


Pengembangan Pemasaran Tanaman Obat Keluarga Sebagai Produk Unggulan Ning's Kitchen Garden Melalui Pendekatan Ekonomi Kreatif

Nila Rusyanti^{1*}, Rachel Zandra Singal², Kartini Maharani Abdul³

^{1,2,3}Universitas Kaltara, Tanjung Selor Hilir, Tanjung Selor, Bulungan Regency, North Kalimantan.

Email: nilarusyanti26@gmail.com

* Corresponding Author

 <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i2.3792>

ARTICLE INFO

Article history

Received: 04 Dec 2025

Revised: 10 Dec 2025

Accepted: 16 Dec 2025

Kata Kunci:

Ekonomi Kreatif,
TOGA, Ning's
Kitchen Garden,
Pemasaran, Pertanian
Berkelanjutan,
Kemandirian Pangan.

Keywords:

*Creative Economy,
Family Medicinal
Plants (TOGA), Ning's
Kitchen Garden,
Marketing, Sustainable
Agriculture, Food Self-
Sufficiency.*



ABSTRACT

Pengabdian ini bertujuan untuk mengkaji implementasi kegiatan ekonomi kreatif melalui pemasaran Tanaman Obat Keluarga (TOGA) sebagai produk unggulan pada Ning's Kitchen Garden. Indonesia memiliki potensi besar dalam pengembangan tanaman obat berbasis keanekaragaman hayati lokal, di mana budidaya TOGA dapat memberikan manfaat kesehatan dan peluang ekonomi bagi keluarga. Ning's Kitchen Garden di Tanjung Selor Kabupaten Bulungan, merupakan unit usaha berbasis ekonomi kreatif yang berorientasi pada budidaya TOGA secara mandiri dan berkelanjutan dengan memanfaatkan pekarangan rumah secara optimal. Pendekatan ekonomi kreatif pada usaha ini diwujudkan melalui inovasi dan diversifikasi produk. Aktivitas bercocok tanam sederhana diubah menjadi kegiatan produktif yang bernilai tambah. Produk yang dihasilkan tidak hanya berupa TOGA utuh, tetapi juga olahan bernilai jual tinggi, seperti minuman sehat herbal (smoothies dan jamu modern yang dikemas steril) serta olahan pangan lain seperti roti *sourdough* dan salad sayur dengan tambahan daun herbal. Inovasi ini memadukan pengetahuan tradisional dengan pendekatan modern sehingga produk diterima oleh pasar luas. Selain inovasi produk, Ning's Kitchen Garden juga menerapkan sistem pertanian organik berkelanjutan (*sustainable agriculture*) tanpa pestisida kimia, menggunakan pupuk dari limbah dapur. Inisiatif ini mendukung kemandirian pangan lokal dan pemberdayaan perempuan sebagai agen perubahan dalam ketahanan pangan dan kesehatan keluarga. Pemasaran produk dilakukan secara *offline* dan *online* melalui media social.

This research aims to examine the implementation of creative economic activities through the marketing of Family Medicinal Plants (TOGA) as a flagship product at Ning's Kitchen Garden. Indonesia possesses great potential in developing medicinal plants based on local biodiversity, where the cultivation of TOGA can provide health benefits and economic opportunities for families. Ning's Kitchen Garden in Tanjung Selor, Bulungan, is a creative economy-based business unit focused on the independent and sustainable cultivation of TOGA, utilizing the home yard optimally. The creative economy approach in this business is realized through product innovation and diversification. Simple gardening activities are transformed into productive activities with added economic value. The products generated are not only whole TOGA but also high-value processed goods, such as healthy herbal drinks (smoothies and modern packaged herbal drinks/jamu), as well as other processed foods like sourdough bread and vegetable salads with added herbs. This innovation combines traditional knowledge with a modern approach, allowing the products to be accepted by the broader market. In addition to product innovation, Ning's Kitchen Garden also implements a sustainable organic farming system (sustainable agriculture) without chemical pesticides, using fertilizer made from kitchen waste. This initiative supports local food self-sufficiency and the empowerment of women as agents of change in family food security and health. Products are marketed both offline and online through social media.



