



Pembuatan Teh Kombucha dengan Tambahkan Herbal sebagai Minuman Probiotik di Desa Soropia

Sri Aprilianti Idris¹, Wulandari Pryangan², Karmilah³, Firdayanti⁴, Angriani Fusvita⁵, Agung Wibawa Mahatva Yodha⁶, Darmayanita Wenty⁷, Susanti⁸, Zeptiano⁹, Alisha Dhea¹⁰

1,2,3,4,5 Politeknik Bina Husada Kendari

1,4,5,6,7,8,9,10 Program Studi D3 Teknologi Laboratorium Medis Politeknik Bina Husada Kendari,
Jalan Sorumba No 17 Kendari, Sulawesi Tenggara

² Program Studi D4 Akuntansi Perpajakan Politeknik Bina Husada Kendari,
Jalan Sorumba No 17 Kendari, Sulawesi Tenggara

^{3,5} Program Studi D3 Farmasi Politeknik Bina Husada Kendari,
Jalan Sorumba No 17 Kendari, Sulawesi Tenggara

Telp: 081343868806

Email: sri.aprilianti@mail.ugm.ac.id*

RIWAYAT ARTIKEL

Received : 2025-10-28

Revised : 2025-11-20

Accepted : 2025-11-21

KEYWORDS

Kombucha tea, health drink,
Soropia village

KATA KUNCI

Teh kombucha, Minuman
Kesehatan, Desa Soropia

ABSTRACT

Kombucha tea is the result of the fermentation of tea and sugar solution using Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast (SCOBY) which produces a drink with a fresh taste, distinctive aroma, and contains various bioactive compounds, such as organic acids, vitamins, and probiotics. The addition of herbal ingredients to kombucha tea, such as ginger, lemongrass, or mint leaves, can enhance the taste and improve health. Soropia Village as a coastal area has great potential in the development of products based on natural ingredients. However, limited knowledge and skills of the community in processing ingredients into value-added products remain a barrier. The purpose of community service is to increase knowledge and training to the community in Soropia Village on making kombucha tea with the addition of herbs as a health drink rich in probiotics. The methods used are socialization, education, training and evaluation. This activity was carried out in Soropia Village with the target group of the Soropia Village Family Welfare Movement (PKK). This training enables the community to know and understand how to make kombucha tea with the addition of herbal plants as a health drink that can be made into a product. The training and interviews following teh kombucha tea-making workshop demonstrated that all participants understood the material, with nearly 30 participants answering the questionnaire correctly. After the training, participants were able to independently make kombucha tea with ginger at home.

ABSTRAK

Teh kombucha merupakan hasil fermentasi larutan teh dan gula menggunakan Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast (SCOBY) yang menghasilkan minuman dengan cita rasa segar, beraroma khas, serta mengandung berbagai senyawa bioaktif, seperti asam organik, vitamin, dan probiotik. Penambahan bahan herbal pada teh kombucha, seperti jahe, serai, atau daun mint, dapat meningkatkan cita rasa sekaligus dapat meningkatkan kesehatan. Desa Soropia sebagai salah satu wilayah pesisir memiliki potensi besar dalam pengembangan produk berbasis bahan alami. Namun, keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan menjadi produk bernilai tambah masih menjadi kendala. Tujuan pengabdian untuk meningkatkan pengetahuan dan pelatihan kepada

masyarakat di desa soropia tentang pembuatan teh kombucha dengan tambahan herbal sebagai minuman kesehatan yang kaya probiotik. Metode yang digunakan adalah sosialisasi, edukasi, pelatihan dan evaluasi. Kegiatan ini dilaksanakan di desa soropia dengan target kelompok PKK desa Soropia. Pelatihan ini membuat masyarakat dapat mengetahui dan memahami bagaimana cara pembuatan teh kombucha dengan tambahan tanaman herbal sebagai minuman kesehatan yang dapat dijadikan produk. Hasil pelatihan dan wawancara setelah dilakukan pengabdian pembuatan teh kombucha, seluruh peserta memahami materi yang diberikan dengan hasil jawaban hampir 30 peserta menjawab kuesioner dengan benar. Setelah pelatihan, peserta dapat membuat teh kombucha dengan tambahan jahe secara mandiri dirumah.

