**Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan 2023, 9 (23), 952-956**
DOI: https://doi.org/10.5281/zenodo.10429716
p-ISSN: 2622-8327 e-ISSN: 2089-5364
Accredited by Directorate General of Strengthening for Research and Development
Available online at https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP

# Pendampingan Pembuatan Teh Bayam Cengkeh pada Mahasiswa Akbid Gatra Buana Tahun Angkatan 2023/2024

**Irma Ibrahim[1], Sarmina Ati[2]**

Akbid Gatra Buana Gurabati Tidore[1],STKIP Kie Raha Ternate[2]

Received: 5 November 2023
Revised: 8 November 2023
Accepted: 9 November 2023

**Abstract**

*Spinach leaves and cloves can be processed into a tea drink that is delicious and healthy to consume. Tea with the product name Baceh tea is a form of processing from cloves and spinach leaves which has been produced by Gatra Buana Akbid students who are accompanied by Gatra Buana Akbid lecturers. Baceh tea is used as a product whose manufacturing process is taught to new students of the Gatra Buana Gurabati Tidore Academy, class of 2023/2024, in mentoring or training activities. The assistance activity for making Baceh tea is carried out with the aim that students of the Gatra Buana Guarabati Tidore Academy class of 2023/2024 can learn to process spinach leaves and clove fruit into products that can be consumed in different forms, namely in the form of drinks such as tea. This product is also expected to have economic value. . The location for training in making Baceh tea is at the Gatra Buana Gurabati Tidore Academy campus. The stages in this activity include; (1) pre-activities, which include permitting activities and site preparation; (2) implementation of actions, which include socialization activities and assistance in making Baceh tea. The results of this activity were seen by the 58 students of the Gurabati Tidore Midwifery Academy class of 2023/2024 who took part as participants in this activity, showing their enthusiasm and high creativity in producing clove spinach tea products.*

**Keywords:** *Baceh tea; Spinach; Clove*

(*) Corresponding Author: irmaibrahim360@gmail.com

**How to Cite:** Ibrahim, I., Tidore, A., & Ati, S. (2023). Pendampingan Pembuatan Teh Bayam Cengkeh pada Mahasiswa Akbid Gatra Buana Tahun Angkatan 2023/2024. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan, 9*(23), 952-956. https://doi.org/10.5281/zenodo.10429716

## PENDAHULAN

Indonesia adalah Negara asal rempah-rempah, salah satunya cengkeh (*Syzygium Aromaticum L*). Varietas cengkeh unggul yang berasal dari Indonesia adalah cengkeh varietas afo, gorontalo, tuni buru selatan dan varietas karo medan. Cengkeh varietas afo merupakan cengkeh yang berasal dari provinsi Maluku Utara dan menjadi salah satu cengkeh tertua di dunia. Keunggulan cengkeh terdapat pada aspek produksinya yang tinggi dan daya tahan terhadap hama dan penyakit (Bursatriannyo, 2015). Cengkeh memiliki harga jual yang cukup tinggi, telah digunakan di cina kuno sebagai rempah-rempah dan flavor aromatic selama lebih dari 2.000 tahun. Sebagai obat tradisional terkenal dalam bentuk minyak cengkeh untuk mengobati sakit gigi. Pengobatan tradisional cina, minyak cengkeh digunakan sebagai karminatif, antispasmodic, antibakteri dan antiparasit agen, sedangkan tunas digunakan untuk mengobati dyspepsia akut, gastritis kronis dan diare (Hidayatullah, 2018). Cengkeh merupakan tanaman rempah yang termasuk dalam komoditas sektor perkebunan yang mempunyai peranan cukup penting antara lain sebagai penyumbang pendapatan petani dan sebagai penyumbang

pendapatan petani dan sebagai sarana untuk pemerataan wilayah pembangunan serta turut serta dalam pelestarian sumber daya alam dan lingkungan.

Cengkeh memiliki kandungan zat saponin, tannin, flavonoid dan polifenol yang dapat membantu proses penyembuhan luka. Senyawa yang terkandung memiliki efek farmakologis sebagai anti inflamasi, antioksidan, analgesik, fungisidal dan bakterisidal yang berpotensi dalam memperlambat proses inflamasi serta meningkatkan proses angiogenesis. Tannin membantu proses penyembuhan luka melalui peningkatan jumlah pembentukan pembuluh darah kapiler dan sel-sel fibroblast. Flavonoid mampu mengatur fungsi sel dengan cara merangsang produksi Vascular Endothelial Growth Factor (VEGF).