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

How to Cite: Nila Rusyanti, et al (2025). Pengembangan Pemasaran Tanaman Obat Keluarga Sebagai Produk Unggulan Ning's Kitchen Garden Melalui Pendekatan Ekonomi Kreatif, 4(2). <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i2.3694>

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai salah satu negara yang memiliki keanekaragaman hayati terbesar kedua setelah Brazil. Dengan demikian, potensi untuk mengembangkan tanaman obat berbasis sumber daya lokal sangat besar. Indonesia memiliki keanekaragaman hayati yang melimpah, dengan ribuan spesies tumbuhan yang berkhasiat bagi kesehatan. Budidaya tanaman obat melalui konsep apotek hidup menjadi peluang yang menjanjikan untuk terus dikembangkan. Tanaman tidak hanya berguna sebagai sumber pangan atau penghias lingkungan, tetapi juga memiliki peran penting dalam bidang pengobatan dan penyembuhan. Khasiat serta efek terapeutik dari berbagai jenis tanaman telah dikenal sejak lama, bahkan sebelum munculnya obat-obatan modern berbahan kimia. (Thahir et al., 2021).

Tumbuhan obat adalah segala jenis tumbuhan yang diketahui mempunyai khasiat baik untuk membantu memelihara kesehatan maupun pengobatan suatu penyakit. Pemanfaatan obat tradisional dalam segi penyembuhan umumnya lebih lambat dalam pengobatan penyakit dibanding penyembuhan menggunakan obat-obatan kimia, namun pengobatan secara tradisional menggunakan tanaman herbal jauh lebih aman bagi tubuh dengan sangat sedikit efek samping yang ditimbulkannya, bebas racun, menghilangkan akar penyakit, mudah diperoleh, murah dan mempunyai banyak khasiat (Rusyanti & Gibran 2018).

Tanaman Obat Keluarga (TOGA) dikenal dengan istilah apotek hidup, merupakan kumpulan tanaman obat pilihan yang ditanam di pekarangan atau sekitar rumah. Jenis tanaman yang dipilih umumnya berkhasiat untuk pertolongan pertama pada penyakit ringan seperti demam dan batuk. Keberadaan TOGA menjadi sangat penting, khususnya bagi keluarga yang sulit memperoleh layanan kesehatan seperti klinik, puskesmas, atau rumah sakit. Budidaya TOGA dapat dilakukan di pot atau di lahan sekitar rumah dalam skala kecil hingga menengah. Hasilnya dimanfaatkan untuk menjaga kesehatan masyarakat, tetapi juga berpotensi memberikan tambahan penghasilan keluarga. Letak geografis dan kondisi alam Indonesia yang subur mendukung pertumbuhan berbagai jenis tanaman obat yang bermanfaat bagi kesehatan di hampir seluruh wilayah.

TOGA memiliki peranan penting dalam peningkatan kesehatan masyarakat dengan berbagai upaya seperti preventif, promotif, dan kuratif. Pengetahuan masyarakat yang cukup mengenai manfaat dan cara pengolahan TOGA sebagai obat alami sangat berpengaruh dalam keberhasilan pemanfaatan tanaman ini. Hal ini penting untuk diupayakan agar masyarakat memiliki pemahaman yang baik tentang manfaat kesehatan yang bisa diperoleh dari TOGA (Lusiana et al., 2024).

Pemanfaatan TOGA ditujukan untuk obat tradisional yang bermutu tinggi, aman, dimanfaatkan secara luas, dan memiliki khasiat nyata yang secara ilmiah sudah teruji, baik digunakan sendiri maupun dalam pelayanan kesehatan formal selain sebagai obat, TOGA mempunyai manfaat lain seperti penambah keindahan, penambah gizi keluarga, dan bumbu masakan atau yang dikenal dengan empon-empon (Harjono et al., 2017). TOGA dapat digunakan untuk pencegahan penyakit. TOGA dipilih sebagai sumber obat karena di era yang semakin modern ini, pengetahuan masyarakat mengenai TOGA masih terbatas (Anggraeni & Suryanti 2022).

Tanaman obat yang sering ditanam di perkarangan rumah seperti, jahe, kunyit, lidah buaya, belimbing wuluh, lengkuas, jeruk nipis, dan kencur. Umumnya manfaat TOGA untuk pengobatan gejala umum seperti demam, batuk, panas, dan sakit perut. TOGA dijadikan alternatif obat tradisional yang paling mudah didapatkan yang memiliki efek samping jauh lebih rendah dibandingkan obat kimia. Manfaat lain dari TOGA selain untuk pengobatan adalah: (1) penambah gizi keluarga (pepaya, timun, dan bayam), (2) bumbu atau rempah-rempah masakan (kunyit, kencur, jahe, serai, dan daun salam), dan (3) menambah keindahan (mawar, melati, bunga matahari, kembang sepatu, tapak dara, dan kumis kucing) (Savitri, 2016).

