



Pelatihan Pembuatan Teh Herbal Kulit Jeruk Siam di Desa Gapura Kabupaten Sambas

Kiki Kristiandi¹, Sangkala², Sri Mulyani³, Dewi Merdekawati⁴, Nurul Fatimah Yunita⁵, Rona Safrina⁶, Ita Hardianti⁷, Aliwasa⁸, Uswatun Khasanah⁹, Rizky Fratama¹⁰, Rini¹¹

^{1,2,3,4,5,6,8,9,10,11}Politeknik Negeri Sambas

⁷Universitas Pamulang

✉¹kikikristiandi2020@gmail.com, ²kaka09bio@gmail.com, ³seripolteksambas@gmail.com,
⁴dewhi.08@gmail.com, ⁵nurulfatimahyunita@gmail.com, ⁶anirfasfnaa@gmail.com,
⁷itahardianti999@gmail.com, ⁸aliwasa@966gmail.com, ⁹uswatun.khasanah778968@gmail.com,
¹⁰fratama2808@gmail.com, ¹¹rini1530@gmail.com

ARTICLE INFO

Article History:

Submitted: 22 Apr. 2026

Revised: 1 Jun. 2026

Accepted: 24 Jun. 2026

Published: 9 Jul. 2026

Kata Kunci:

Kulit jeruk siam, Nilai tambah, Teh herbal, Pelatihan

Keywords:

Siam Citrus Peel, Value Added, Herbal Tea, Training

Doi:

[10.35931/ak.v6i3.6644](https://doi.org/10.35931/ak.v6i3.6644)

ABSTRAK

Teh herbal merupakan minuman yang dibuat dari bahan selain daun teh (Camellia sinensis) seperti daun, bunga, buah, biji, akar, maupun kulit tanaman yang dikeringkan dan diseduh dengan air panas. Teh herbal dikenal memiliki berbagai manfaat kesehatan, antara lain sebagai antioksidan, meningkatkan daya tahan tubuh, membantu relaksasi, serta mendukung kesehatan pencernaan. Salah satu teh herbal yang berpotensi dikembangkan adalah teh herbal kulit jeruk siam, yang memanfaatkan limbah kulit buah menjadi produk bernilai tambah. Kabupaten Sambas sebagai sentra produksi jeruk siam memiliki ketersediaan bahan baku yang melimpah, namun pemanfaatan kulit jeruk masih belum optimal. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah kulit jeruk siam menjadi teh herbal. Kegiatan dilaksanakan di Desa Gapura pada bulan Agustus 2025 dengan melibatkan 23 peserta menggunakan pendekatan partisipatif melalui tahapan persiapan, penyuluhan, demonstrasi dan praktik, serta evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam proses pengolahan teh herbal kulit jeruk siam. Peserta mampu memahami teknik pengolahan yang meliputi pencucian, pemotongan, pengeringan, hingga pengemasan. Produk yang dihasilkan memiliki karakteristik warna cokelat kekuningan, aroma khas jeruk, serta rasa yang menyegarkan. Selain itu, kegiatan ini juga meningkatkan kesadaran peserta terhadap potensi ekonomi dari pemanfaatan limbah kulit jeruk sebagai produk usaha rumah tangga. Secara keseluruhan, pelatihan pembuatan teh herbal kulit jeruk siam memberikan dampak positif dalam meningkatkan kapasitas masyarakat serta membuka peluang pengembangan usaha berbasis potensi lokal. Keberlanjutan program melalui pendampingan dan inovasi produk diperlukan untuk mendukung pengembangan produk secara berkelanjutan.