Bayam merah (*Amaranthus Gangeticus*) merupakan salah satu jenis sayuran yang mengandung tinggi zat besi, dimana zat besi adalah mikroelemen yang esensial dalam tubuh. Zat besi dibutuhkan tubuh untuk hemopoboesis (pembentukan darah) yaitu sintesis hemoglobin (Hb) yang berfungsi sebagai transport oksigen ke seluruh jaringan tubuh (Jaya, Sari & Dewi Putri, 2020). Kandungan gizi yang terdapat pada bayam merah yaitu protein, lemak, karbohidrat, kalium, kalsium, mangan, fosfor, zat besi, amarantin, purin, vitamin A, vitamin B1, vitamin B2, vitamin C, karotin, klorofil, dan saponin (Faralia, 2012). Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Ariami, Farida, & Jubair (2018) menyatakan bahwa hasil maserasi the bayam merah menggunakan ethanol absolute berupa pasta berwarna hijau diidentifikasi menggunakan GCMS menghasilkan senyawa utama antara lain asam palmitat, asam elaidin/asam oleat, phytol, dan asam stearat. Penetapan kadar bahan aktif berupa total fenol ekuivalen asam gallat dan kadar total flavonoid ekuivalen quercetin antara teh bayam merah yang disimpan terjadi penurunan sekitar setengah, namun meningkat pada kadar sari larut air dan hasil uji toksisitas akut oral dinyatakan praktis tidak toksis.

Berdasarkan manfaat cengkeh serta bayam yang telah dijelaskan di atas, Mahasiswa dan Dosen Akademi Gatra Buana Gurabati Tidore yang tergabung dalam kelompok wirausaha dengan nama Gatra Kreatif telah menghasilkan satu produk olahan minuman dalam bentuk teh. Minuman tersebut diberi nama "Teh Baceh" yang merupakan singkatan dari teh bayam cengkeh. Teh Baceh menjadi salah satu produk unggulan di Gatra Kreatif. Penjualannya biasa mencapai target setiap bulannya. Ibrahim (2023) meparkan bahwa keunikan dan keunggualan produk Teh Baceh adalah sebagai nerikut; (1) Minuman ini dipilih dengan alasan lebih praktis dan efek kesehatan yang didapatkan karena rasanya yang enak dan berkhasiat untuk penderita anemia, antioksidan, antiinflamasi, antibacterial, dan antifungi. (2)Teh bayam merah cengkeh dibuat dengan proses tradisional untuk menjaga kandungan dari bayam merah dan cengkeh itu sendiri, kemudian produk akan dijual online untuk mempermudah jangkauan pasar dan pemesanan.

Kegiatan pelatihan pembuatan teh bayam cengkeh dilakukan dengan tujuan Mahasiswa baru Akademi Gatra Buana Guarabati Tidore tahun angkatan 2023/2024 dapat belajar mengolah cengkeh dan bayam menjadi produk yang bisa digemari untuk dikonsumsi dan memiliki nilai ekonomi. Hal tersebut sejalan dengan pendapat Sasmito dan Ambarsari (2021); serta Ibrahim (2022) bahwa kegiatan pendampingan atau pelatihan kepada mahasiswa membuat mahasiswa menjadi aktif, kreatih dan inovatif. Dengan demikian kegiatan pendampingan ini dapat membuat Mahasiswa baru Akbid Gatra Buana Gurabati Tidore tahun

angkatan 2023/2024 belajar melihat peluang agar bisa produktif mendapatkan penghasilan tambahan secara mandiri.

**METODE PLEAKSANAAN.**

Tempat pelaksanaan di kampus Akademi Gatra Buana Gurabati Tidore, kegiatan pengabdian masyarakat ini melalui tahapan sebagia berikut.

1) Pra Kegiatan

a. Perijinan

Kegiatan perijinan ini bertujuan untuk memberitahukan surat ijin pada ketua prodi D3 Kebidanan Gatra Buana Gurabati Tidore, serta mengkoridir dalam melakukan pendataan Mahasiswa yang akan mengikuti pelatihan atau pendampingan pembuatan minuman teh dari olahan cengkeh dan daun bayam.

b. Persiapan Lokasi

Persiapan untuk mensosialisasikan program kerja dan kegiatan kepada Mahasiswa baru Akbid Gatra Buana Gurabati Tidore tahun angkatan 2023/2024. Persiapan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pengolahan pembuatan teh Baceh.

2) Pelaksanaan Tindakan

Proses selanjutnya setelah mendapatkan perijinan serta data mahasiswa Akbid Gatra Buana Gurabati Tidore tahun angkatan 2023/2024 yang mengikuti pelatihan dan pendampingan pembuatan teh Baceh, selanjutnya melakukan sosialisaisi pelatihan pembuatan teh Baceh dan beberapa kondimen lainnya dengan peserta pelatihan. Setelah kegiatan sosialisasi maka perlu adanya penjelasan proses dan tahapan dari pelatihan agar mendapat hasil yang maksimal.

**Pelaksanaan**

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dalam tiga tahapan. Tahapan-tahapan tersebut dapat dijabarkan sebagai berikut.

1) Memberikan materi

Materi tentang nilai gizi, manfaat, dan inovasi yang dapat di olah dari cengkeh dan daun bayam serta menjelaskan peluang usaha yang bisa diraih dari kegiatan ini.