Tanaman herbal merupakan jenis-jenis tanaman yang memiliki fungsi dan berkhasiat sebagai obat dan dipergunakan untuk penyembuhan ataupun maupun mencegah berbagai penyakit, berkhasiat obat sendiri mempunyai arti mengandung zat aktif yang bisa mengobati penyakit tertentu atau jika tidak memiliki kandungan zat aktif tertentu tapi memiliki kandungan efek resultan / sinergi dari berbagai zat yang mempunyai efek mengobati. Penggunaan tanaman herbal sebagai obat bisa dengan cara diminum, ditempel, dihirup sehingga kegunaannya dapat memenuhi konsep kerja reseptor sel dalam menerima senyawa kimia atau rangsangan. Tanaman obat yang dapat digunakan sebagai obat, baik yang sengaja

ditanam maupun tumbuh secara liar. Tumbuhan tersebut digunakan oleh masyarakat untuk diracik dan disajikan sebagai obat guna penyembuhan penyakit (Simatupang, 2021).

Ning's Kitchen Garden merupakan salah satu contoh unit usaha berbasis ekonomi kreatif yang berorientasi pada budidaya dan pemanfaatan tanaman obat sebagai komoditas bernilai tambah dengan tujuan pengembangan ekonomi berkelanjutan dan melestarikan keanekaragaman hayati lokal. Ning's Kitchen Garden membudidayakan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) dengan memanfaatkan pekarangan rumah secara optimal, menanam berbagai tanaman obat seperti, kunyit, lengkuas, jahe, serai, kunyit, kunyit putih, temulawak, brotowali, dan kunyit hitam. Sedangkan tanaman herbal seperti, daun mint, zaitun, daun bidara, bunga telang, daun ungu, daun sambung nyawa, lidah buaya, basil, kemangi, daun pandan, daun jintan, dan daun kari. Melalui pengolahan yang terencana, Ning's Kitchen Garden mendukung pelestarian tanaman herbal lokal dan mendorong kemandirian pangan masyarakat khususnya di budiaya tanaman obat-obatan. Kegiatan ini tidak hanya menyediakan bahan alami untuk kebutuhan kesehatan keluarga, tetapi juga menjadi inspirasi bagi masyarakat untuk mengelola lahan secara produktif dan berkelanjutan.

METODE

Pengabdian ini menggunakan metode survei dan observasi, yaitu mengkaji materi kegiatan meliputi, teknik budidaya tanaman obat, pengolahan hasil tanaman obat menjadi produk yang bernilai tambah, dan juga strategi pemasaran produk tanaman obat. Teknik budidaya tanaman obat yang digunakan oleh pelaku usaha berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, pelaku usaha menanam TOGA di belakang tempat usaha yang dikelola oleh pemilik usaha itu sendiri yaitu ibu Sri Ningsih. TOGA sendiri dapat diartikan sebagai tanaman obat keluarga yang dibudidayakan di pekarangan maupun ladang dan dikelola oleh keluarga. Pemanfaatan TOGA ditujukan agar tanaman obat yang diperoleh memiliki mutu yang tinggi, aman, memiliki khasiat nyata yang teruji secara ilmiah, dan dimanfaatkan secara luas, baik dalam pelayanan kesehatan formal selain sebagai obat, TOGA dapat mempunyai manfaat lain seperti sebagai penambah gizi keluarga ataupun bumbu masakan (Sari et al., 2023). berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang dilakukan, tanaman obat hasil dari TOGA selain dipasarkan secara utuh, juga diolah menjadi produk yang menarik dan memiliki nilai tambah seperti *smoothies*. Produk yang dihasilkan akan dipasarkan selain melalui toko *offline* juga dipasarkan melalui media sosial *online* seperti *Whatsapp* dan *Instagram*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian yang dilakukan di Ning's Kitchen Garden Tanjung Selor Kabupaten Bulungan bahwa Ning's Kitchen Garden merupakan sebuah kebun dan toko rumah tangga yang dikelola secara mandiri oleh Ibu Sri Ningsih, seorang ibu rumah tangga yang peduli akan kesehatan keluarga dan kelestarian lingkungan. Berawal dari lahan sempit di pekarangan rumah, ibu Sri Ningsih mulai menanam berbagai jenis tanaman obat tradisional seperti jahe, kunyit, temulawak, serai, daun mint, kunyit putih, kunyit hitam, lengkuas, daun ungu, brotowali, daun sambung nyawa, bidara, zaitun, bunga telang, daun jarak, lidah buaya, bawang dayak, basil, kemangi, dil (adas), daun jintan, daun pandan, daun kari. Selain membudidayakan tanaman obat ibu Sri Ningsih juga membudidayakan sayuran dan buah-buahan seperti daun bawang, daun seledri, kucai, cabai padi, cabai rawit, cabai toraja, belimbing wuluh, daun salam, daun jeruk purut, daun cincau jelly hijau, leunca, bayam, bayam brazil, kale nero, kale curly, pakcoy, kailan, kelor, sawi, kangkung, dan daun singkong. Sedangkan untuk tanaman buah seperti pisang tanduk, pisang moli, pisang kapok, nanas, alpukat, strawberry, murbei, anggur brazil, kelengkeng, papaya, dan apel pusta. Kebun kecil ini tidak hanya menjadi sumber bahan alami untuk kebutuhan dapur, tetapi juga sebagai apotek hidup yang menyuplai kebutuhan herbal sehari-hari.

