



INOVASI PENGOLAHAN DAUN MANGGA MENJADI TEH HERBAL BERBASIS LOKAL MENJADI PRODUK UNGGULAN UMKM DI DESA BATTU WINANGUN

INNOVATION IN PROCESSING MANGO LEAVES INTO LOCALLY BASED HERBAL TEA BECOMES A LEADING PRODUCT OF MSMES IN BATTU WINANGUN VILLAGE

**Retno Della Puspitasari^{1*}, Amita Putri², Gallen Sheva Apandi³, Riska Damayanti⁴,
Gitta Destalya Adrian Nova⁵, Yulitiawati⁶**

^{1,5,6}Program Studi Akuntansi,

^{2,3,4} Program Studi Manajemen,

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Baturaja, Indonesia

Email : rtndella195@gmail.com¹, amitaputri858@gmail.com², shevagallen@gmail.com³,
riskadynt17@gmail.com⁴, gittadestalya.unbara@gmail.com⁵, yulitiawati0707@gmail.com⁶

Article History:

Received: December 24th, 2025

Revised: February 10th, 2026

Published: February 15th, 2026

Abstract: *Developing products based on local potential is an important strategy in increasing the competitiveness of Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in rural areas. Battu Winangun Village has abundant mango plantation potential, but mango leaves have not been optimally utilized and have no economic value. This community service activity aims to develop an innovation in processing mango leaves into herbal tea as a superior product for MSMEs based on local potential. The implementation method uses a community-based participatory approach, by actively involving MSMEs and the local community in all stages of the activity, from potential identification, mango leaf processing, production training, packaging, to product testing and initial marketing. The results of the activity show that mango leaves can be processed into herbal tea that is suitable for consumption, has economic value, and has market opportunities as public awareness of a healthy lifestyle increases. In addition to producing herbal tea products, this activity also increases the knowledge, skills, and entrepreneurial awareness of MSMEs. This innovation has the potential to increase community income, reduce agricultural waste, and strengthen the sustainability of MSMEs in Battu Winangun Village.*

Keywords: *processing innovation, mango leaves, herbal tea, MSMEs*

Abstrak

Pengembangan produk berbasis potensi lokal merupakan strategi penting dalam meningkatkan daya saing Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di pedesaan. Desa Battu Winangun memiliki potensi tanaman mangga yang melimpah, namun daun mangga selama ini belum dimanfaatkan secara optimal dan belum memiliki nilai ekonomi. Kegiatan pengabdian kepada

masyarakat ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi pengolahan daun mangga menjadi teh herbal sebagai produk unggulan UMKM berbasis potensi lokal. Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan partisipatif berbasis komunitas (community-based participatory approach), dengan melibatkan pelaku UMKM dan masyarakat setempat secara aktif dalam seluruh tahapan kegiatan, mulai dari identifikasi potensi, pengolahan daun mangga, pelatihan produksi, pengemasan, hingga uji produk dan pemasaran awal. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa daun mangga dapat diolah menjadi teh herbal yang layak konsumsi, bernilai ekonomi, dan memiliki peluang pasar seiring meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap gaya hidup sehat. Selain menghasilkan produk teh herbal, kegiatan ini juga meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran kewirausahaan pelaku UMKM. Inovasi ini berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat, mengurangi limbah pertanian, serta memperkuat keberlanjutan UMKM di Desa Battu Winangun.

Kata Kunci: Inovasi Pengolahan, Daun Mangga, Teh Herbal, UMKM

PENDAHULUAN

Pengembangan potensi lokal merupakan strategi penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi desa melalui penguatan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Pemanfaatan sumber daya alam lokal secara optimal dapat menciptakan nilai tambah ekonomi serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Desa & Igeuh, n.d.). Desa Battu Winangun memiliki potensi pertanian yang cukup besar, khususnya tanaman mangga, namun pemanfaatan daun mangga masih terbatas dan umumnya dianggap sebagai limbah pertanian yang belum memiliki nilai ekonomi.