ABSTRACT

*Herbal tea is a beverage made from materials other than tea leaves (*Camellia sinensis*), such as leaves, flowers, fruits, seeds, roots, or plant peels that are dried and brewed with hot water. Herbal tea is known to have various health benefits, including acting as an antioxidant, enhancing the immune system, promoting relaxation, and supporting digestive health. One type of herbal tea with great potential for development is Siam citrus peel herbal tea, which utilizes fruit peel waste as a value-added product. Sambas Regency, as a center of Siam citrus production, has abundant raw material availability; however, the utilization of citrus peel remains suboptimal. Therefore, this community service activity aims to improve community knowledge and skills in processing Siam citrus peel into herbal tea. The activity was conducted in Gapura Village in August 2025, involving 23 participants using a participatory approach through stages of preparation, counseling, demonstration and practice, and evaluation. The results showed an increase in participants' knowledge and skills in processing Siam citrus peel herbal tea. Participants were able to understand processing techniques, including washing, cutting, drying, and packaging. The resulting product had characteristics of a yellowish-brown color, a distinctive citrus aroma, and a refreshing taste. In addition, this activity increased participants' awareness of the economic potential of utilizing citrus peel waste as a home-based business product. Overall, the training on Siam citrus peel herbal tea production had a positive impact on improving community capacity and opening opportunities for business development based on local potential. Program sustainability through continuous assistance and product innovation is necessary to support long-term product development.*

Copyright © 2026 Author(s)

Work published below [Lisensi Creative Commons Atribusi-BerbagiSerupa 4.0 Internasional](#).



PENDAHULUAN

Teh herbal telah dikenal luas sebagai minuman yang menyehatkan dan menyegarkan. Berbeda dengan teh pada umumnya yang berasal dari daun tanaman teh (*Camellia sinensis*), teh herbal dibuat dari beragam bagian tanaman lain seperti daun, bunga, buah, biji, akar, atau kulit tanaman yang telah dikeringkan, lalu diseduh dengan air panas. Karena tidak menggunakan daun teh asli, teh herbal pada dasarnya tidak mengandung kafein, kecuali jika dalam proses produksinya dicampur dengan bahan-bahan tertentu yang berkafein.¹ Teh, dalam berbagai bentuk modifikasinya, menjadi salah satu minuman yang paling banyak dikreasikan karena dinilai penuh manfaat. Di samping khasiatnya bagi kesehatan, teh juga dianggap sebagai ramuan yang memberikan rasa segar dan nyaman bagi siapa saja yang mengonsumsinya. Dalam perkembangannya, teh herbal semakin kaya akan variasi karena penambahan berbagai jenis rempah-rempah lokal, yang tidak hanya memperkaya cita rasa tetapi juga meningkatkan potensi fungsionalnya.

¹ Silviana Hasanuddin dkk., "Pelatihan Pembuatan Teh Herbal Kombinasi daun Kelor Dan Kulit Jeruk Nipis Di Desa Puasana, Kec. Moramo Utara, Kab. Konawe Selatan," *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat* 5, no. 2 (2024), <https://jurnal-pharmaconmw.com/jmpm/index.php/jmpm/article/view/412>; Fikri Maulana dan Irawati Irawati, "Peningkatan Nilai Tambah Jeruk Siam Melalui Program 'Citrus Kurano' Usaha Bersama Kelompok Tani Desa Sukoreno Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember," *Jompa Abdi: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 3, no. 3 (2024), <https://doi.org/10.57218/jompaabdi.v3i3.1171>.

Berbagai penelitian telah mengungkapkan bahwa teh herbal memiliki beragam manfaat bagi tubuh. Kandungan senyawa bioaktif di dalamnya menjadikan teh herbal sebagai sumber antioksidan yang mampu menangkal radikal bebas penyebab berbagai penyakit degeneratif. Selain itu, teh herbal juga dikenal dapat membantu relaksasi, meningkatkan daya tahan tubuh, mendukung kesehatan pencernaan, serta memberikan efek hangat dan menyegarkan saat dikonsumsi.² Dengan segudang manfaat tersebut, tidak heran jika minuman ini semakin populer di kalangan masyarakat yang sadar akan pentingnya gaya hidup sehat.

