan yang sering mengurangi margin keuntungan petani dalam hal ini KWT Jombor yang sekaligus berperan sebagai produsen Teh Kinasih. Model ini dikembangkan dengan maksud lain untuk menguatkan posisi sosial ekonomi petani kecil KWT Jombor sebagai peran kunci rantai produksi Teh Kinasih. Kausalitas berbagai aspek seperti ekologi, ekonomi, dan sosial sebagai penopang konsep socially sustainable supply chain yang banyak dipaparkan dalam literatur dan studi mengenai manajemen rantai pasok berkelanjutan. Pendekatan terintegrasi yang menitikberatkan aktivitas kolaboratif dan pemberdayaan para pemangku kepentingan lokal diharapkan mampu menuntaskan masalah dan tantangan utama dalam model pengembangan agribisnis yang tahan terhadap berbagai tekanan eksternal, dari mulai yang sifatnya substantif seperti perubahan iklim hingga dinamika pasar global.

### **Pengembangan Usaha Teh Kemangi Jahe melalui Ekspansi Pasar dan Pendekatan Ekonomi Sirkular.**

Produk teh kemangi jahe merupakan bentuk inovasi berbasis potensi lokal yang mampu menjawab dua kebutuhan utama konsumen masa kini, yakni kesehatan dan keberlanjutan. Di tengah meningkatnya tren konsumsi minuman herbal dan alami, produk Teh Kinasih yang dikembangkan oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) di Kelurahan Jombor, Sukoharjo ini memiliki peluang pasar yang luas serta menyimpan potensi besar untuk berkembang sebagai minuman herbal bernilai ekonomi tinggi. Tidak hanya karena manfaat kesehatannya, tetapi juga karena nilai



sosial dan budayanya yang kuat. Untuk mendorong pertumbuhan usaha secara berkelanjutan, diperlukan strategi ekspansi pasar yang perlu dirancang secara menyeluruh, sistematis, adaptif, dan tetap berakar pada nilai-nilai lokal. Ekspansi pasar tidak hanya berarti memperluas jangkauan geografis penjualan, tetapi juga membangun ekosistem nilai yang mendukung pertumbuhan produk secara berkelanjutan.

Berdasarkan karakteristik produk dan tren pasar, teh kemangi jahe memiliki daya tarik kuat di kalangan konsumen urban yang menerapkan gaya hidup sehat, komunitas pecinta produk herbal, serta kelompok masyarakat yang mengutamakan konsumsi alami dan organik. Di samping itu, pasar ekspor terutama negara-negara yang memiliki tradisi konsumsi rempah tropis dan minuman herbal seperti Jepang, Korea Selatan, dan beberapa negara Eropa memiliki peluang besar untuk menjadi tujuan ekspansi (Putro et al., 2024).

Diversifikasi saluran distribusi menjadi aspek penting dalam memperluas jangkauan pasar. Selain jalur konvensional seperti toko oleh-oleh dan warung lokal, pemanfaatan platform digital seperti marketplace (Shopee, Tokopedia), media sosial (Instagram, TikTok), sangat penting untuk menjangkau konsumen yang lebih luas dan beragam. Studi oleh Indira Shofia Maulida, 2023, menunjukkan bahwa UMKM yang terhubung dengan ekosistem digital mengalami peningkatan penjualan secara signifikan dalam waktu relatif singkat. Strategi ekspansi juga perlu mencakup kolaborasi lintas sektor. Produk teh kemangi jahe dapat dikembangkan sebagai bagian dari layanan kuliner sehat, ditawarkan di spa herbal, maupun dijadikan oleh-oleh khas dalam program desa wisata. Kolaborasi ini membuka ruang bagi produk untuk dikonsumsi tidak hanya secara rutin di rumah, tetapi juga dalam konteks pengalaman yang lebih luas, sehingga meningkatkan eksposur dan frekuensi konsumsi.