Teknik budidaya tanaman obat keluarga, ibu Sri Ningsih menerapkan sistem pertanian organik tanpa pestisida kimia. Media tanam dibuat dari campuran tanah humus, kompos, dan sekam bakar. Ibu Sri Ningsih rutin menyiram tanaman setiap pagi dan sore, serta melakukan pemupukan menggunakan pupuk organik cair buatan sendiri dari limbah dapur. Dengan metode yang sederhana dan berkelanjutan, tanaman tumbuh subur dan sehat.

Keunikan dari Ning's Kitchen Garden tidak hanya pada keberagaman tanaman obatnya, tetapi juga pada pemanfaatannya. Setiap tanaman dimanfaatkan secara maksimal untuk diolah menjadi minuman herbal, jamu instan, atau ramuan kesehatan tradisional. Salah satunya dijual dalam bentuk

produk olahan sederhana seperti rempah boemi, natural smoothie dan nutrient- dense. Kebun kecil milik ibu Sri Ningsih tidak hanya menciptakan ketahanan pangan dan kesehatan keluarga, tetapi juga mengedukasi masyarakat sekitar tentang pentingnya pemanfaatan tanaman obat sebagai solusi kesehatan alami. Ning's Kitchen Garden kini menjadi inspirasi bagi banyak ibu rumah tangga di lingkungan sekitarnya untuk memulai budidaya tanaman obat di rumah sendiri.

Ning's Kitchen Garden menerapkan sistem pertanian berkelanjutan (*sustainable agriculture*) yang menekankan praktik ramah lingkungan, efisiensi sumber daya lokal, dan ketahanan pangan rumah tangga. Ibu Sri Ningsih menerapkan sistem pertanian organik, menggunakan kompos dan pupuk cair dari limbah dapur, sesuai dengan prinsip pertanian agroekologi, yaitu integrasi sistem produksi dengan ekosistem lokal. Selain itu, inisiatif ini juga mencerminkan *urban farming* dan *edible landscape*, yaitu pemanfaatan lahan sempit di lingkungan rumah untuk kebutuhan pangan dan kesehatan. Kemandirian pangan lokal juga menggambarkan ketahanan, di mana keluarga tidak hanya bergantung pada pasar tetapi mampu memenuhi kebutuhan gizi dan herbal secara mandiri dari kebun sendiri. Pemanfaatan tanaman untuk jamu, minuman herbal, dan produk olahan juga mendukung ekonomi kreatif dan home-based entrepreneurship, yang menggabungkan potensi lokal dengan nilai tambah produk.

Ning's Kitchen Garden membuktikan bahwa perubahan besar bisa dimulai dari skala kecil, yaitu pekarangan rumah. Dari perspektif pemberdayaan perempuan, kegiatan yang dilakukan oleh ibu Sri Ningsih menunjukkan bahwa ibu rumah tangga mampu menjadi agen perubahan dalam ketahanan pangan, kesehatan keluarga, dan edukasi lingkungan.

