

Pemanfaatan Teh Daun Sacha Inchi Berbasis Analisis Organoleptik untuk Mendukung Kemandirian Ekonomi Masyarakat Desa Cikancung

Ananda Rachmaniar^{1*}, Nugraha Nurul Patah², Yeyen Nenden Hermawati³, Fawzi Fatah Ramdhan⁴, Muthahharah Thahir⁵

^{1,2}Bimbingan dan Konseling, Universitas Ma'soem, Jl. Raya Cipacing No. 22, Cipacing, Kec. Jatinangor, Kab. Sumedang, Jawa Barat

E-mail: anandarachmaniar19@gmail.com

* Corresponding Author

 <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i1.2501>

ARTICLE INFO

Article history

Received: 20 August 2025

Revised: 28 August 2025

Accepted: 13 September 2025

Kata Kunci:

Teh Daun Sacha Inchi
Organoleptik Kemandirian
Ekonomi Masyarakat

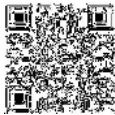
Keywords:

Sacha Inchi Leaf Tea
Organoleptic Economic
Independence Community

ABSTRACT

Tanaman Sacha Inchi memiliki potensi besar karena mengandung antioksidan, omega-3, omega-6, omega-9, lemak jenuh, dan senyawa bioaktif lain yang bermanfaat bagi kesehatan. Namun, pemanfaatannya di masyarakat masih terbatas sehingga nilai ekonominya belum optimal. Permasalahan tersebut dijawab melalui inovasi pengolahan daun Sacha Inchi menjadi teh herbal yang berdaya saing. Proses pengembangan dilakukan menggunakan pendekatan ilmiah melalui metode MFEP (*Multi Factor Evaluation Process*) serta uji organoleptik yang mencakup aspek warna, aroma, rasa, aftertaste, kejernihan rebusan, serta karakteristik fisik daun. Hasil uji panelis dan analisis MFEP menunjukkan bahwa perlakuan pengeringan menggunakan amplop, baik di luar ruangan (*OUT A*) maupun di dalam ruangan (*IN A*), memberikan mutu organoleptik terbaik, terutama dari segi rasa, aroma, dan kejernihan rebusan. Metode ini terbukti mampu mempertahankan pigmen daun dan senyawa bioaktif, sekaligus meningkatkan tingkat penerimaan konsumen. Selain menghasilkan mutu teh yang unggul, penelitian ini juga berhasil mengembangkan produk nyata berupa teh daun kacang bintang dengan kemasan menarik, higienis, dan siap dipasarkan.

The Sacha Inchi plant possesses significant potential as it contains antioxidants, omega-3, omega-6, omega-9, saturated fats, and other bioactive compounds that are beneficial to human health. However, its utilization within the community remains limited, resulting in suboptimal economic value. This issue is addressed through an innovation that processes Sacha Inchi leaves into competitive herbal tea. The development process was conducted using a scientific approach, employing the Multi Factor Evaluation Process (MFEP) method along with organoleptic testing, which assessed aspects such as color, aroma, taste, aftertaste, infusion clarity, and the physical characteristics of the leaves. The results of the panelist evaluation and MFEP analysis indicated that the drying treatment using envelopes, whether outdoors (OUT A) or indoors (IN A), yielded the best organoleptic quality, particularly in terms of taste, aroma, and infusion clarity. This method was proven effective in preserving leaf pigments and bioactive compounds while simultaneously enhancing consumer acceptance. In addition to producing high-quality tea, this study successfully developed a tangible product in the form of star peanut leaf tea with attractive, hygienic packaging that is ready for market distribution.



This is an open access article under the CC-BY-SA license.

How to Cite: Ananda Rachmaniar, et al (2025). Pemanfaatan Teh Daun Sacha Inchi Berbasis Analisis Organoleptik untuk Mendukung Kemandirian Ekonomi Masyarakat Desa Cikancung, 4 (1) 5964-5969. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i1.2501>

PENDAHULUAN

Tanaman sacha inchi adalah tanaman yang telah dimanfaatkan oleh masyarakat suku Inca sejak 3000 tahun yang lalu (Kompasiana, 2021). Tanaman ini memiliki banyak nutrisi yang dapat dimanfaatkan oleh tubuh manusia, hal ini dikarenakan tanaman sacha inchi mengandung Omega 3 (45,2%), omega 6 (36,8%), omega 9 (9,6%), serta mengandung (7,7%) lemak jenuh. Tanaman sacha inchi kaya akan nutrisi dan ditanam secara komersial di Thailand, Vietnam dan Kamboja, di Indonesia sendiri tanaman sacha inchi ini belum begitu banyak dikembangkan walaupun sudah ada beberapa petani yang menanam tanaman ini. Sacha inchi ini merupakan tanaman yang potensial untuk dikembangkan secara ekonomi, namun masyarakat Indonesia belum banyak yang mengenal manfaat tanaman ini dan belum banyak yang memproduksi tanaman ini menjadi bahan baku olahan yang bermanfaat baik bagi kesehatan maupun kosmetik (Andayani, dkk, 2023).