1. Pendahuluan

Kondisi jasmani dan rohani menjadi salah satu elemen krusial di dalam peningkatan kualitas hidup masyarakat. Gaya hidup modern yang cenderung serba instan seringkali berdampak pada pola konsumsi yang kurang sehat, seperti tingginya konsumsi makanan cepat saji dan minuman berpemanis buatan. Kondisi tersebut dapat memicu berbagai masalah kesehatan, mulai dari penurunan daya tahan tubuh hingga meningkatnya risiko penyakit degeneratif. Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk mendorong masyarakat agar mengonsumsi minuman alami yang menyehatkan dan memiliki nilai fungsional [1].

Satu jenis minuman berkhasiat yang kian diminati ialah kombucha. Minuman ini terbentuk melalui proses fermentasi campuran teh dan pemanis menggunakan kultur simbiotik bakteri serta ragi (SCOBY) yang memproduksi minuman dengan cita rasa segar, beraroma khas, serta mengandung berbagai senyawa bioaktif, seperti asam organik, vitamin, dan probiotik [2]. Kultur simbiotik tersebut tersusun atas beragam galur ragi—meliputi *Pichia*, *Candida*, *Zygosaccharomyces*, *Brettanomyces*, hingga *Saccharomyces*—disertai keberadaan bakteri penghasil asam asetat (*A. xylinum*), serta sejumlah kecil bakteri pembentuk asam laktat. Berbagai penelitian menunjukkan bahwa konsumsi kombucha dapat memberikan manfaat bagi kesehatan, antara lain meningkatkan sistem imunitas, membantu detoksifikasi, serta mendukung kesehatan pencernaan [3].

Penambahan bahan herbal pada teh kombucha, seperti jahe, serai, atau daun mint, dapat meningkatkan cita rasa sekaligus memperkaya manfaat kesehatan. Herbal yang mudah ditemukan di sekitar masyarakat pedesaan juga memiliki kandungan fitokimia yang bersifat antioksidan, antiinflamasi, dan imunostimulan. Dengan demikian, pengembangan produk kombucha berbasis herbal berpotensi menjadi minuman sehat yang tidak hanya bermanfaat bagi tubuh, tetapi juga

memiliki nilai ekonomis jika diolah menjadi produk lokal bernilai jual [4].

Desa Soropia sebagai salah satu wilayah pesisir memiliki potensi besar dalam pengembangan produk berbasis bahan alami. Namun, keterbatasan wawasan serta kecakapan warga dalam memproses bahan baku menjadi komoditas bernilai lebih masih menjadi hambatan utama. Oleh karena itu, pelatihan pembuatan teh kombucha dengan tambahan herbal di Desa Soropia diharapkan dapat memberikan pengetahuan baru, meningkatkan keterampilan masyarakat, serta membuka peluang usaha di bidang minuman kesehatan. Peserta dari pengabdian ini adalah ibu-ibu PKK Desa Soropia yang diharapkan dapat menambah penghasilan rumah tangga. Kesempatan untuk berwiraswasta sangat terbuka melihat bahan yang diperlukan sangat mudah.

Mengacu pada temuan awal, pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat dijabarkan sebagai berikut: guna menguatkan wawasan dan keterampilan peserta tentang pembuatan Teh Kombucha dengan tambahan herbal jahe berserta cara pembuatannya secara tetap melalui pelatihan untuk peserta pengabdian dari Desa Soropia mampu mengolah teh kombucha menjadi minuman kesehatan yang bernilai ekonomi dalam bentuk minuman kemasan.

Melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini, tim pelaksana berupaya memperkenalkan teknik pembuatan teh kombucha secara sederhana, higienis, dan ekonomis, sekaligus memberikan pemahaman mengenai manfaat herbal sebagai bahan tambahan yang dapat meningkatkan kesehatan. Diharapkan kegiatan ini mampu mendorong masyarakat Desa Soropia untuk mengembangkan produk minuman kesehatan berbasis potensi lokal serta meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat.

2. Metode Pelaksanaan

Program penyuluhan ini dijalankan melalui sejumlah langkah, meliputi tahap pengenalan, pemberian pemahaman, pelatihan, hingga penilaian.