Ning' Kitchen Garden sendiri berawal dari kisah pribadi yang menginspirasi. Usaha ini dimulai ketika pendirinya ibu Sri, mengalami sakit. Pengalaman tersebut menjadi titik balik penting yang mendorong ibu Sri untuk melakukan perubahan signifikan pada pola hidupnya menjadi lebih sehat. Perubahan ini diwujudkan dengan memulai budidaya tanaman obat. Kegiatan menanam dan memanfaatkan tanaman obat secara langsung menjadi fondasi utama dalam upaya pemulihan dan pemeliharaan kesehatan. Proses ini tidak hanya menghasilkan bahan baku, tetapi juga menumbuhkan pemahaman mendalam tentang potensi dan manfaat tanaman obat bagi kesehatan.

Ibu Sri setelah merasakan manfaat langsung dari perubahan pola hidup sehat dan budidaya tanaman obat, mendapatkan ide untuk mengembangkan hal tersebut menjadi sebuah usaha. Gagasan tersebut bertransformasi menjadi penciptaan produk makanan dan minuman sehat dengan memanfaatkan hasil budidaya tanaman obat, ibu Sri meracik produk yang tidak hanya lezat tetapi juga kaya akan khasiat herbal. Inilah yang membedakan produk Ning' Kitchen Garden tidak sekadar memenuhi permintaan pasar akan produk sehat, tetapi juga menyajikan solusi kesehatan alami yang lahir dari pengalaman pribadi dan budidaya mandiri yang terjamin kualitasnya. Alasan utama membudidayakan tanaman obat sebagai usaha, berakar pada keinginan untuk menciptakan produk yang berbeda dan inovatif di pasar makanan dan minuman sehat. Sementara banyak usaha berfokus pada produk makanan atau minuman sehat konvensional. Ning' Kitchen Garden mengambil jalur unik dengan menjadikan budidaya tanaman obat sebagai inti. Pendekatan ini memungkinkan penciptaan nilai tambah yang berbeda, tidak hanya sekadar menjual produk jadi, tetapi juga menekankan kualitas bahan baku herbal yang ditanam sendiri. Dengan demikian, Ning' Kitchen Garden mampu menawarkan diferensiasi produk yang kuat, memposisikan diri di segmen pasar yang mencari manfaat kesehatan alami dan bahan baku yang terpercaya.

Produk roti *sourdough* dari Ning's Kitchen Garden merupakan roti fermentasi dengan ragi atau bakteri yang terbentuk secara alami yang kemudian melalui 2-3 tahap fermentasi, dalam jangka waktu yang panjang. Proses fermentasi yang panjang selama belasan hingga puluhan jam ini terjadi reaksi biokimia yang melibatkan beberapa jenis enzim yang membuat zat gluten dipecah menjadi partikel yang lebih kecil dan halus sehingga lebih mudah dicerna dan diserap nutrisinya di sistem pencernaan. Selain itu, kadar indeks glikemik yang ada pada *sourdough* cenderung jauh lebih rendah dibandingkan dengan roti konvensional, hal ini yang membuat *sourdough* menjadi pilihan roti yang lebih sehat.



Gambar 1. Produk Ning's Kitchen Garden Sourdough

Salad yang dikembangkan terdiri atas sayur-sayuran segar seperti selada, kol ungu, tomat ceri, dan tambahan daun herbal seperti daun mint, daun kemangi, dan daun pegagan. *Dressing* salad dibuat dari bahan alami seperti minyak zaitun, perasan jeruk nipis, madu, dan sedikit rempah seperti jahe parut. Manfaat sebagai, detoksifikasi alami tubuh, meningkatkan daya tahan tubuh dan sumber serat dan vitamin dari pekarangan rumah. Nilai tambah dari salad ini adalah kesegarannya dan bahan herbal yang ditanam sendiri tanpa pestisida.



Gambar 2. Produk Ning's kitchen Garden Salad

Smoothies dibuat dari kombinasi buah lokal dan daun herbal kale, daun seledri, apel hijau, alpukat dan daun mint. Contoh resepnya yaitu *smoothies green alkaline*. Produk ini sangat cocok untuk kalangan anak muda yang gemar minuman sehat dan praktis, sekaligus mengedukasi masyarakat mengenai konsumsi herbal dalam bentuk yang lebih modern dan mudah diterima. Manfaat sebagai, meningkatkan energi harian secara alami, kaya antioksidan dan antiinflamasi menunjang kesehatan kulit dan metabolisme tubuh.