Pemanfaatan daun sacha inchi masih sangat terbatas di Indonesia, meskipun memiliki kandungan flavonoid dan fenolik dalam bagian daun menunjukkan aktivitas antioksidan yang tinggi (Sari dkk., 2024). Minuman herbal yang diramu secara pribadi dapat dipastikan bebas bahan pengawet, pemanis, pewarna, dan bahan-bahan kimia buatan lainnya (Sihombing dkk., 2025).

Hasil penelitian terbaru menegaskan bahwa seluruh bagian tanaman Sacha Inchi, termasuk daunnya, memiliki manfaat kesehatan sekaligus peluang ekonomi, baik sebagai bahan pangan fungsional maupun produk farmasi (Ningrum & Halimah, 2022). Penelitian terbaru bahkan menunjukkan bahwa ekstrak metanol daun Sacha Inchi mengandung metabolit sekunder seperti alkaloid, flavonoid, saponin, dan tannin dengan kadar fenolat total sebesar 19,94%, yang mengindikasikan potensi tinggi sebagai sumber antioksidan alami (Riska Apriana dkk., 2025). Selain itu, ekstrak air daun Sacha Inchi juga terbukti memiliki efek farmakologis, yaitu menurunkan kadar glukosa darah dan trigliserida pada mencit diabetes, sehingga memperkuat potensi penggunaannya sebagai bahan herbal fungsional (Handayani dkk., 2025). Temuan serupa juga dilaporkan pada tanaman lain, di mana bagian daun dan bunga yang sebelumnya kurang dimanfaatkan ternyata kaya akan senyawa fenolik dengan aktivitas antioksidan yang signifikan (Kaisoon dkk., 2011). Dengan demikian, pemanfaatan daun Sacha Inchi memiliki nilai strategis dalam mengintegrasikan aspek ilmiah dengan pemberdayaan masyarakat.

Selain itu, pengembangan produk berbasis Sacha Inchi tidak hanya dilihat dari aspek gizi, tetapi juga memiliki potensi ekonomi yang tinggi. Implementasi dan sosialisasi produk olahan Sacha Inchi telah terbukti memberi nilai tambah melalui strategi pemasaran lokal yang efektif, serta mendorong peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai potensi komoditas ini (Pratamaningtyas dkk., 2024). Hal ini menjadi dasar bahwa pengolahan daun Sacha Inchi dalam bentuk teh herbal dapat pula diarahkan pada aspek komersialisasi untuk mendukung ketahanan pangan sekaligus pemberdayaan ekonomi masyarakat desa. Selain manfaat fungsional dan nilai ekonominya, pemanfaatan daun Sacha Inchi juga relevan dalam konteks keberlanjutan lingkungan. Daun yang sebelumnya dianggap sebagai limbah pertanian ternyata dapat diolah menjadi produk bernilai tambah sehingga mendukung konsep *zero waste agriculture* (Cheng dkk., 2020). Dari sisi keamanan konsumsi, studi toksikologi menyimpulkan bahwa ekstrak etanol daun Sacha Inchi aman dikonsumsi secara oral dalam uji toksisitas akut dan subkronis pada tikus albino Swiss, tidak ditemukan efek samping, toksisitas, maupun mortalitas, meskipun pada dosis tinggi hingga 7.000 mg/kg (Tran & Tran, 2021).

Kebaruan ilmiah dari penelitian ini terletak pada pengembangan produk teh herbal berbahan daun Sacha Inchi dengan fokus pada penentuan metode pengeringan terbaik untuk menghasilkan mutu organoleptik unggul. Evaluasi organoleptik sangat penting dalam menentukan kualitas teh herbal, meliputi aspek warna, aroma, rasa, dan kesukaan konsumen (Htay dkk., 2021). Meskipun tujuan utama penelitian adalah menciptakan produk teh yang berkualitas, metode *Multi Factor Evaluation Process* (MFEP) digunakan sebagai pendekatan analitik untuk mendukung pemilihan perlakuan pengeringan secara objektif.