Pada fase sosialisasi tersebut, tim pengabdian menggunakan metode presentasi yaitu dengan menyampaikan tentang sejarah, manfaat dan proses pembuatan teh kombucha. Kegiatan tersebut berlangsung di Balai Desa Soropia Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe. Mitra sasaran dari pengabdian ini yaitu kelompok Ibu-ibu PKK desa Soropia. Dalam memberikan edukasi kepada masyarakat, diterapkan beragam pendekatan, di antaranya pemanfaatan lembar informasi, penyampaian materi melalui presentasi berbasis PowerPoint yang ditunjang LCD. Pelaksanaan pengabdian ini diikuti oleh kelompok sasaran, yakni para ibu PKK berjumlah 30 peserta. Teknik penyampaian secara lisan digunakan sebagai sarana memaparkan materi edukatif dalam mendistribusikan informasi mengenai teh kombucha dengan tambahan tanaman herbal jahe. Tanaman herbal yang dapat dimanfaatkan bukan hanya jahe namun dapat memanfaatkan tanaman yang berasal dari pekarangan seperti serai, daun salam dan lainnya. Sesi dialog dan diskusi digelar, termasuk berbagi pengalaman, guna mengidentifikasi tingkat pemahaman para peserta. Di samping penyampaian materi secara lisan, pendekatan tambahan yang diterapkan dalam kegiatan pengabdian ialah metode praktik langsung. Seluruh peserta diwajibkan terlibat aktif dalam proses pembuatan kombucha. Usai rangkaian kegiatan pengabdian berakhir, dilanjutkan dengan evaluasi melalui wawancara untuk menilai sejauh mana peserta mampu menyerap materi yang telah diberikan. Evaluasi kegiatan pengabdian dilakukan dengan memberikan instrumen kuisioner kepada peserta dengan indikator penilaian terdiri dari :

1. Pengetahuan tentang kombucha
2. Pengetahuan manfaat tanaman herbal
3. Pengetahuan manfaat kombucha terhadap kolesterol
4. Pengetahuan tentang pembuatan kombucha
5. Persepsi/sikap terhadap citarasa kombucha herbal

Pada kegiatan ini tim pengabdian juga memberikan perangkat serta material yang dipakai dalam proses peracikan teh kombucha dengan tambahan herbal jahe agar peserta dapat langsung mempraktikkan secara mandiri dirumah.

3. Hasil Dan Pembahasan

Beberapa tahun terakhir, kombucha mengalami peningkatan popularitas yang signifikan yang disebabkan oleh meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi pangan sehat. Selain memiliki rasa yang menyegarkan dan

beragam varian rasa, kombucha diakui mengandung karakteristik fungsional yang memberikan manfaat bagi kondisi tubuh [3].

Aktivitas peninjauan lapangan serta penyaluran langkah dilaksanakan di Desa Soropia Bersama Bapak Kepala Desa dan ibu Ketua PKK Desa Soropia seperti yang ditunjukkan pada Gambar 1. Berdasarkan kegiatan tersebut diperoleh gambaran masyarakat belum mengetahui makanan dan minuman yang dapat meningkatkan sistem imunitas tubuh dan dapat menurunkan kolesterol. Di Desa Soropia, sebelumnya belum pernah dilaksanakan kegiatan penyuluhan terkait minuman kombucha yang memiliki banyak khasiat bagi kesehatan. Menindaklanjuti persoalan yang disampaikan mitra, tim pengabdian kepada masyarakat menawarkan pemecahan berupa pelatihan peracikan teh kombucha sebagai minuman kesehatan yang salah satu manfaatnya dapat menurunkan kolesterol. Teh kombucha tersebut diberikan tambahan herbal alami yaitu jahe yang tersedia di Soropia.



Gambar 1. Observasi dan koordinasi dengan Kepala Desa Soropia

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan dilaksanakan pada hari Kamis, 2 Oktober 2025 pada pukul 09.00 – 13.00 di Balai Desa Soropia Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe. Penyuluhan dan pelatihan pembuatan teh kombucha dihadiri oleh 30 anggota PKK dan dilakukan selama satu hari. Tim utama kegiatan ini terdiri dari 3 orang dosen dan 2 orang mahasiswa D3 Prodi Teknologi Laboratorium Medis Politeknik Bina Husada Kendari. Pelatihan dilakukan dengan metode sosialisasi, edukasi, pelatihan pembuatan teh kombucha dengan tambahan tanaman herbal jahe dan yang terakhir tahap evaluasi. Materi penyuluhan berkaitan dengan sejarah teh kombucha, manfaat kombucha bagi kesehatan, teh kombucha dapat menurunkan kolesterol dan gula darah, serta manfaat penambahan tanaman herbal jahe bagi teh kombucha.