Gambar 3. Produk Ning's Kitchen Garden Smoothies

Jamu dibuat dengan pendekatan baru agar lebih praktis dan diterima oleh generasi muda. Ning's Kitchen Garden mengembangkan rempah boemi ultimate 1, 2, dan 3, *bye-bye cough*, serta teh daun ungu yang dikemas dalam botol steril. Beberapa formula jamu diberi tambahan madu, lemon, atau kayu manis agar rasanya lebih segar dan tidak terlalu pahit, serta disajikan dingin seperti infused herbal drink. Manfaat seperti, menjaga sistem imun, mengurangi nyeri haid dan pegal linu, dan membantu metabolisme serta detoksifikasi tubuh.



Gambar 4. Produk Ning's Kitchen Garden Jamu Modern

Ning's Kitchen Garden merupakan salah satu bentuk implementasi kegiatan ekonomi kreatif dari pemanfaatan tanaman obat keluarga. Ekonomi kreatif merupakan kegiatan ekonomi yang berfokus pada penciptaan nilai tambah berbasis ide, kreativitas, dan inovasi manusia dalam mengelola sumber daya yang ada (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia, 2021). Ning's Kitchen Garden menjadi contoh inspiratif karena mampu mengubah aktivitas bercocok tanam sederhana menjadi kegiatan produktif yang bernilai ekonomi. Melalui pendekatan ekonomi kreatif, masyarakat didorong untuk berpikir inovatif dalam mengelola sumber daya lokal, sehingga kegiatan yang awalnya bersifat konsumtif dapat bertransformasi menjadi usaha yang memberikan nilai tambah dan berdampak pada peningkatan kesejahteraan.

Inovasi yang dikembangkan oleh Ning's Kitchen Garden diwujudkan melalui pengolahan tanaman obat menjadi produk minuman sehat seperti *smoothies* herbal dan jamu modern. Pengembangan ini menunjukkan bentuk nyata penerapan kreativitas dalam memadukan pengetahuan tradisional dengan inovasi modern. Produk tersebut tidak hanya menonjolkan manfaat kesehatan dari tanaman obat, tetapi juga dikemas secara menarik agar dapat diterima oleh pasar modern. Strategi ini mencerminkan penerapan prinsip ekonomi kreatif yang menggabungkan unsur tradisi, inovasi, dan nilai estetika dalam menghasilkan produk yang bernilai jual tinggi serta berdaya saing. Produk-produk tersebut dirancang dengan tampilan menarik, cita rasa yang dapat diterima oleh masyarakat luas, serta dikemas secara higienis dan estetik untuk meningkatkan daya saing di pasar. Hal ini sejalan dengan prinsip ekonomi kreatif yang menekankan nilai orisinalitas, inovasi, dan keberlanjutan dalam menciptakan produk bernilai ekonomi tinggi (Florida, 2002). Melalui inovasi ini, Ning's Kitchen Garden tidak hanya berperan dalam memperkenalkan gaya hidup sehat, tetapi juga memperluas peluang usaha berbasis kearifan lokal.

Ning's Kitchen Garden juga mengembangkan olahan pangan lain seperti *sourdough* dan salad sayur berbahan dasar hasil kebun sendiri. Inovasi produk ini tidak hanya meningkatkan variasi usaha, tetapi juga merupakan strategi ekonomi kreatif yang memperluas jangkauan pasar serta meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian rumah tangga. Inovasi ini tidak hanya memberikan variasi produk bagi konsumen, tetapi juga berkontribusi pada peningkatan pendapatan dan kesejahteraan keluarga. Dengan demikian, Ning's Kitchen Garden menjadi contoh nyata penerapan konsep ekonomi kreatif berbasis rumah tangga yang mampu mengintegrasikan aspek sosial, ekonomi, dan lingkungan secara berkelanjutan. Inovasi ini dapat dijadikan inspirasi bagi masyarakat dalam mengembangkan usaha kreatif berbasis sumber daya lokal yang berorientasi pada kemandirian dan pemberdayaan ekonomi keluarga. Ning's Kitchen Garden menjadi contoh nyata bahwa pemberdayaan keluarga berbasis ekonomi kreatif mampu menciptakan kemandirian ekonomi sekaligus meningkatkan kualitas hidup masyarakat.