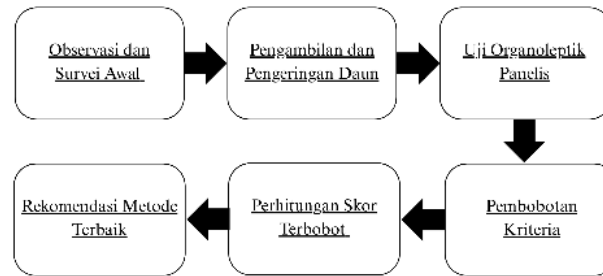
Permasalahan utama yang diangkat adalah bagaimana menentukan metode pengeringan daun Sacha Inchi yang paling optimal untuk menghasilkan teh herbal dengan mutu terbaik. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan menghasilkan produk unggulan teh herbal daun Sacha Inchi yang layak dikonsumsi, bernilai tambah, serta berpotensi meningkatkan perekonomian desa melalui pemberdayaan masyarakat dan pemanfaatan potensi lokal.

METODE

Sebelum pengolahan daun dilakukan, survei awal dilaksanakan di lokasi perkebunan untuk memetakan kondisi tanaman Sacha Inchi, menilai ketersediaan daun yang layak panen, serta mengidentifikasi potensi masyarakat yang dapat dilibatkan dalam pengambilan daun dan penjemuran. Survei dilakukan melalui observasi langsung dan wawancara dengan pemilik perkebunan.

Data yang dikumpulkan meliputi kondisi tanaman, kondisi daun, posisi morfologis daun, serta metode penjemuran yang dianggap paling optimal. Daun muda cenderung memiliki kandungan fenolik dan flavonoid yang lebih tinggi, sehingga aktivitas antioksidannya lebih kuat, sedangkan daun tua mengandung serat lebih tinggi, namun aktivitas antioksidannya yang lebih rendah (Kittibunchakul dkk., 2022).

Tujuan dari survei adalah memastikan bahwa daun yang dipilih memenuhi kriteria kualitas serta memahami kondisi lingkungan tempat penjemuran. Berikut flowchart analisis dari data tersebut:



Gambar 2. Flowchart Analisis Data dengan MFEP

Jumlah responden yang dilibatkan sebanyak 21 orang panelis, terdiri atas mahasiswa KKN, dosen ahli, dan pelajar. Panelis dipilih berdasarkan kriteria: tidak memiliki alergi terhadap teh herbal, memiliki kemampuan indera pengecap dan penciuman yang normal, serta bersedia mengikuti seluruh prosedur penilaian. Panelis memberikan penilaian organoleptik pada dua tahap, yaitu mutu fisik daun kering dan mutu rebusan teh daun Sacha Inchi.

Bahan utama yang digunakan adalah daun Sacha Inchi segar yang diperoleh dari kebun mitra. Daun dipilih berdasarkan keseragaman ukuran dan kondisi kesehatan. Setelah itu, daun diambil dan dibersihkan dari kotoran atau bagian daun yang rusak, kemudian dilakukan perlakuan pengeringan dengan variasi berikut.

Tabel 1. Metode Pengeringan

No	Kode Sampel	Metode Pengeringan	Suhu	Waktu Pengeringan
1.	IN A	Indoor dalam amplop	±25–28°C	4 Jam
2.	IN T	Indoor terbuka	±25–28°C	4 Jam
3.	OUT A	Outdoor dalam amplop	±30–35°C	4 Jam
4.	OUT T	Outdoor terbuka	±30–35°C	4 Jam

Setiap perlakuan diuji dengan beberapa kode sampel (A, B, C, D, E) yang mewakili ulangan pengujian dengan rata-rata durasi 4 jam. Pada tahap penilaian daun kering, panelis menilai parameter kekeringan, warna daun, bentuk utuh, dan aroma daun. Selanjutnya, daun kering direbus menjadi teh herbal menggunakan rasio 1/2 helai daun per 200 ml air panas pada suhu 90°C, dan total waktu perebusan selama 7 menit. Setelah direbus, teh diuji oleh panelis berdasarkan parameter sebagai berikut.

Tabel 2. Uji Panelis Seduhan Teh

Nilai	Warna Seduhan Teh	Aroma Teh	Rasa Teh	Aftertaste	Kejernihan Teh
1.	Sangat pucat	Sangat tidak sedap	Sangat hambar	Sangat tidak enak	Sangat keruh
2.	Pucat	Tidak sedap	Hambar	Tidak enak	Keruh
3.	Kekuningan/kehijauan	Cukup harum	Cukup enak	Netral	Cukup jernih

4.	Kuning/hijau tua	Harum	Enak	Enak	Jernih
5.	Coklat/kuning tua	Sangat harum	Sangat enak/kua	Sangat enak	Sangat jernih

Data organoleptik dianalisis menggunakan metode *Multi Factor Evaluation Process* (MFEP), yang mengintegrasikan hasil evaluasi panelis untuk menentukan perlakuan pengeringan terbaik secara objektif. Proses MFEP dilakukan dengan cara memberikan bobot pada setiap kriteria, menghitung rata-rata skor tiap sampel, dan menggabungkan seluruh hasil penilaian untuk menghasilkan rekomendasi akhir.