Salah satu inovasi menarik dalam pengembangan teh herbal adalah pemanfaatan limbah kulit jeruk siam menjadi produk minuman kesehatan. Teh herbal kulit jeruk siam merupakan bentuk nyata dari upaya mengolah limbah pertanian menjadi produk bernilai tambah, sekaligus memiliki potensi sebagai minuman yang mendukung kesehatan. Inovasi ini menjadi sangat relevan jika dikaitkan dengan potensi wilayah Kabupaten Sambas, yang merupakan daerah dengan produksi hasil pertanian jeruk tertinggi di antara 14 kabupaten di Provinsi Kalimantan Barat.³ Melimpahnya buah jeruk siam tentu menghasilkan limbah kulit jeruk yang sangat besar. Tanpa penanganan yang tepat, limbah organik ini dapat menjadi masalah lingkungan. Namun, di balik potensi masalah tersebut, tersimpan peluang ekonomi yang sangat menjanjikan. Kulit jeruk siam ternyata memiliki kandungan senyawa bioaktif yang tinggi, antara lain flavonoid, minyak atsiri, dan vitamin C. Senyawa-senyawa ini berperan penting sebagai antioksidan alami yang dapat melindungi tubuh dari serangan radikal bebas.⁴ Kandungan inilah yang menjadikan kulit jeruk sangat layak untuk dikembangkan sebagai bahan baku produk pangan fungsional, salah satunya dalam bentuk teh herbal. Dengan mengolah kulit jeruk menjadi teh herbal, kita tidak hanya mengurangi tumpukan limbah pertanian, tetapi juga menciptakan produk yang memberikan nilai tambah ekonomi dan manfaat kesehatan bagi konsumen.⁵ Teh herbal kulit jeruk siam memiliki aroma khas yang menyegarkan, cita rasa yang unik perpaduan antara sedikit pahit, asam, dan harum minyak atsiri serta berpotensi meningkatkan daya tahan tubuh. Produk ini sangat sesuai dengan tren konsumsi masyarakat modern yang mulai beralih ke produk-produk alami, organik, dan menyehatkan.

Desa Gapura, yang terletak di Kabupaten Sambas, merupakan salah satu sentra produksi jeruk siam yang memiliki peluang besar dalam pengembangan teh herbal berbasis kulit jeruk. Namun demikian, potensi yang melimpah ini belum diimbangi dengan pengetahuan dan keterampilan masyarakat yang

² Lena Elfianty dan Jusuf Wahyudi, "Sistem Pakar Deteksi Penyakit Tanaman Jeruk yang disebabkan oleh Bakteri," *Jurnal Teknik Informatika UNIKA Santo Thomas*, 3 Desember 2021, <https://doi.org/10.54367/jtiust.v6i2.1546>.

³ Badan Pusat Statistik, *Produksi Tanaman Buah-Buahan dan Sayuran Tahunan Menurut Jenis Tanaman* (Badan Pusat Statistik, 2025).

⁴ Umi Kulsum Nur Qomariah dan Anggun Wulandari, "Penerapan Teknologi Tepat Guna Pembuatan Teh Celup Kulit Jeruk sebagai Diversifikasi Produk Pertanian," *AGRIOVET* 2, no. 2 (2020); Evelin Agusti Tjasmana dkk., "Pengembangan Edukasi Pemanfaatan Limbah Kulit Jeruk Siam Sebagai Lulur Tradisional," *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 8, no. 2 (2025), <https://doi.org/10.31960/caradde.v8i2.3163>.

⁵ Fitria Rizkiana dkk., "Pelatihan pemanfaatan kulit jeruk untuk pembuatan eco-enzim di Desa Sungai Gampa Kecamatan Rantau Badauh," *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA* 6, no. 3 (2023); Devi Lusiani dkk., "Pemberdayaan Masyarakat Desa Semboro Melalui Inovasi Teh Kulit Jeruk," *Pandalungan: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* 3, no. 1 (2024), <https://doi.org/10.62097/pandalungan.v3i1.1884>.