SIMPULAN

Ning's Kitchen Garden merupakan contoh unit usaha berbasis ekonomi kreatif yang memanfaatkan budidaya Tanaman Obat Keluarga (TOGA) di pekarangan rumah secara optimal. Usaha ini didirikan oleh ibu Sri Ningsih di Tanjung Selor-Kabupaten Bulungan, berawal dari pengalaman

pribadinya yang sakit, yang mendorongnya mengubah pola hidup menjadi lebih sehat dengan menanam TOGA. Penerapan konsep ekonomi kreatif pada Ning's Kitchen Garden diwujudkan dengan mengubah aktivitas bercocok tanam sederhana menjadi kegiatan produktif yang bernilai ekonomi. Ibu Sri Ningsih mengolah hasil kebunnya menjadi produk bernilai tambah seperti:

1. Minuman sehat, *smoothies* herbal, jamu modern (rempah boemi, *bye-bye cough*, teh daun ungu) yang dikemas menarik dan diberi tambahan rasa agar diterima generasi muda.
2. Pangan olahan lain, roti sourdough (roti fermentasi yang lebih sehat) dan salad sayur segar dengan daun herbal yang bahan dasarnya dari kebun sendiri.
3. Inovasi produk, menjadikan budidaya tanaman obat sebagai inti usaha untuk menciptakan nilai tambah yang berbeda dan inovatif, menawarkan solusi kesehatan alami, dan menjamin kualitas bahan baku yang ditanam sendiri.
4. Pemasaran, produk dipasarkan melalui toko *offline* dan media sosial *online* seperti *WhatsApp* dan *Instagram*.

Usaha ini juga menerapkan pertanian berkelanjutan (*sustainable agriculture*) dengan sistem organik, tanpa pestisida kimia, dan menggunakan kompos/pupuk cair dari limbah dapur, sejalan dengan prinsip agroekologi, *urban farming*, dan *edible landscape*. Secara keseluruhan, Ning's Kitchen Garden tidak hanya berperan dalam melestarikan keanekaragaman hayati lokal dan mendukung kemandirian pangan/kesehatan keluarga, tetapi juga menjadi contoh nyata pemberdayaan ekonomi keluarga berbasis rumah tangga yang mampu mengintegrasikan aspek sosial, ekonomi, dan lingkungan secara berkelanjutan, serta menginspirasi masyarakat sekitar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan ribuan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam penelitian sekaligus penyusunan artikel ini.

REFERENSI

- Anggraeni, D. V. P. dan Suryati. (2022). Pengaruh Pemanfaatan Aktifasi “Pojoek Toga” Terhadap Peningkatan Hasil Belajar dan Peduli Lingkungan Siswa Kelas IV SDN Benowo 1 Surabaya. *JP-GSD*, 08(01), 69-78.
- Florida, R. (2002). *The Rise of the Creative Class*. New York: Basic Books.
- Harjono, Y., Yusmaini, H., dan Bahar, M. (2017). Penyuluhan Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga dan Penanaman Tanaman Obat Keluarga di Kampung Mekar Bakti 01/01, Desa Mekar Bakti Kabupaten Tangerang. *JPM Ruwa Jurai*, 3, 16-21.
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia. (2021). *Laporan Ekonomi Kreatif Indonesia 2021*. Jakarta: Kemenparekraf/Baparekraf.
- Lusiana, H., Purboyo, Zulfikar, R., Mursanto, Firdaus (2024). Edukasi TOGA dan Pemasaran Online bagi Petani Bunga di Desa Jingah Habang Ulu. *Jurnal Pengabdian Sosial*, 1(11), 1967-1971.
- Rusyanti, N dan Gibran, S.K. (2018). Identifikasi Morfologi dan Pemanfaatan Tanaman Obat Di Desa Punan Dulau. *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman*, 182-188.
- Sari, D. P. (2023). *Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) sebagai Upaya Peningkatan Kesehatan Keluarga* [Skripsi, Universitas Negeri Yogyakarta]. Repositori Universitas Negeri Yogyakarta.
- Savitri, Astrid. (2016). *Tanaman Ajaib Basmi Penyakit dengan TOGA (Tanaman Obat Keluarga)*. Depok: Bibit Publisher.
- Simatupang, M. (2021). *Pemanfaatan Tanaman Herbal Sebagai Obat Tradisional Di Masyarakat Pedesaan* [Skripsi, Universitas Sumatera Utara]. Repositori Universitas Sumatera Utara.
- Thahir, R., Rahmawati, D., & Suryani, N. (2021). Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) Berbasis Sumber Daya Lokal dalam Meningkatkan Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(2), 112–120