Prinsip dasar MFEP adalah pengambilan keputusan dengan mempertimbangkan banyak faktor yang dinilai secara terstruktur. Setiap faktor diberi bobot sesuai tingkat kepentingannya, kemudian alternatif dinilai (*rating*). Skor dikalikan dengan bobot faktor untuk memperoleh nilai terboboti (*weighted score*), lalu hasil akhir dari seluruh faktor dijumlahkan sehingga diperoleh alternatif yang paling optimal. Metode ini dinilai sederhana, sistematis, serta mampu mengakomodasi pendapat banyak evaluator, sehingga keputusan yang dihasilkan lebih objektif (Prawiro dkk., 2024).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemilihan daun kacang bintang dilakukan berdasarkan urutan posisi daun paling atas, mengingat tanaman ini tumbuh secara merambat ke atas, sehingga daun pada bagian pucuk dianggap lebih muda dan potensial untuk diolah. Proses pengolahan dilakukan melalui beberapa tahap, dimulai dari pemetikan daun, pencucian, penirisan, hingga pengeringan. Metode pengeringan yang digunakan terdiri dari empat teknik, yaitu pengeringan pada suhu ruang dalam kemasan kertas (amplop), pengeringan dalam suhu ruang tanpa kemasan, di luar ruangan dalam kemasan tanpa paparan sinar matahari langsung, serta pengeringan di luar ruangan tanpa kemasan dengan paparan sinar matahari langsung. Perbedaan teknik pengeringan ini berpengaruh terhadap warna, aroma, serta tingkat kejernihan teh yang dihasilkan.



Gambar 3. Hasil Rebusan Daun Sacha Inchi Metode Pengeringan Luar Ruangan

Gambar 3 memperlihatkan hasil rebusan daun Sacha Inchi dari dua perlakuan pengeringan yang dibandingkan. Pada perlakuan *Outdoor A* (pengeringan luar ruangan dengan amplop kertas tanpa paparan langsung sinar matahari), rebusan teh menunjukkan warna kuning jernih dengan intensitas yang lebih stabil. Hal ini mengindikasikan bahwa perlindungan dari paparan sinar matahari langsung membantu menjaga kestabilan pigmen daun dan senyawa bioaktif. Dengan demikian, warna rebusan tidak terlalu pekat atau berubah menjadi kecoklatan. Sementara itu, pada perlakuan *Outdoor T* (pengeringan luar ruangan tanpa kemasan dan terpapar langsung sinar matahari), hasil rebusan terlihat lebih pucat dan sedikit keruh. Paparan sinar matahari langsung diduga mempercepat degradasi klorofil dan polifenol pada daun, sehingga memengaruhi warna rebusan serta kejernihan larutan. Perbedaan ini menunjukkan bahwa metode pengeringan yang terlindung dari sinar matahari langsung berpotensi menghasilkan rebusan teh dengan kualitas visual lebih baik dibandingkan metode pengeringan terbuka.



Gambar 4. Hasil Rebusan Daun Sacha Inchi Metode Pengeringan Dalam Ruangan

Gambar 4 memperlihatkan hasil rebusan daun Sacha Inchi dari perlakuan pengeringan dalam ruangan. Pada perlakuan *C-Indoor* (dalam ruangan dengan amplop), rebusan teh menunjukkan warna kuning pucat dengan kejernihan yang relatif baik. Penggunaan amplop berfungsi sebagai pelindung daun dari debu maupun kontaminasi lain, sekaligus membantu menjaga kestabilan suhu selama proses pengeringan. Hal ini menghasilkan rebusan yang tampak lebih bersih dan stabil secara visual.

Sementara itu, pada perlakuan *B-Indoor* T (dalam ruangan tanpa amplop), warna rebusan tampak lebih pekat kekuningan dengan sedikit kekeruhan. Ketidadaan amplop memungkinkan sirkulasi udara lebih bebas, tetapi juga membuat daun lebih cepat teroksidasi dan berisiko terkontaminasi partikel debu dari lingkungan. Proses ini dapat mempercepat degradasi senyawa fenolik dan klorofil, sehingga warna rebusan tampak lebih gelap dibandingkan perlakuan *C-Indoor*.