memadai dalam mengolah limbah kulit jeruk menjadi produk teh herbal yang berkualitas. Kendala utama yang dihadapi adalah keterbatasan pemahaman masyarakat mengenai teknik pengolahan yang tepat, mulai dari proses pemilihan bahan baku (kulit jeruk yang segar dan bebas dari pestisida), teknik pengeringan (yang harus mempertahankan kadar air rendah agar tidak mudah rusak dan tetap menjaga kandungan senyawa bioaktif), hingga teknik pengemasan yang higienis dan mampu mempertahankan kualitas serta keamanan produk selama penyimpanan. Akibatnya, sebagian besar limbah kulit jeruk hanya dibuang atau dibiarkan membusuk, tanpa dimanfaatkan secara optimal.

Untuk mengatasi permasalahan tersebut, diperlukan suatu upaya pemberdayaan masyarakat yang terencana dan berkelanjutan. Salah satu bentuk intervensi yang paling strategis adalah melalui kegiatan pelatihan pembuatan teh herbal kulit jeruk siam. Pelatihan ini dirancang sebagai langkah nyata dalam mengoptimalkan pemanfaatan limbah kulit jeruk menjadi produk yang bernilai ekonomis, memiliki daya saing, dan berpotensi untuk dikembangkan sebagai usaha rumah tangga (*home industry*). Dalam pelatihan ini, masyarakat akan diajarkan mulai dari cara sortasi kulit jeruk, pencucian yang benar, teknik pengirisan seragam, metode pengeringan menggunakan oven atau sinar matahari dengan penutup kain (untuk menjaga kebersihan), hingga teknik pengemasan menggunakan kemasan yang menarik dan berlabel. Selain itu, peserta juga akan diberikan pemahaman tentang standar keamanan pangan, seperti cara mencegah kontaminasi mikroba dan pentingnya mencatat tanggal kadaluwarsa.

Lebih dari sekadar peningkatan keterampilan teknis, kegiatan pelatihan ini juga diharapkan mampu menumbuhkan kesadaran masyarakat akan pentingnya inovasi produk dan pengolahan pascapanen. Dengan memiliki keterampilan mengolah limbah menjadi produk bernilai jual, masyarakat tidak hanya mengurangi beban lingkungan, tetapi juga membuka peluang pendapatan tambahan.⁶ Teh herbal kulit jeruk siam yang dihasilkan dapat dipasarkan secara mandiri, melalui kelompok wanita tani, atau bahkan melalui platform digital. Produk ini dapat dikemas dalam bentuk teh celup maupun teh seduh dengan kemasan yang menarik, sehingga memiliki nilai estetika dan daya tarik di pasaran. Dengan adanya pelatihan ini, teh herbal kulit jeruk siam diharapkan dapat menjadi salah satu produk unggulan Desa Gapura. Produk ini tidak hanya memberikan manfaat kesehatan bagi konsumen, tetapi juga meningkatkan nilai tambah komoditas jeruk lokal yang selama ini hanya dijual dalam bentuk buah segar. Lebih jauh lagi, inovasi ini dapat membuka peluang usaha baru yang berkelanjutan bagi masyarakat, menciptakan lapangan kerja mikro, serta mendukung program pembangunan desa yang berbasis pada pengolahan sumber daya lokal. Dalam jangka panjang, jika dikelola dengan baik, teh herbal kulit jeruk siam berpotensi menjadi produk khas daerah yang dikenal luas, baik di tingkat provinsi maupun nasional. Dengan demikian, pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan ini bukan hanya sekadar transfer pengetahuan, tetapi merupakan investasi jangka panjang bagi kemandirian ekonomi dan pelestarian lingkungan di Desa Gapura, Kabupaten Sambas.

⁶ Vita Nabiilah Faadiyah Rohmah, "Uji Karakteristik Fisik dan Stabilitas Mikrobiologi Gel SCOPY Kombucha Teh Hijau (*Camellia sinensis*) Ekstrak Kulit Jeruk Siam (*Citrus nobilis*) pada Berbagai Variasi Suhu dan Lama Penyimpanan" (Skripsi, Universitas Islam Negeri Sunan Ampel, 2026).