Daun mangga diketahui mengandung senyawa bioaktif seperti flavonoid, polifenol, dan antioksidan yang berpotensi memberikan manfaat kesehatan, antara lain sebagai antidiabetes dan antiinflamasi (Ajila & Rao, 2013). Kandungan tersebut menjadikan daun mangga berpotensi dikembangkan sebagai bahan baku produk pangan fungsional, salah satunya dalam bentuk teh herbal. Seiring meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap gaya hidup sehat, produk teh herbal berbasis bahan alami memiliki peluang pasar yang semakin besar (Akhir et al., 2022). Potensi bioaktif daun mangga menjadikannya kandidat ideal untuk dikembangkan sebagai bahan baku produk pangan fungsional, salah satunya teh herbal berbasis serbuk daun mangga. Produk teh herbal kini mendapatkan perhatian besar karena meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap gaya hidup sehat dan permintaan terhadap produk alami dengan manfaat kesehatan yang teruji (Akhir et al., 2022). Inovasi pengolahan teh herbal dari daun mangga pun telah menunjukkan karakteristik antioksidan yang baik dan diterima secara sensorik oleh konsumen, serta potensi untuk mendukung pengelolaan diabetes (Umyati et al., 2023)

Inovasi pengolahan daun mangga menjadi produk teh herbal berbasis potensi lokal diharapkan mampu mendukung pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Desa Battu Winangun. Pemanfaatan limbah pertanian seperti daun mangga merupakan bentuk penerapan ekonomi sirkular yang berkontribusi pada peningkatan nilai tambah produk lokal melalui diversifikasi komoditas (Pipit Mulyiah, Dyah Aminatun, Sukma Septian Nasution, Tommy Hastomo, Setiana Sri Wahyuni Sitepu, 2020). Daun mangga telah dilaporkan mengandung senyawa bioaktif seperti flavonoid, polifenol, dan anti oksidan yang menunjukkan aktivitas anti diabetes anti inflamasi, dan potensi fungsional lainnya ketika diolah menjadi minuman herbal (Ajila & Rao, 2013). Proses pengolahan teh herbal yang

relatif sederhana memungkinkan penerapan teknologi tepat guna oleh masyarakat desa, yang merupakan strategi penting dalam pemberdayaan komunitas dan peningkatan kapasitas UMKM (Suciwulandari & Iswandaru, 2022). Selain meningkatkan nilai ekonomi limbah pertanian, inovasi ini berpotensi menciptakan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta memperkuat daya saing UMKM lokal secara berkelanjutan (Desa & Igeuh, n.d.). Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk mengkaji inovasi pengolahan daun mangga menjadi teh herbal sebagai upaya pemberdayaan UMKM berbasis potensi lokal, sejalan dengan tren konsumsi produk alami dan gaya hidup sehat yang semakin meningkat. (Emasains et al., 2021) menyatakan bahwa pemanfaatan bahan herbal lokal berpotensi mendukung upaya promotif dan preventif kesehatan masyarakat.

METODE

Metode pelaksanaan ini menggunakan pendekatan partisipatif berbasis komunitas (*community-based participatory approach*), yang menempatkan masyarakat dan pelaku UMKM sebagai aktor utama dalam seluruh tahapan kegiatan, mulai dari identifikasi potensi dan permasalahan, perencanaan program, pelaksanaan pelatihan, hingga monitoring dan evaluasi. Pendekatan ini menekankan keterlibatan aktif masyarakat dalam proses pengambilan keputusan dan pelaksanaan kegiatan, sehingga tidak hanya berperan sebagai penerima manfaat, tetapi juga sebagai mitra strategis. Melalui keterlibatan tersebut, diharapkan tumbuh rasa memiliki (*sense of ownership*) terhadap program yang dijalankan serta terwujud keberlanjutan hasil pengabdian dalam jangka panjang (Luzyawati et al., 2025)

Subjek pengabdian meliputi pelaku UMKM, kelompok masyarakat produktif, dan perangkat desa di Desa Battu Winangun yang memiliki potensi sumber daya lokal berupa tanaman mangga. Pemilihan lokasi pengabdian dilakukan secara *purposive*, dengan pertimbangan utama ketersediaan bahan baku daun mangga yang melimpah, namun selama ini belum dimanfaatkan secara optimal sebagai produk bernilai ekonomi, serta adanya kebutuhan nyata untuk meningkatkan diversifikasi produk, nilai tambah, dan daya saing UMKM desa. Pendekatan *purposive* ini memungkinkan kegiatan pengabdian dirancang secara lebih fokus, kontekstual, dan sesuai dengan karakteristik serta kebutuhan riil masyarakat sasaran, sehingga hasil yang dicapai diharapkan lebih efektif dan aplikatif (Luzyawati et al., 2025)