Setelah proses pengeringan dan perebusan selesai, uji organoleptik oleh 21 panelis yang terdiri dari mahasiswa KKN, pelajar, serta dosen ahli. Panelis dipilih berdasarkan kriteria tidak memiliki alergi terhadap produk herbal, memiliki kemampuan indera pengecap dan penciuman normal, serta bersedia mengikuti seluruh tahapan penilaian. Penilaian dilakukan dalam dua tahap, yaitu:

1. Mutu fisik daun kering (warna, bentuk utuh, kekeringan, dan aroma daun).
2. Mutu rebusan teh (warna rebusan, aroma, rasa, aftertaste, dan kejernihan).



Gambar 5. Uji Panelis Organoleptik

Dosen ahli menekankan bahwa perbedaan ini kemungkinan besar dipengaruhi oleh proses oksidasi yang lebih tinggi pada perlakuan pengeringan terbuka tanpa amplop, sedangkan penggunaan amplop dapat membantu menjaga kestabilan komponen bioaktif. Mahasiswa panelis menyatakan bahwa teh dengan warna lebih jernih (perlakuan *Outdoor* dengan amplop), yang menunjukkan warna kuning jernih dengan intensitas lebih stabil, serta dari segi rasa mendapatkan nilai lebih tinggi dibandingkan perlakuan lain dalam uji panelis ini. Teh tersebut juga lebih dapat diterima sebagai minuman fungsional. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa perlakuan pengeringan *Outdoor* dengan amplop memperoleh tingkat kesukaan panelis tertinggi, baik dari segi visual maupun citarasa. Hasil ini mendukung penerapan metode tersebut sebagai perlakuan terbaik dalam pengolahan teh daun Sacha Inchi.

Dalam analisis MFEP, setiap parameter diberikan bobot sesuai tingkat kepentingannya. Misalnya, atribut warna rebusan dan rasa teh diberikan bobot lebih besar dibandingkan bentuk fisik daun, karena kedua aspek tersebut dianggap paling berpengaruh terhadap tingkat penerimaan konsumen. Skor rata-rata panelis pada tiap parameter kemudian dikalikan dengan bobot yang telah ditentukan, dan hasilnya dijumlahkan untuk memperoleh skor total dari masing-masing perlakuan pengeringan.

Tabel 3. Bobot Kriteria Teh Daun Sacha Inchi

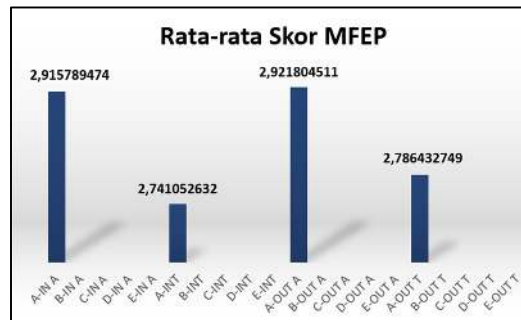
No.	Kriteria	Skor	Bobot
1.	Warna Seduhan Teh	3	0,157895
2.	Aroma Teh	4	0,210526
3.	Rasa Teh	5	0,263158
4.	Aftertaste	4	0,210526
5.	Kejernihan Teh	3	0,157895

Pemilihan lima kriteria organoleptik warna, aroma, rasa, aftertaste, dan kejernihan didasarkan pada kajian ilmiah mengenai kualitas teh herbal. Menurut penelitian, warna, aroma, dan rasa merupakan parameter sensoris utama yang paling menentukan kualitas infus teh, karena memengaruhi persepsi

visual awal, minat konsumsi, serta pengalaman inderawi konsumen secara keseluruhan (Zhong dkk., 2023).

Lebih lanjut, studi mengenai teh oolong menunjukkan bahwa deskriptor warna seperti *orange red* dan *honey yellow*, aroma seperti *flowery* dan *fruity*, serta atribut rasa seperti *bitterness* (pahit), *astringent* (sepat), *umami*, dan *sweet aftertaste* digunakan sebagai indikator mutu dan karakteristik khas suatu produk. Temuan ini juga menegaskan pentingnya aspek *aftertaste* dan kejernihan seduhan sebagai faktor tambahan yang mendukung evaluasi organoleptik secara menyeluruh (Wang dkk., 2022).

Hasil analisis menunjukkan bahwa perlakuan pengeringan A-Outdoor A (di luar ruangan dalam amplop, tidak terpapar sinar matahari langsung) memberikan skor tertinggi dibandingkan perlakuan lainnya. Metode ini menghasilkan teh daun Sacha Inchi dengan kualitas organoleptik paling disukai, terutama pada aspek kejernihan rebusan, keseimbangan aroma, dan rasa yang lebih halus. Sebaliknya, perlakuan *Outdoor* tanpa amplop memperoleh skor terendah karena menghasilkan rebusan yang cenderung lebih gelap, rasa lebih getir, serta kurang disukai panelis.