METODE PENGABDIAN

Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Gapura pada bulan Agustus 2025 dengan jumlah sebanyak 23 peserta. Pendekatan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah partisipatif, yang menekankan keterlibatan aktif peserta dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari penyampaian materi hingga praktik langsung. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Pada tahap ini dilakukan koordinasi dengan pemerintah desa dan kelompok tani untuk menentukan waktu, tempat, serta peserta kegiatan. Selain itu, dilakukan pula persiapan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pelatihan, seperti kulit jeruk siam segar, alat pemotong, alat pengering (oven atau penjemuran), serta bahan pendukung lainnya. Tim pelaksana juga menyusun materi pelatihan yang meliputi manfaat kulit jeruk, proses pengolahan, dan teknik pengemasan produk.

2. Tahap Penyuluhan (Pemberian Materi)

Kegiatan penyuluhan dilakukan dengan pemberian materi dengan metode ceramah dan diskusi interaktif. Materi yang disampaikan meliputi potensi dan manfaat kulit jeruk siam, prinsip pengolahan pangan yang baik, teknik pengeringan, serta peluang usaha dari produk teh herbal. Peserta diberikan kesempatan untuk bertanya dan berdiskusi terkait materi yang disampaikan.

3. Tahap Demonstrasi dan Praktik

Pada tahap ini dilakukan demonstrasi pembuatan teh kulit jeruk siam oleh tim pelaksana, yang kemudian diikuti dengan praktik langsung oleh peserta. Proses pembuatan meliputi pencucian kulit jeruk, pemotongan, pengeringan (menggunakan sinar matahari atau oven), serta penghalusan dan pengemasan. Peserta dilibatkan secara aktif agar memahami setiap tahapan proses secara langsung.

4. Tahap Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat pemahaman dan keterampilan peserta setelah mengikuti pelatihan. Evaluasi dilakukan secara sederhana melalui tanya jawab, observasi selama praktik, serta umpan balik dari peserta terkait pelaksanaan kegiatan. Hasil evaluasi digunakan sebagai bahan perbaikan untuk kegiatan selanjutnya.

Melalui metode pelaksanaan ini, diharapkan peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan, tetapi juga keterampilan praktis yang dapat diterapkan secara langsung dalam kehidupan sehari-hari maupun sebagai peluang usaha.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan teh kulit jeruk siam di Desa Gapura, Kabupaten Sambas, berlangsung dengan lancar, tertib, dan mendapat respons yang sangat positif dari seluruh peserta yang hadir. Kegiatan ini dirancang sebagai upaya pemberdayaan masyarakat berbasis pemanfaatan limbah pertanian menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Pelatihan diikuti oleh anggota kelompok tani yang berasal dari berbagai rentang usia produktif, yaitu antara 18 hingga 50 tahun. Keberagaman usia peserta ini