Berbagai tanggapan yang diberikan dari berbagai masyarakat khususnya anggota PKK ketika mengikuti kegiatan penyuluhan. Peserta bertanya

kepada pemateri penyuluhan tentang beberapa hal antara lain tempat pembelian scoby, manfaat teh kombucha, pembentukan scoby baru, waktu fermentasi teh kombucha atau berapa lama penyimpanannya, manfaat dari scoby yang telah dipakai, berapa lama waktu simpan teh kombucha yang sudah dimasukkan dalam botol. Kegiatan penyuluhan ditunjukkan pada gambar 2.



Gambar 2. Peserta penyuluhan dan pelatihan teh kombucha

Setiap pertanyaan yang diajukan peserta dijawab langsung oleh narasumber, disertai penjelasan rinci satu per satu. SCOBY sendiri merupakan gabungan mikroorganisme—bakteri dan jamur—yang hidup secara simbiotik dan berperan dalam proses fermentasi teh kombucha. Kelompok PKK akan memperoleh starter beserta SCOBY yang disediakan oleh tim pengabdian masyarakat. Keberhasilan fermentasi kombucha ditandai dengan munculnya aroma khas hasil fermentasi. Sebaliknya, fermentasi dinyatakan gagal apabila tercium bau teh yang telah menyimpan rasa basi serta munculnya mold (jamur kontaminan) pada bagian permukaan. Jenis kontaminan ini dapat berwarna merah, kuning, hingga coklat. Sejumlah faktor pemicu kegagalan fermentasi meliputi kurang terjaganya kebersihan peralatan dan bahan, kadar manis yang tidak memadai, serta kondisi lingkungan fermentasi yang tidak mendukung. Kombucha yang telah siap diminum dapat disimpan hingga kurang lebih dua minggu apabila disimpan dalam lemari pendingin. Kondisi ini terjadi karena proses fermentasi tetap berlangsung pada suhu dingin, meskipun jauh lebih lambat, dan pada akhirnya menghasilkan produk akhir berupa asam cuka. Asam cuka yang terbentuk dari fermentasi kombucha pun dapat dimanfaatkan sebagai alternatif pengganti cuka sintesis untuk

keperluan memasak [5]. Scoby kombucha yang sudah *expired* ditandai dengan semakin berwarna coklat tua dan tipis atau mudah robek. Scoby yang sudah tua atau *expired* dapat dimanfaatkan sebagai pupuk cair. Sedangkan scoby yang masih baik juga dapat dimanfaatkan sebagai masker wajah atau *skincare* sesuai dengan aturan tertentu [4].

Kegiatan pelatihan pembuatan teh kombucha dimulai dengan mengenalkan alat dan bahan yang akan di pakai pada saat pembuatan teh kombucha. Setelah mengenalkan alat dan bahan yang digunakan dilanjutkan dengan praktik langsung pembuatan teh kombucha diawal dengan memasukkan air mineral selanjutnya ditambahkan teh hijau dan tambahkan herbal jahe. Setelah perebusan campuran teh dan jahe dimasukkan kedalam toples kaca dan tunggu sampai dingin, setelah itu dimasukkan SCOBY dan starter kombucha. Pemateri juga menyampaikan bahwa SCOBY tidak dapat dimasukkan ke dalam toples jika dalam keadaan panas, hal ini menyebabkan jamur SCOBY mati dan tidak dapat melakukan proses fermentasi. Teh kombucha yang telah melalui proses fermentasi selanjutnya dimasukkan dalam kemasan botol kaca atau botol plastik. Tester teh kombucha yang telah dibuat sebelumnya diberikan kepada Tim PKK dan sebagian masyarakat yang siap dikonsumsi. Berdasarkan tester yang diberikan kepada anggota PKK memberikan komentar yang positif diantaranya rasa dan aroma yang khas, tingkat keasaman yang berbeda. Varian rasa jahe yang paling banyak diminati oleh sebagian peserta yang hadir.