Tabel 1. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Tahapan	Deskripsi	Waktu	Penanggung Jawab
Pengumpulan Bahan	Mengumpulkan daun mangga segar dari pekarangan sekitar posko	Minggu 1	Tim Pelaksana
Sortasi dan Pencucian	Memilih daun mangga yang layak, kemudian dicuci menggunakan air bersih untuk menghilangkan kotoran	Minggu 1	Tim Pelaksana
Pengeringan Daun	Pengeringan daun mangga menggunakan sinar matahari atau oven suhu rendah	Minggu 2	Tim Pelaksana
Penghalusan	Daun mangga kering dihaluskan menggunakan blender	Minggu 2	Tim Pelaksana

Daun			
Pengemasan dan Branding	Pengemasan produk teh daun mangga dan pembuatan label produk	Minggu 2	Tim Pelaksana
Pelatihan UMKM	Workshop pengolahan teh daun mangga dan penentuan harga jual	Minggu 3	Tim Pelaksana
Uji Produk dan Pemasaran	Uji kualitas, uji rasa, dan pemasaran awal produk	Minggu 4+	Tim Pelaksana & UMKM

Adapun alat dan bahan yang diperlukan dalam pengolahan daun mangga menjadi teh adalah sebagai berikut :

Tabel 2. Alat

Kategori	Nama Alat	Keterangan
Alat utama	Gunting	Memotong daun mangga
Alat utama	Baskom	Wadah pencucian daun
Alat utama	Oven	Mengeringkan daun mangga
Alat utama	Blender	Menghaluskan daun kering

Tabel 3. Bahan

Kategori	Nama Bahan	Keterangan
Bahan utama	Daun mangga	Bahan baku utama
Bahan pendukung	Air bersih	Untuk mencuci daun
Bahan pendukung	Kertas the celup	Kemasan teh
Bahan pendukung	Plastik/kertas kemasan	Pengemasan produk
Bahan pendukung	Label produk	Identitas produk

HASIL

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa daun mangga (*Mangifera indica*) yang melimpah di Desa Battu Winangun dapat diolah menjadi produk teh herbal yang layak konsumsi dan bernilai ekonomi. Proses pengolahan sederhana meliputi pemilihan daun, pencucian, pengeringan, penghalusan, dan pengemasan menghasilkan teh herbal dengan aroma khas dan warna seduhan alami. Daun mangga diketahui mengandung senyawa bioaktif seperti flavonoid dan polifenol yang berpotensi sebagai anti oksidan alami (Ajila & Rao, 2013). Selain menghasilkan produk, kegiatan ini meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pelaku UMKM dalam pengolahan bahan lokal, pengemasan, dan pemahaman nilai tambah produk. Teh herbal daun mangga memiliki potensi sebagai produk unggulan UMKM karena bahan baku mudah diperoleh, biaya produksi rendah, serta sesuai dengan tren konsumsi produk herbal berbasis alam (Desa & Igeuh, n.d.).

Selain itu, kegiatan ini mendorong partisipasi aktif masyarakat dalam pengembangan produk berbasis potensi lokal. Masyarakat mulai menunjukkan minat untuk melakukan inovasi lanjutan, seperti penambahan bahan herbal alami dan pengembangan kemasan berlabel sebagai identitas produk desa. Hal ini menunjukkan bahwa inovasi pengolahan daun

mangga menjadi teh herbal tidak hanya menghasilkan produk fisik, tetapi juga menumbuhkan kesadaran kewirausahaan dan kemandirian UMKM desa. Penguatan partisipasi dan inovasi berbasis komunitas ini berperan penting dalam menjaga keberlanjutan usaha dan meningkatkan daya saing produk lokal (Andini et al., n.d.)

Proses Pengolahan Daun Mangga Menjadi Teh

- Pemetikan daun mangga
Daun mangga dipilih yang sehat, tidak rusak, dan bebas hama untuk menjamin kualitas produk.