2) Pelatihan

Pada tahap ini peserta dilatih untuk membuat teh Baceh, dengan proses pembuatan sebagai berikut:

a) bahan baku dicuci sebanyak 2 kali dengan air bersih,
b) kemudian dikeringkan, bahan baku diurai ke baki besar, setelah itu dijemur selama kurang lebih 14 hari (pada saat proses pelatihan sudah disiapkan bahan baku yang sudah dijemur berdasarkan waktu yang ditetapkan).
c) Bahan baku bayam merah yang sudah dipastikan kering selanjutnya dimasukan ke proses penghalusan menggunakan lumping kayu, daun bayam merah yang telah halus dioksidasi selama 2 hari dalam ruangan gelap (pada saat proses pelatihan sudah disiapkan bahan baku yang sudah dioksidasi berdasarkan waktu yang ditetapkan).
d) Sama halnya dengan daun bayam merah, cengkeh juga menggunakan metode yang sama yaitu ; di petik, dicuci bersih, dikeringkan dan digiling.
e) Setelah daun bayam merah dan cengkeh yang telah diproses akan dicampurkan dalam satu wadah.

3) Evaluasi

Tahap mengevaluasi dilakukan dengan cara memberikan saran terhadap hasil yang di peroleh. Motivasi yang diberikan kepada peserta sangat berperan penting dalam hal ini agar peserta semakin semangat dan dapat berimprovisasi dengan hasil karyanya.

**Hasil dan Luaran**

Pembuatan teh Baceh tidak terlalu sulit dalam pengerjaannya, serta tidak membutuhkan modal yang banyak. 58 Mahasiswa baru D3 Kebidanan Gatra Buana Gurabati Tidore tahun angkatan 2023/2024 yang berperan sebagai peserta dalam legiatan ini, tidak merasa kesulitan dalam proses pendampingan berlangsung. Kreativitas mahasiswa sangat terlatih dalam pendampingan pembuatan teh Baceh ini. Diawali dari proses pemetikan sayur bayam, penghalusan cengkeh dan daun bayam yang sudah dikeringkan, serta pengemasan olahan tersebut menjadi teh dilakukan dengan telaten oleh peserta pendampingan.

Produk yang dihasilkan kemudian di kemas secara rapi, dengan dua bentuk yakni dengan menggunakan kemasan botol, serta menggunakan saset yang lebih ekonomis. Berikut gambar dari produk yang sudah dikemas.

**Gambar: Teh Baceh (Bayam Cengkeh)**

**KESIMPULAN**

Kesimpulannya adalah cengkeh dan daun bayam bisa diolah menjadi minuman berbentuk teh yang memiliki rasa yang enak serta baik untuk kesehatan. Teh Baceh bisa menjadi peluang usaha mahasiswa Mahasiswa Akademi Kebidanan Gatra Buana Gurabati Tidore khususnya mahasiswa baru tahun angkatan 2023/2024. Kegiatan pelatihan pembuatan teh Baceh membuat Mahasiswa Akademi Gatra Buana Guarabati Tidore tahun angkatan 2023/2024 yang belum termasuk dalam kelompok gatra kretaif dapat belajar mengolah cengkeh dan daun bayam yang selama ini kurang suka untuk dikonsumsi menjadi produk yang bisa dikonsumsi dengan cara yang berbeda yakni berbentuk minuman teh dan memiliki nilai ekonomi. Kegiatan ini juga merahkan membuat Mahasiswa Akbid Gatra Buana Gurabati Tidore tahun angkatan 2023/2024 belajar melihat peluang serta belajar berwirausaha dari awal masuk di Perguran Tinggi.

## DAFTAR PUSTAKA

Ariami, P., Farida., & Jubair. 2018. Kandungan teh bayam merah (*Amaranthus Tricolor L*) dan toksisitas akut pada tikus putih strain wistar. Jurnal analis medika bio sains.

Bursatriannyo. 2015. Produksi cengkeh nasional. [online] dari: http://perkebunan.litbang.pertanian.go.id/?p=4219#. [13 Mei 2022].

Faralia. 2012. Keajaiban antioksidan bayam. Media komputindo. [13 Mei 2022].

Fatimatuzzahroh., Firani, N.K., & Kristianto, H. 2015. Efektifitas ekstrak bunga cengkeh (*Syzygium Aromaticum*) terhadap jumlah pembuluh darah kapiler pada proses penyembuhan luka insisi fase proliferasi.

Ibrahim, I. (2022). Dampak Mata Kuliah Kewirausahaan Kebidanan Terhadap Motivasi Mahasiswa Kebidanan Untuk Berwirausaha. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, *8*(19), 612-619.

Ibrahim, I. (2023). Pendampingan Pembuatan Kripik Pala Balado. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, *9*(12), 741-744.

Sasmito, L. F., & Ambarsari, R. Y. (2021). Pendampingan Pembuatan Kripik Beling di Himpunan Mahasiswa Prodi PGSD Universitas Tunas Pembangunan Surakarta. *Dedication: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *5*(2), 245-248.