Gambar 3. Pelatihan pembuatan teh kombucha

Penilaian terhadap capaian program pengabdian masyarakat dilakukan melalui penyebaran kuesioner kepada 30 peserta, baik sebelum maupun sesudah kegiatan dilaksanakan. Hasil kuisisioner dibuat dalam

bentuk tabulasi dengan hasil sebelum dan sesudah penyuluhan dan pengabdian. Pada grafik 1 terlihat respon sebelum dan sesudah penyuluhan dan pelatihan. Sebelum dilakukan penyuluhan dan pelatihan peningkatan pengetahuan tentang teh kombucha sebesar 17% (5 orang) dan yang tidak mengetahui sebesar 83% (25 orang), namun setelah dilakukan penyuluhan dan pelatihan teh kombucha terjadi peningkatan pengetahuan tentang teh kombucha sebesar 100% (30 orang) dan yang tidak mengetahui sebesar 0% (0 peserta) hal ini membuktikan bahwa adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan mengenai manfaat minuman kesehatan teh kombucha, manfaat penambahan tanaman herbal, dan proses pembuatan teh kombucha. Dari hasil kuisioner juga terlihat bahwa setelah pelatihan masyarakat menilai pembuatan teh kombucha sangat mudah dan murah sehingga dapat dipasarkan.



Grafik 1. Hasil kuisioner terhadap sikap responden peserta penyuluhan dan pelatihan

Penyuluhan dan pelatihan pembuatan teh kombucha akan terus berlanjut dengan pendampingan pembuatan teh kombucha oleh peserta hingga proses panen SCOBY. Pendampingan dilakukan secara online dan offline baik dalam proses pembuatan, pelabelan sampai ke tahap produksi dan penjualan. Kegiatan ini diharapkan dapat terus berlanjut sehingga dapat dijadikan sebagai usaha sampingan selain sebagai ibu rumah tangga namun dapat juga berwirausaha.

4. Kesimpulan

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan teh kombucha sebagai minuman kesehatan dengan tambahan tanaman herbal di Desa Soropia berlangsung lancar sehingga dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta, sebelum dilakukan penyuluhan dan pelatihan peningkatan pengetahuan tentang teh kombucha sebesar 17% (5 orang) dan yang tidak mengetahui sebesar 83% (25 orang), namun setelah dilakukan penyuluhan dan pelatihan teh kombucha terjadi peningkatan pengetahuan tentang teh kombucha sebesar 100%

(30 orang) dan yang tidak mengetahui sebesar 0% (0 peserta). Kegiatan ini akan terus berlanjut dengan dilakukan pendampingan sehingga peserta pelatihan dapat memproduksi dan memasarkan teh kombucha sebagai usaha sampingan yang dapat mendorong peningkatan pendapatan masyarakat desa Soropia.

5. Ucapan Terima Kasih

Tim Hibah pengabdian masyarakat Politeknik Bina Husada Kendari mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Kemendiksisaintek atas dukungan pendanaan melalui Program Hibah Pengabdian kepada Masyarakat Tahun 2025, sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan lancar.

6. Referensi

- Natalina, R., Simanungkalit, H. M., Istiningsih, T., & Nurjanah, A. (2022). Tiga aspek penting dalam kesehatan. *Jurnal Forum Kesehatan: Media Publikasi Kesehatan Ilmiah*, 12(1), 9–12. <https://doi.org/10.52263/jfk.v12i1.238>
- Nisak, K. Y. (2023). *Fermentasi kombucha: Teknologi dan manfaat kesehatan* (pp. 1–55). Nizamia Learning Center.
- Faizah, A., Khairunnisa, N., Latifasari, N., & Kurniawati, A. D. (2024). Kombucha dan sifat fungsionalnya: Studi pustaka. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 9(5), 7729–7741. <https://doi.org/10.63071/42pr8595>
- Susanti, Y., A'yun, A. Q., Ansori, A., Sekaringgalih, R., Rachmach, A. N. L., & Hanum, N. S. (2023). Pelatihan pembuatan minuman probiotik teh kombucha dengan varian tanaman herbal di Desa Bagorejo–Banyuwangi. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 8(2), 410–420. <https://doi.org/10.30653/jppm.v8i2.383>
- Chandra, M. A., Marliadi, R., & Wahyudi. (2023). Pelatihan pembuatan teh hitam kombucha (*Rosa felicia* L.) sebagai eunoia kesehatan dalam menjaga body immunity pada Kelompok Wanita Tani Kurnia Lestari. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 3(4), 1839–1847. <https://doi.org/10.33379/icom.v3i4.3494>



© 2025 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution Share Alike (CC BY SA) license (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>).