Gambar 1. Pemetikan daun mangga

- **Pencucian**

Daun mangga dicuci menggunakan air bersih mengalir untuk menghilangkan kotoran dan debu.



Gambar 2. Pencucian daun mangga

- **Pengeringan**

Daun dikeringkan dengan penjemuran selama 2–3 hari atau menggunakan oven pada suhu $\pm 50\text{--}60^\circ\text{C}$ hingga kadar air berkurang dan daun kering sempurna.



Gambar 3. Pengeringan daun mangga

- **Penghalusan**

Daun mangga kering dihancurkan menggunakan blender atau ditumbuk hingga menjadi serbuk kasar.



Gambar 4. Penghalusan daun mangga

- Pengemasan

Teh herbal dikemas dalam kantong teh celup atau kemasan teh



Gambar 5. Pengemasan daun mangga

PEMBAHASAN

Pengolahan daun mangga (*Mangifera indica*) menjadi teh herbal memiliki khasiat utama sebagai minuman fungsional karena kandungan mangiferin, polifenol, flavonoid, dan tanin. Senyawa-senyawa tersebut berperan sebagai anti oksidan yang efektif dalam menangkal radikal bebas dan melindungi sel tubuh dari stres oksidatif. Selain itu, mangiferin diketahui berkontribusi dalam pengendalian kadar glukosa darah melalui peningkatan sensitivitas insulin, sehingga teh daun mangga berpotensi mendukung pencegahan gangguan metabolismik. Kandungan flavonoid dan tanin juga memberikan efek antiinflamasi dan antimikroba, yang berperan dalam menjaga daya tahan tubuh serta kesehatan sistem pencernaan (Ajila & Rao, 2013). Inovasi pengolahan daun mangga menjadi teh herbal di Desa Battu Winangun merupakan bentuk pemanfaatan sumber daya lokal yang sebelumnya belum dimanfaatkan secara optimal. Daun mangga yang umumnya dianggap limbah pertanian memiliki potensi sebagai bahan baku produk herbal bernilai ekonomi. Proses pengolahan yang diterapkan, meliputi pemotongan daun secara selektif, pengeringan terkontrol, dan penghalusan, bertujuan untuk menjaga kandungan senyawa bioaktif serta menghasilkan produk dengan mutu, aroma, dan stabilitas yang konsisten. Proses ini menjadi faktor penting dalam menentukan kualitas dan karakteristik akhir teh herbal daun mangga (Ajila & Rao, 2013). Penambahan jahe (*Zingiber officinale*) pada teh daun mangga memberikan nilai tambah sensori dan fungsional. Jahe mengandung gingerol dan shogaol yang berperan dalam memberikan aroma khas, rasa hangat, serta memiliki aktivitas anti oksidan dan anti inflamasi. Kombinasi daun mangga dan jahe terbukti mampu mengurangi aroma langu, meningkatkan cita rasa, serta memperbaiki tingkat penerimaan konsumen terhadap produk. Dengan demikian, formulasi teh daun mangga berjahe tidak hanya meningkatkan kualitas organoleptik, tetapi juga memperkaya manfaat kesehatan dari produk teh herbal yang dihasilkan (Tuprakay et al., 2023).

Dari perspektif pemberdayaan UMKM, inovasi teh herbal daun mangga berjahe

berpotensi dikembangkan sebagai produk unggulan desa berbasis potensi lokal. Ketersediaan bahan baku yang melimpah, teknologi pengolahan yang sederhana, serta biaya produksi yang relatif rendah membuka peluang bagi UMKM untuk meningkatkan pendapatan dan daya saing produk. Selain itu, pemanfaatan daun mangga sebagai bahan baku turut berkontribusi dalam pengurangan limbah pertanian dan mendukung pengelolaan sumber daya berkelanjutan, sejalan dengan penguatan ekonomi lokal berbasis masyarakat (Desa & Igeuh, n.d.).