Gambar 6. Rata-rata skor MFEP dari uji panelis organoleptik

Pembahasan

Berdasarkan analisis menggunakan MFEP, diperoleh perbedaan skor rata-rata antarperlakuan pengeringan daun Sacha Inchi. Hasil menunjukkan bahwa perlakuan *Outdoor* dengan amplop (OUT A) menghasilkan skor tertinggi sebesar 2,9218, diikuti sangat dekat oleh perlakuan Indoor dengan amplop (IN A) dengan skor 2,9157. Kedua perlakuan ini dinilai panelis memberikan kualitas organoleptik terbaik, baik dari segi rasa, aroma, maupun *aftertaste*. Keberadaan amplop pada kedua metode pengeringan terbukti berperan penting dalam menjaga kebersihan daun, mengurangi kontaminasi debu maupun serangga, serta mempertahankan mutu warna dan aroma sehingga menghasilkan rebusan dengan cita rasa yang lebih disukai.

Sebaliknya, perlakuan Indoor tanpa amplop (IN T) memperoleh skor terendah yaitu 2,7410. Hal ini mengindikasikan bahwa meskipun dilakukan di ruang tertutup (tanpa paparan sinar matahari langsung), ketiadaan perlindungan amplop mengurangi kualitas hasil pengeringan, yang tercermin pada berkurangnya keseimbangan rasa, aroma, dan *aftertaste* teh rebusan. Perlakuan *Outdoor* tanpa amplop (OUT T) menghasilkan skor menengah sebesar 2,7864, namun tetap lebih rendah dibandingkan perlakuan dengan amplop. Dengan demikian, faktor penggunaan amplop dalam proses pengeringan terbukti memberikan kontribusi signifikan dalam meningkatkan kualitas organoleptik daun Sacha Inchi. Hasil analisis MFEP ini menegaskan bahwa metode pengeringan terbaik adalah *Outdoor* dengan amplop dan *Indoor* dengan amplop, karena keduanya mampu menghasilkan teh herbal dengan mutu organoleptik yang paling disukai, khususnya dalam hal rasa, aroma, dan *aftertaste*. Hal ini menunjukkan bahwa pemilihan metode pengeringan yang tepat sangat menentukan keberhasilan produksi teh herbal daun Sacha Inchi dengan kualitas yang sesuai preferensi konsumen.

Dari sisi praktis, temuan ini dapat dijadikan standar operasional sederhana bagi petani, pelaku UMKM, maupun masyarakat di sekitar Desa Cikancang dalam mengolah daun Sacha Inchi menjadi produk teh herbal bernilai jual tinggi. Penggunaan amplop dalam proses pengeringan terbukti tidak membutuhkan biaya tambahan yang besar, namun mampu meningkatkan kualitas produk secara signifikan. Dengan demikian, hasil ini berpotensi mendukung pengembangan usaha kecil berbasis sumber daya lokal, meningkatkan daya saing produk herbal di pasar, serta mendorong kemandirian ekonomi masyarakat melalui inovasi sederhana namun efektif.

Sebagai tindak lanjut dari hasil uji panelis dan analisis MFEP, produk teh herbal berbahan dasar daun Sacha Inchi kemudian dikemas menjadi Teh Daun Kacang Bintang. Produk ini dikemas dalam

bentuk daun utuh kering dengan kemasan *zip lock kraft paper pouch* yang memiliki jendela transparan, sehingga konsumen dapat melihat langsung kondisi daun di dalamnya. Bentuk kemasan ini tidak hanya menjaga mutu dan higienitas produk, tetapi juga meningkatkan nilai estetika serta daya tarik pasar.