menunjukkan antusiasme yang merata, baik dari generasi muda maupun petani yang lebih berpengalaman, dalam mempelajari teknologi pengolahan hasil pertanian yang inovatif.⁷ Pada tahap awal pelatihan, yaitu pemberian materi secara teoritis, peserta memperoleh pengetahuan mendalam mengenai kandungan senyawa bioaktif serta berbagai manfaat kesehatan dari kulit jeruk siam. Selama ini, sebagian besar masyarakat Desa Gapura belum banyak memanfaatkan kulit jeruk, bahkan cenderung memperlakukannya hanya sebagai limbah organik yang dibuang begitu saja. Padahal, ketersediaan kulit jeruk sebagai bahan baku di desa ini sangat melimpah. Desa Gapura dikenal sebagai salah satu desa yang menjadi lokomotif pengembangan pertanian jeruk di Kabupaten Sambas. Bahkan, hampir di 19 kecamatan yang ada di Kabupaten Sambas memiliki lahan pertanaman jeruk siam, menjadikan wilayah ini sebagai lumbung jeruk utama di Provinsi Kalimantan Barat.⁸ Setelah sesi teori selesai, kegiatan dilanjutkan dengan tahap demonstrasi dan praktik langsung oleh peserta. Hasil dari tahap ini menunjukkan bahwa sebagian besar peserta mampu mengikuti seluruh proses pembuatan teh kulit jeruk siam dengan baik dan teliti. Proses yang dilakukan secara berurutan meliputi pencucian kulit jeruk hingga bersih, pemotongan menjadi ukuran kecil yang seragam, pengeringan, hingga pengemasan produk akhir. Di antara semua tahapan tersebut, teknik pengeringan menjadi salah satu faktor kritis yang paling mempengaruhi kualitas produk akhir. Pengeringan yang tepat sangat menentukan dalam menjaga warna (agar tetap cerah tidak kehitaman), aroma khas jeruk yang kuat, serta kandungan senyawa aktif seperti flavonoid dan minyak atsiri.⁹ Peserta dengan cepat memahami bahwa pengeringan yang optimal baik menggunakan oven pada suhu rendah (50-60°C) maupun sinar matahari langsung dengan penutup kain bersih akan menghasilkan produk teh herbal dengan aroma jeruk yang tajam dan kadar air yang rendah (di bawah 8% sesuai SNI). Kadar air yang rendah ini sangat penting karena dapat mencegah pertumbuhan jamur dan bakteri, sehingga produk menjadi lebih tahan lama.¹⁰

⁷ Doni Abdul Fatah dkk., "Pemberdayaan Petani Muda Melalui Pelatihan Pertanian Digital Dan Pemasaran Online Hasil Tani Berbasis Syariah," *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan* 4, no. 2 (2025): 11388–94, <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i2.3584>.

⁸ Dinas Pertanian Kabupaten Sambas, *Laporan Tahunan Produksi Hortikultura Kabupaten Sambas* (Dinas Pertanian Kabupaten Sambas, 2025); Badan Pusat Statistik, *Produksi Tanaman Buah-Buahan dan Sayuran Tahunan Menurut Jenis Tanaman*.

⁹ Maulana dan Irawati, "Peningkatan Nilai Tambah Jeruk Siam Melalui Program 'Citrus Kurano' Usaha Bersama Kelompok Tani Desa Sukoreno Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember."

¹⁰ Kun Harismah dkk., "Inovasi Formulasi Teh Celup Kelor-Lemon Dengan Pemanis Stevia Rebaudiana: Analisis Karakteristik Teh," *Prosiding University Research Colloquium*, 21 Juni 2025; Rohmah, "Uji Karakteristik Fisik dan Stabilitas Mikrobiologi Gel SCOBY Kombucha Teh Hijau (*Camellia sinensis*) Ekstrak Kulit Jeruk Siam (*Citrus nobilis*) pada Berbagai Variasi Suhu dan Lama Penyimpanan."

Kulit jeruk diketahui mengandung berbagai senyawa bioaktif seperti flavonoid, minyak atsiri, dan vitamin C yang berperan penting sebagai antioksidan alami.¹¹ Penelitian terbaru juga menegaskan bahwa ekstrak kulit jeruk siam memiliki aktivitas antioksidan yang kuat dengan nilai IC₅₀ sebesar 62,51 ppm, yang berarti tergolong sangat kuat. Selain itu, kulit jeruk juga mengandung pektin dan serat pangan yang baik untuk kesehatan pencernaan. Penyampaian materi ini secara signifikan meningkatkan pemahaman peserta bahwa limbah yang selama ini terabaikan ternyata memiliki nilai fungsional dan ekonomis yang tinggi, asalkan diolah dengan teknik yang tepat. Hal ini terlihat jelas dari tingginya antusiasme peserta dalam sesi diskusi dan tanya jawab. Banyak peserta mulai menyadari peluang besar untuk mengubah limbah menjadi produk bernilai tambah yang dapat dijual dan meningkatkan pendapatan keluarga.¹²