Dalam mewujudkan keberlanjutan usaha, baik dari sisi ekonomi, sosial, maupun lingkungan, diperlukan penerapan model bisnis yang sirkular dan berkelanjutan. Model bisnis sirkular mengusung prinsip desain ulang sistem produksi dan konsumsi agar tidak menghasilkan limbah atau meminimalkan pembuangan melalui proses daur ulang, penggunaan kembali (reuse), dan regenerasi. Konsep ini secara fundamental bertolak belakang dengan sistem ekonomi linear konvensional dengan pola ambil-pakai-buang. Konsep ekonomi sirkular berfokus pada prinsip zero waste dan efisiensi pemanfaatan sumber daya, melalui pendekatan desain ulang proses produksi agar limbah yang dihasilkan dapat dimanfaatkan kembali sebagai sumber nilai tambah. Pendekatan ini sangat sesuai diterapkan dalam usaha berbasis komunitas seperti KWT, karena mampu mengurangi ketergantungan terhadap input eksternal, sekaligus memperkuat kemandirian dan ketahanan ekonomi lokal.

Limbah organik hasil produksi teh – seperti ampas jahe dan kemangi – yang sebelumnya dibuang, dapat dimanfaatkan kembali sebagai bahan baku pupuk organik cair (POC) atau kompos padat. Inovasi ini tidak hanya mengurangi limbah produksi, tetapi juga mendukung keberlanjutan sistem budidaya kemangi dan jahe oleh KWT itu sendiri. Studi oleh Ety Soesilowati (2023), menunjukkan bahwa ampas dari minuman herbal mengandung unsur hara yang cukup untuk diolah menjadi POC yang berguna bagi pertanian organik skala kecil, terutama dalam lingkungan pekarangan yang menjadi lahan utama budidaya tanaman herbal oleh anggota KWT.



Strategi pengurangan limbah juga dapat diwujudkan melalui strategi pengelolaan kemasan yang lebih ramah lingkungan. Saat ini produk Teh Kinasih masih menggunakan kemasan sekali pakai dalam bentuk standing pouch. Meskipun jenis kemasan ini dapat didaur ulang secara teknis, proses daur ulang di tingkat konsumen kerap tidak berjalan efektif karena keterbatasan fasilitas dan rendahnya kesadaran memilah sampah. Akibatnya, sebagian besar kemasan berakhir sebagai limbah residu yang sulit terurai. Hal ini menjadi tantangan serius dalam upaya menjadikan usaha ini lebih ramah lingkungan, sehingga dibutuhkan inovasi kemasan yang tidak hanya fungsional dan ekonomis, tetapi juga berkelanjutan secara ekologis.

Dari perspektif sosial, KWT Kelurahan Jombor memiliki keunggulan dalam bentuk partisipasi aktif anggota dan budaya gotong royong yang dapat menjadi pondasi kuat untuk implementasi model bisnis sirkular. Pelatihan-pelatihan mengenai pengolahan limbah, manajemen siklus produksi, dan pemasaran produk berkelanjutan perlu difasilitasi secara konsisten guna membangun kapasitas organisasi dalam mengadopsi pendekatan ini. Tumuyu dan Marthalia (2024) menegaskan bahwa modal sosial seperti solidaritas komunitas dan kepemimpinan yang adaptif memainkan peran penting dalam keberhasilan transformasi menuju ekonomi sirkular, khususnya dalam usaha berbasis komunitas pedesaan.

### **Tantangan dan Strategi Pengembangan ke Depan**

Pengembangan Teh Kinasih, sebagai salah satu produk minuman herbal berbasis kearifan lokal dan swadaya masyarakat yang berkelanjutan, memiliki prospek yang menjanjikan seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap gaya hidup sehat. Namun potensi ini masih menghadapi berbagai tantangan mendasar yang perlu segera diatasi agar produk dapat berkelanjutan dan memiliki daya saing di pasar yang lebih luas. Tantangan tersebut mencakup aspek standarisasi mutu, perluasan pasar, dan perlindungan terhadap kekayaan intelektual produk.