Gambar 7. Produk Teh Daun Sacha Inchi

Kemasan yang dihasilkan, yaitu isi 7 lembar daun kering, yang memberikan fleksibilitas bagi konsumen sesuai kebutuhan. Penyajian dalam bentuk daun utuh juga menjadi keunggulan tersendiri karena memberikan kesan alami dan premium dibandingkan produk teh herbal yang umumnya dalam bentuk serbuk atau rajangan halus. Selain itu, desain label mencantumkan informasi produk yang jelas sehingga memperkuat citra profesional dan siap dipasarkan. Sebagai tindak lanjut dari hasil uji panelis dan analisis MFEP, produk teh herbal berbahan dasar daun Sacha Inchi kemudian dikemas menjadi Teh Daun Kacang Bintang. Produk ini dikemas dalam bentuk daun utuh kering dengan kemasan *zip lock kraft paper pouch* yang memiliki jendela transparan sehingga konsumen dapat melihat langsung kondisi daun di dalamnya. Selain itu, penjelasan mengenai khasiatnya pun tercatat pada kemasan bagian belakang. Sehingga menarik perhatian konsumen. Bentuk kemasan ini tidak hanya menjaga mutu dan higienitas produk, tetapi juga meningkatkan nilai estetika serta daya tarik pasar. Dengan demikian, keberhasilan pengembangan produk teh daun Sacha Inchi ini menunjukkan bahwa penerapan metode pengeringan terbaik yang telah dipilih berdasarkan analisis MFEP tidak hanya meningkatkan kualitas organoleptik, tetapi juga mampu diwujudkan dalam bentuk luaran nyata yang memiliki potensi komersial. Produk ini diharapkan dapat menjadi salah satu inovasi berbasis sumber daya lokal yang mendukung pemberdayaan masyarakat Desa Cikancung, sekaligus membuka peluang pengembangan usaha teh herbal yang berdaya saing tinggi.



Gambar 8. Penyerahan Produk Teh Daun Sacha Inchi ke Desa Cikancung

Sebagai wujud nyata dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat, produk teh daun Sacha Inchi yang telah dihasilkan kemudian diserahkan kepada pihak Desa Cikancung. Penyerahan ini dilakukan sebagai bentuk dukungan tim dalam upaya pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan potensi lokal. Harapannya, produk yang telah di inisiasi ini tidak berhenti pada tahap penelitian dan uji coba, melainkan dapat diteruskan, dikembangkan, dan diolah lebih lanjut oleh masyarakat desa sehingga bertransformasi menjadi sumber pendapatan tetap yang berkelanjutan.

SIMPULAN

Penelitian ini menegaskan bahwa pemanfaatan daun Sacha Inchi (*Plukenetia volubilis*) sebagai teh herbal dapat diwujudkan melalui metode pengeringan sederhana namun efektif. Hasil uji panelis dan analisis MFEP menunjukkan bahwa perlakuan pengeringan menggunakan amplop, baik di luar ruangan (*OUT A*) maupun di dalam ruangan (*IN A*), memberikan mutu organoleptik terbaik, terutama dari segi

rasa, aroma, dan kejernihan rebusan. Metode ini terbukti mampu mempertahankan pigmen daun dan senyawa bioaktif, sekaligus meningkatkan tingkat penerimaan konsumen. Selain menghasilkan mutu teh yang unggul, penelitian ini juga berhasil mengembangkan produk nyata berupa “Teh Daun Kacang Bintang” dengan kemasan menarik, higienis, dan siap dipasarkan. Hal ini membuktikan bahwa inovasi berbasis sumber daya lokal tidak hanya berkontribusi pada pengembangan produk pangan fungsional, tetapi juga memberikan nilai tambah ekonomi serta mendukung pemberdayaan masyarakat Desa Cikancung. Penelitian lanjutan dapat diarahkan pada analisis kandungan bioaktif secara lebih mendalam dan strategi pemasaran berkelanjutan untuk memperluas daya saing produk.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kepada perangkat Desa Cikancung, Kabupaten Bandung, atas dukungan dan kerja samanya selama pelaksanaan kegiatan. Apresiasi khusus ditujukan kepada Bapak Agus Salam, sebagai penanggung jawab Kelompok Tani Desa Cikancung sekaligus pemilik perkebunan Sacha Inchi, yang telah menjadi mitra utama dalam penyediaan bahan baku, serta mendukung kegiatan survei dan proses pengolahan daun. Terima kasih juga kepada para panelis yang terdiri dari mahasiswa, pelajar, dan dosen ahli, atas partisipasi mereka dalam penilaian mutu produk secara organoleptik.