Penggunaan metode demonstrasi dan praktik langsung dalam pelatihan ini terbukti sangat efektif. Metode seperti ini dapat dikatakan memiliki tingkat keberhasilan yang tinggi dalam meningkatkan pengetahuan, karena peserta tidak hanya mendengar teori tetapi juga melihat contoh nyata dan langsung mempraktikkannya sendiri. Pendekatan partisipatif ini memberikan pengalaman pembelajaran yang positif, menyenangkan, dan mudah diingat. Selain itu, masyarakat menjadi lebih tertarik dan termotivasi karena mereka dilibatkan secara aktif dan langsung pada setiap tahapan kegiatan.¹³ Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan masyarakat Desa Gapura tidak hanya mampu memproduksi teh herbal kulit jeruk siam secara mandiri, tetapi juga terdorong untuk mengembangkan usaha kecil berbasis rumah tangga yang berkelanjutan, sekaligus turut serta dalam upaya mengurangi limbah pertanian dan meningkatkan nilai tambah komoditas lokal.

¹¹ Ni Komang Yenitri dkk., "Analisis Pemasaran Jeruk Siam di Desa Taro, Kecamatan Tegallalang, Kabupaten Gianyar," *Jurnal Agribisnis dan Agrowisata* 14, no. 2 (2025), <https://doi.org/10.24843/JAA.2025.v14.i02.p39>; Jane Arantika dan Hidayati Hidayati, "Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Etanol Kulit Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*) terhadap Uji Stabilitas Fisik dan Kelembaban Kulit pada Sediaan Lotion," *Majalah Farmasetika* 9, no. 2 (2024), <https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v9i2.50967>.

¹² Nurazila Nurazila dkk., "Pengaruh Metode Pembelajaran Praktik Terhadap Hasil Belajar Siswa Pada Pelajaran TIK Di SMA N 1 Kapur IX," *Jurnal ilmiah Sistem Informasi dan Ilmu Komputer* 2, no. 3 (2022), <https://doi.org/10.55606/juisik.v2i3.352>.

¹³ Heni Setyaningsih dan Yuliansah Yuliansah, "Students' Self-Directed Learning in Digital Document Management by Using a Digital Filing Cabinet: A Case Study in Yogyakarta," *Journal of Office Administration : Education and Practice* 5, no. 1 (2025), <https://doi.org/10.26740/joaep.v5n1.p22-35>; Agus Firman dkk., "Efektivitas Pembelajaran Praktik Terhadap Hasil Belajar Pemindah Tenaga Kendaraan Ringan Kelas XI TKRO SMK Negeri 2 Kota Solok," *JTPVI: Jurnal Teknologi dan Pendidikan Vokasi Indonesia* 2, no. 4 (2024), <https://doi.org/10.24036/jtpvi.v2i4.209>.



Gambar 1. Pemberian Materi dan Praktek tentang pembuatan teh jeruk siam

Hasil praktik menunjukkan bahwa produk teh kulit jeruk yang dihasilkan memiliki karakteristik yang cukup baik, seperti warna coklat kekuningan, aroma khas jeruk yang segar, serta rasa yang ringan dan menyegarkan. Pendapat ini langsung diberikan oleh peserta saat pengolahan selesai. Hal ini menunjukkan bahwa kulit jeruk siam memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan sebagai produk teh herbal. Beberapa peserta bahkan mengemukakan ide untuk mengombinasikan teh kulit jeruk dengan bahan seperti gula dan susu agar memberikan cita rasa baru dan ingin menguji kekonsistensian dalam teh herbal tersebut.¹⁴ Teh herbal merupakan bentuk dari pengembangan produk dengan berbagai bahan yang digunakan, selain itu teh herbal lebih banyak digunakan karena dianggap sebagai produk yang memiliki segudang manfaat bagi tubuh.¹⁵ Hal lain yang ditemukan pada saat pelatihan bahwa dengan mengkonsumsi teh herbal tersebut memberikan efek yang menyegarkan bagi tubuh, pernyataan ini diberikan oleh peserta ketika mengkonsumsinya selama beberapa hari.