#### **a. Standardisasi mutu**

Aspek standarisasi mutu menjadi tantangan yang sangat krusial. Karena, produk teh yang berbahan dasar alami seperti kemangi (*Ocimum Basilicum*) dan jahe (*Zingiber officinale*) sangat dipengaruhi oleh kualitas bahan baku, teknik pengolahan, serta kondisi pada saat penyimpanan bahan tersebut. Jika pada tahapan-tahapan tersebut banyak perubahan dapat menyebabkan ketidakkonsistenan dalam rasa, aroma, dan kandungan bioaktif. Menurut Badan Standarisasi Nasional (2020), produk minuman herbal harus memenuhi standar mutu yang meliputi keamanan, kandungan zat aktif, dan kestabilan produk. Oleh karena itu, perlu dilakukannya uji laboratorium secara rutin untuk mengukur kadar senyawa bioaktif seperti *eugenol*, *flavonoid*, *gingerol*, dan antioksidan lain yang terkandung dalam Teh Kinasih (Kumar et al., 2013). Selain itu, penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan Standar Operasional Prosedur (SOP) dalam proses produksi perlu dikembangkan, termasuk pelatihan bagi Kelompok Wanita Tani (KWT) untuk menjaga kualitas bahan baku sejak dari budidaya hingga pengolahan serta sebagai sarana pemberdayaan masyarakat.



### **b. Perluasan dan Diversifikasi Pasar**

Pada aspek perluasan dan diversifikasi pasar, teh kinasih masih mengalami keterbatasan dalam strategi pemasaran era digitalisasi dan nasional. Hal ini terjadi karena minimnya akses terhadap kanal distribusi yang lebih luas serta belum maksimalnya strategi promosi yang adaptif terhadap perkembangan tren konsumsi masyarakat. Penggunaan platform digital seperti media sosial, dan *e-commerce* berperan sangat signifikan dalam memperluas pasar UMKM produk pangan lokal (Prabowo & Nugroho, 2021). Dalam konteks ini, strategi pengembangannya dapat difokuskan pada kolaborasi dengan pelaku usaha kuliner seperti kafe, restoran, dan penjual kuliner tradisional. Namun, perlu dioptimalisasikan dengan penggunaan media digital untuk membangun *brand awareness*. Selain itu, perlunya pengembangan varian produk dari teh kinasih seperti teh instan, teh celup, atau dibuat menjadi kemasan teh siap minum juga dapat menjadi peluang besar untuk merespon tren konsumsi masyarakat akan produk makanan dan minuman praktis.

### **c. Perlindungan Kekayaan Intelektual**

Aspek yang penting diperhatikan dan diperhitungkan untuk produk teh kinasih ini adalah aspek perlindungan kekayaan intelektual. Produk hasil dari kelompok swadaya masyarakat (KSM) seperti teh kinasih memiliki potensi yang tinggi akan terjadinya plagiarisme atau penyalahgunaan apabila tidak segera didaftarkan secara resmi. Perlunya perlindungan hukum terhadap identitas produk dan inovasi proses produksi bisa menjadi salah satu bagian dari strategi untuk menjaga keberlangsungan usaha serta mendapatkan eksklusivitas pasar. Berdasarkan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2016 tentang Merek dan Indikasi Geografis, pelaku usaha dapat mendaftarkan merek dagangnya di Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual untuk mendapatkan hak eksklusif atas nama dan logo produk. Apabila terdapat perbedaan atau keunikan pada formula dan proses pembuatan, maka paten sebagai bentuk perlindungan invensi juga dapat diajukan. Selain itu, dapat dilakukan penguatan narasi lokal yang melatarbelakangi produk seperti cerita mengenai tradisi, budaya, dan manfaat kesehatan, hal tersebut dapat dikembangkan sebagai bagian dari *intangible cultural heritage* yang dapat memperkuat identitas produk teh kinasih ini di pasar yang lebih luas (UNESCO,2020).

## **KESIMPULAN**

Pengembangan produk minuman herbal Teh Kinasih yang menggunakan bahan dasar kemangi (*Ocimum sanctum*) dan jahe (*Zingiber officinale*) oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) Kelurahan Jombor merupakan bentuk inovasi lokal yang memiliki potensi signifikan dalam menjawab tantangan di bidang kesehatan, sosial, dan lingkungan. Kegiatan usaha ini tidak hanya berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan masyarakat berbasis komunitas, tetapi juga mencerminkan optimalisasi pemanfaatan sumber daya lokal yang mendukung kemandirian ekonomi desa. Namun demikian, model bisnis yang diterapkan saat ini masih bersifat linear dan belum sepenuhnya mengintegrasikan prinsip-prinsip ekonomi sirkular, khususnya dalam aspek pengelolaan limbah, penggunaan kemasan berkelanjutan, dan efisiensi rantai pasok. Oleh karena itu, diperlukan perencanaan yang strategis dan intervensi yang terstruktur guna mengarahkan



pengembangan usaha ini menuju model bisnis yang lebih berkelanjutan dan adaptif terhadap dinamika pasar.