KESIMPULAN

Pengolahan daun mangga (*Mangifera indica*) menjadi teh herbal dengan penambahan jahe terbukti mampu menghasilkan produk minuman herbal yang layak konsumsi, memiliki aroma dan cita rasa yang lebih baik, serta bernilai ekonomi. Pemanfaatan daun mangga yang sebelumnya kurang dimanfaatkan dapat meningkatkan nilai tambah sumber daya lokal dan mengurangi limbah pertanian. Proses pengolahan yang sederhana memungkinkan produk ini diproduksi oleh pelaku UMKM dengan biaya relatif rendah, sehingga berpotensi meningkatkan pendapatan dan kemandirian ekonomi masyarakat desa.

Selain memberikan manfaat ekonomi, inovasi teh herbal daun mangga berjahe juga memberikan manfaat fungsional karena kandungan senyawa bioaktif pada daun mangga dan jahe yang berperan sebagai anti oksidan alami. Kegiatan ini mendorong peningkatan pengetahuan dan keterampilan pelaku UMKM dalam pengolahan bahan baku lokal, penerapan proses produksi yang higienis, serta pengemasan produk yang lebih menarik dan berdaya saing. Dengan demikian, teh herbal daun mangga berjahe berpotensi dikembangkan sebagai produk unggulan UMKM Desa Battu Winangun yang berkelanjutan dan mendukung pengembangan ekonomi lokal berbasis potensi desa (Ajila & Rao, 2013).

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Terima kasih kepada kepala Dusun Air Klutum II Desa Battu Winangun Kecamatan Lubuk Raja, masyarakat yang telah berpartisipasi dan mendukung pelaksanaan kegiatan ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Universitas Baturaja atas dukungan dan support terhadap terlaksananya kegiatan ini.

DAFTAR REFERENSI

- Ajila, C. M., & Rao, U. J. S. P. (2013). Mango peel dietary fibre : Composition and associated bound phenolics. *Journal of Functional Foods*, 5(1), 444–450. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2012.11.017>
- Akhir, T., Maimunah, S., Agribisnis, P. S., Pertanian, P., & Peternakan, D. A. N. (2022). *Pemanfaatan daun mangga manalagi sebagai campuran teh celup herbal*.
- Andini, D., Mulangsri, K., & Zulfa, E. (n.d.). *Standarisasi Ekstrak Terpurifikasi Daun Mangga Arumanis ... (Mulangsri, dkk)*. 40–43.
- Desa, D. I., & Igeuh, L. (n.d.). *PEMBERDAYAAN UMKM BERBASIS PRODUK LOKAL TEH KEMASAN UNTUK MENINGKATKAN KESEJAHTERAAN MASYARAKAT : PERAN KREATIVITAS MAHASISWA KKN DALAM PENGEMBANGAN UMKM*. 4.
- Emasains, J., Matematika, J. E., Volume, S., Nomor, X. I., & Tahun, S. (2021). *Jurnal Emasains: Jurnal Edukasi Matematika dan Sains Volume XI Nomor 2 September*

Tahun 2021. XI.

- Luzyawati, L., Hamidah, I., Asanuri, N., & Wiralodra, U. (2025). *Sosialisasi Pemanfaatan Daun Mangga Harum Manis sebagai Teh Kaya Antioksidan untuk Mendukung Ekonomi Kreatif Masyarakat Indramayu*. 7(September), 272–286.
- Pipit Mulyiah, Dyah Aminatun, Sukma Septian Nasution, Tommy Hastomo, Setiana Sri Wahyuni Sitepu, T. (2020). 濟無No Title No Title No Title. *Journal GEEJ*, 7(2).
- Suciwulandari, R., & Iswandaru, D. (2022). *UTILIZATION OF MANGO LEAVES AS ECO-FRIENDLY HERBAL TEAS*. 6(2), 1–3.
- Tuprakay, S. R., Suksabye, P., & Chuensumran, U. (2023). *Antioxidant Activity and Phenolic Content in Herbal Tea in Inflorescences and Mango (Mangifera indica) Leaves*. 95–104.
- Umyati, S., Andayani, S. A., Sukmasari, M. D., Fauziah, Y. A., Ahmad, H., Studi, P., Fakultas, A., Universitas, P., Studi, P., Fakultas, A., & Universitas, P. (2023). *Pelatihan pengolahan mangga gedong meningkatkan ekonomi keluarga petani gincu dalam*. 4(4), 3378–3382.