REFERENSI

- Andayani, S. A., dkk. (2023). Menggali Potensi Ekonomi Pengembangan Tanaman Sacha Inchi. *Abdimas Galuh*, Volume 5, Nomor 2, 1655-1660.
- Cheng, L., Liu, G., Huang, H., Wang, X., Chen, Y., Zhang, J., Meng, A., Yang, R., & Yu, T. (2020). Equilibrium analysis of general N-population multi-strategy games for generation-side long-term bidding: An evolutionary game perspective. *Journal of Cleaner Production*, 276, 124123. <https://doi.org/10.1016/J.JCLEPRO.2020.124123>
- Handayani, D., Zakiyah, N. A., & Amir, H. (2025). Efek Pemberian Ekstrak Air Daun Plukenetia Volubilis (Sacha Inchi) Terhadap Kadar Trigliserida Pada Mencit Diabetes Mellitus. *Alotrop*, 9(1), 56–67. <https://doi.org/10.33369/alo.v9i1.42211>
- Htay, M. M., Win, T., & Aung, N. N. (2021). Study On Antioxidant Activity, Antimicrobial Activity And Acute Toxicity Of Plukenetia Volubilis L. (Sacha Inchi) Leaves. *Dalam J. Myanmar Acad. Arts Sci (Vol. 1)*.
- Kaisoon, O., Siriamornpun, S., Weerapreeyakul, N., & Meeso, N. (2011). Phenolic compounds and antioxidant activities of edible flowers from Thailand. *Journal of Functional Foods*, 3(2), 88–99. <https://doi.org/10.1016/J.JFF.2011.03.002>
- Kittibunchakul, S., Hudthagosol, C., Sanporkha, P., Sapwarabol, S., Suttisansanee, U., & Sahasakul, Y. (2022). Effects of Maturity and Thermal Treatment on Phenolic Profiles and In Vitro Health-Related Properties of Sacha Inchi Leaves. *Plants*, 11(11). <https://doi.org/10.3390/plants11111515>
- Kompasiana. (2021). Mengenal Sacha Inchi Tanaman Hutan Amazon yang Multimanfaat.
- Maharani, S., Setyobroto, I., & Susilo Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, J. (2017). *Kajian Variasi Pengolahan Teh Daun Sirsak, Sifat Fisik, Organoleptik Dan Kadar Vitamin E*.
- Ningrum, A. S., & Halimah, E. (2022). Narrative Review: Kandungan Kimia Dan Aktivitas Farmakologi Tanaman Sacha Inchi (Plukenetia Volubilis L).
- Pratamaningtyas, S., Indriani, R., Sendra, E., Terapan Kebidanan Kediri Poltekkes Kemenkes Malang, S., & Kh Wahid, J. (2024). Implementasi, Sosialisasi dan Marketing Produk Olahan Minyak Sacha Inchi di Desa Binaan Bandar Lor sebagai Upaya Penanganan Stunting. *Public Health and Safety International Journal*, 4(1), 2715–5854. <https://doi.org/10.55642>
- Prawiro, R., Izzaty Jamhur, A., & Afira, R. (2024). Penerapan Metode Multi-Factor Evaluation Process (MFEP) Dalam Sistem Pendukung Keputusan Untuk Pemilihan Pemasok Bahan Baku Kecap Dengan Menggunakan Bahasa Pemrograman Php Dan Database MySQL (Studi Kasus: PT. Prawiro Grup Indonesia). *Dalam LAITO Journal: Leading Articles in Information Technology and Operations (Vol. 1, Nomor 1)*.
- Riska Apriana, N., Bialangi, N., Alio, L., Salimi, Y. K., Ode Aman, L., & Kadir Kilo, A. (2025). Identifikasi Senyawa Metabolit Sekunder dan Analisis Total Fenolik Ekstrak Metanol Daun Sacha Inchi (Plukenetia volubilis linneo) yang Tumbuh di Gorontalo. 193–207. <https://doi.org/10.61132/jupenkifb.v1i3.327>

- Sari, N. M., Aryani, F., Wartomo, W., Paurru, P., Lumbanraja, G. P., Astuti, R. P., & Rudito, R. (2024). Potensi pemanfaatan tumbuhan invasif daun sachu inchi (*Plukenetia volubilis*) sebagai antioksidan. *ULIN: Jurnal Hutan Tropis*, 8(1), 61. <https://doi.org/10.32522/ujht.v8i1.13203>
- Sihombing, J. S. dkk. (2025). 6328-Article Text-45461-1-10-20250712. *Inovasi Minuman Sehat : Pelatihan Pembuatan Sari Jahe Instan Sebagai Produk Herbal Rumah Tangga*, 6, 1–11.
- Tran, P. N. T., & Tran, T. T. N. (2021). Evaluation of Acute and Subchronic Toxicity Induced by the Crude Ethanol Extract of *Plukenetia volubilis* Linneo Leaves in Swiss Albino Mice. *BioMed Research International*, 2021. <https://doi.org/10.1155/2021/6524658>
- Wang, Z., Gan, S., Sun, W., & Chen, Z. (2022). Quality Characteristics of Oolong Tea Products in Different Regions and the Contribution of Thirteen Phytochemical Components to Its Taste. *Horticulturae*, 8(4). <https://doi.org/10.3390/horticulturae8040278>
- Zhong, N., Zhao, X., Yu, P., Huang, H., Bao, X., Li, J., Zheng, H., & Xiao, L. (2023). Characterization of the Sensory Properties and Quality Components of Huangjin Green Tea Based on Molecular Sensory-Omics. *Foods*, 12(17). <https://doi.org/10.3390/foods12173234>