## **SARAN**

1. Diperlukan kajian yang komprehensif serta penerapan secara bertahap terhadap model bisnis sirkular dalam kegiatan usaha Kelompok Wanita Tani (KWT). Fokus utama diarahkan pada pengelolaan limbah organik hasil produksi menjadi pupuk organik cair atau kompos, serta penggunaan sistem kemasan yang lebih ramah lingkungan, seperti kemasan isi ulang (refill system) atau bahan kemasan biodegradable.
2. Disarankan untuk menyelenggarakan program pelatihan secara berkelanjutan bagi anggota KWT, khususnya dalam bidang manajemen mutu, diversifikasi produk, strategi pemasaran digital, serta perlindungan hak kekayaan intelektual terhadap merek dagang dan formula produk.
3. Perluasan jangkauan pasar dapat dioptimalkan melalui kerja sama dengan pelaku usaha kuliner, pusat kebugaran, dan spa herbal, serta integrasi dengan program pengembangan desa wisata. Upaya ini perlu didukung dengan strategi pemasaran berbasis narasi lokal dan nilai budaya setempat untuk memperkuat identitas produk.
4. Penerapan sistem pelacakan rantai pasok yang transparan dan partisipatif—mulai dari proses budidaya hingga produk akhir (from farm to cup)—perlu dikembangkan guna meningkatkan kepercayaan konsumen serta memperkuat daya saing produk di pasar yang semakin kompetitif.

## **DAFTAR RUJUKAN**

- Aregawi, L. G., Gebremeskel, T. G., & Zoltan, C. (2025). Ginger's Nutritional Implication on Gastrointestinal Health. *Clinical Nutrition Open Science*.
- Badan Standardisasi Nasional. (2020). *SNI Minuman Herbal: Pedoman Mutu dan Keamanan Produk Minuman Tradisional*. Jakarta: BSN.
- Etty Soesilowati, E. S. (2023). Ekonomi Sirkular Produk Minuman Herbal dan Karakteristik. *Society*, 846-859.
- FAO. (2021). "Short food supply chains and local food systems in the EU: A state of the art of their features and sustainability benefits." *Food and Agriculture Organization of the United Nations*
- Gliessman, S. R. (2018). *Agroecology: The Ecology of Sustainable Food Systems* (3rd ed.). CRC Press.
- Hasan, S., Aulia, B., Yudha, T., Kusuma, N. F. R., & Setyani, T. (2021). Pemberdayaan kelompok wanita tani dalam ketahanan pangan di desa Padaan kecamatan Pabelan kabupaten Semarang. *ICODEV: Indonesian Community Development Journal*, 2(1), 35-46
- Indira Shofia Maulida, S. R. (2023). Adopsi E-Commerce Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Makanan dan Minuman di Kabupaten Lamongan Pasca Pandemi COVID-19. *Jurnal Akuntansi dan Pajak*, 1-7.



- Jusman, A. T., Y. Yulistriani, dan W. Warnita. (2021). Aplikasi pupuk hijau kirinyuh pada pembibitan tanaman kakao (*Theobroma cacao* L.). *J. Agrohita*. 6(2).
- Kozar, S., Zubkova, M., & Fomenko, V. (2025). "Consumer awareness for sustainable food systems: A critical analysis of market trends." *Current Research in Food Science and Sustainability*, 8, 113-130.
- Kumalasari, M. L. F., dan F. Andiarna. 2020. Uji fitokimia ekstrak etanol daun kemangi (*Ocimum basilicum* L.). *J. Indonesian Journal for Health Sciences*. 4(1): 39–44.
- Kumar, S., Mishra, A., & Pandey, A. K. (2013). Antioxidant mediated protective effect of *Ocimum sanctum* and *Zingiber officinale* extracts on oxidative stress induced by heavy metals. *International Journal of Pharmacology and Clinical Sciences*, 4(1), 16–23.
- Kusumastuti, M. Y., Meilani, D., & Tawarnate, S. (2021). Aktivitas Antibakteri Ekstrak, Fraksi Kloroform dan Fraksi n-Heksan Daun Kemangi terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Indah Sains dan Klinis*, 2(1), 17-22.
- Lubis, R., et al. (2022). "The effect of organic liquid fertilizer from ecoenzyme on soil fertility and chili growth." *Journal of Agricultural Research and Technology*, 9(2), 210-218.
- Nadia, E. A. N. 2020. Efek pemberian jahe terhadap tekanan darah pada pasien hipertensi. *J. Medika Utama*. 2(1): 343–348.
- Nguyen, H. T., et al. (2024). "Youth consumer behaviour and green supply chains in Southeast Asia." *Young Consumers*, 25(2), 234-252.
- Nurfitriyah, R., Wurjani, W., dan Augustien, N. 2022. Respon pertumbuhan dan hasil tanaman kemangi (*Ocimum basilicum* L.) pada pemberian berbagai dosis pupuk nitrogen. *Jurnal Agrium*, 19(3), 257-264.
- Putro, F. A. D., Widyastutik, & Hidayat, N. K. (2024). Export Destinations Mapping of Indonesian Tea Products in The International Market. *Jurnal Manajemen & Agribisnis*, 21(1), 47.
- Prabowo, H., & Nugroho, Y. (2021). Strategi Pemasaran Digital Produk UMKM Berbasis E-Commerce di Masa Pandemi. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Indonesia*, 6(2), 89–101.
- Prabowo, R. F., et al. (2024). "Utilization of ecoenzyme as liquid organic fertilizer for sustainable urban farming." *Politica Hermeneutica*, 7(1), 88-97.
- Rahayu, A., dan R. Islahiyati. 2024. Respon pertumbuhan dan produksi tiga aksesori kemangi (*Ocimum basilicum* L.) pada berbagai jenis pupuk sumber nitrogen organik. *J. Agronida*. 10(1): 47–57.
- Raut, R. K., & Gardas, B. B. (2023). "Social sustainability in supply chains: A review." *Social Responsibility Journal*, 19(4), 789-805.
- Rosaline, M. D., & Anggraeni, D. T. (2019). Pengaruh Kombinasi Rebusan Daun Kemangi (*Ocimum Sanctum*) Dan Jahe (*Zingiber Officinale* Rosc) Terhadap Kadar Asam Urat Pada Penderita Gout Arthritis. *Indonesian Journal of Health Development*, 1(2), 48-59.
- Ryanjani Tanuputri, R., et al. (2024). "Integrated short chain model for sustainable agri-food entrepreneurship post-pandemic." *International Journal of Food Engineering and Management*, 6(2), 184–200.



- Seuring, S. & Müller, M. (2008). "From a Literature Review to a Conceptual Framework for Sustainable Supply Chain Management." *Journal of Cleaner Production*, 16(15), 1699–1710.
- Sukeksi, A., & Nuroini, F. (2022). Pemanfaatan Daun Kemangi (*Ocimum Basilicum* L) Terhadap Penurunan Kadar Asam Urat. *Jurnal Impresi Indonesia*, 1(11), 1194-1200.
- Sumadio, M. M., Lakini, Y., & Qomariah, L. (2017). "Droughts and debts: The domestic tea value chain and vulnerable livelihoods in Indonesia." Universitas Indonesia (UI Scholar).
- Syaputri, E. R., Selaras, G. H., & Farma, S. A. (2021). Manfaat Tanaman Jahe (*Zingiber officinale*) Sebagai Obat-obatan Tradisional (Traditional Medicine). In *Prosiding Seminar Nasional Biologi* (Vol. 1, No. 1, pp. 579-586).
- Tanuputri, R. Y., & Bai, Y. (2024). "A framework to build a resilient supply chain: a conceptual review in the agri-food context." *Semanticscholar*.
- UNESCO. (2020). *Intangible Cultural Heritage Domains*.