¹⁴ Arantika dan Hidayati, "Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Etanol Kulit Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*) terhadap Uji Stabilitas Fisik dan Kelembaban Kulit pada Sediaan Lotion."

¹⁵ Arif Sholahuddin dkk., "Mengali Potensi Lokal Desa: Pelatihan Pengolahan Penyanitasi Tangan Aromaterapi dari Limbah Kulit Jeruk Siam Banjar," *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 4, no. 2 (2022), <https://doi.org/10.20527/btjpm.v4i2.5176>; Qomariah dan Wulandari, "Penerapan Teknologi Tepat Guna Pembuatan Teh Celup Kulit Jeruk sebagai Diversifikasi Produk Pertanian."



Gambar 2. Praktek Pengolahan dan pengemasan teh kulit jeruk siam

Dari aspek keterampilan, terjadi peningkatan kemampuan peserta dalam mengolah kulit jeruk siam menjadi produk siap konsumsi. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta belum mengetahui teknik pengolahan yang tepat, namun setelah kegiatan, peserta mampu melakukan proses secara mandiri. Hal ini menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis praktik langsung efektif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat. Selain itu hasil dari pengamatan langsung yang dilakukan oleh tim, bahwa peserta melakukannya dengan cepat dan hasil produksi menjadi lebih banyak. Kondisi ini menunjukan bahwa dengan pemberian pelatihan yang tepat peserta menjadi lebih antusias dan memberikan beberapa pertanyaan yang disampaikan (Tabel 1).

Tabel 1 Pertanyaan Peserta saat pelatihan pembuatan teh dari kulit jeruk siam

No	Pertanyaan Peserta	Jawaban Narasumber
1	Mana yang lebih baik, pengeringan dengan sinar matahari atau menggunakan oven gas?	Pengeringan dengan menggunakan alat pengering khusus tentunya lebih baikm, namun menggunakan oven gas sebagai pengering juga perlu adanya pemantaun secara berulang kali karena cenderung panasnya tidak merata dan tidak terukur sehingga rawan terhadap kerusakan pada saat pengeringan.
2	Bagaimana cara mengetahui bahwa kulit jeruk sudah benar-benar kering dan siap diolah?	Kulit yang sudah kering akan terasa langsung dengan teksturnya yaitu saat kita pegang dan berikan tekanan dan kulitnya rapuh.
3	Apakah kandungan vitamin C pada kulit jeruk masih tetap ada setelah proses pengeringan?	Tentunya saja berkurang, namun tidak signifikan, karena vitamin C merupakan jenis kandungan vitamin yang cukup sensitif terhadap panas.
5	Apakah teh kulit jeruk ini aman dikonsumsi setiap hari?	Tentu saja, selama proses pengolahan menerapkan konsep keamanan pangan.
6	Berapa lama daya simpan teh kulit jeruk jika disimpan dalam kemasan biasa?	Daya simpan Teh herbal cukup lama asal disimpan ditempat kering.

Dari sisi ekonomi, kegiatan ini memberikan wawasan baru bagi peserta mengenai peluang usaha berbasis produk olahan jeruk. Pemanfaatan kulit jeruk sebagai bahan baku teh dapat menjadi alternatif usaha rumah tangga yang memiliki biaya produksi relatif rendah namun memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan limbah yang tidak dimanfaatkan. Dengan pengemasan yang menarik dan strategi pemasaran yang tepat, produk teh kulit jeruk siam berpotensi menjadi produk unggulan desa.¹⁶ Namun demikian, terdapat beberapa kendala yang dihadapi selama pelaksanaan kegiatan, antara lain belum adanya standar produksi yang konsisten. Secara keseluruhan, kegiatan pelatihan ini memberikan dampak positif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Gapura dalam mengolah limbah kulit jeruk siam menjadi produk teh herbal. Selain itu, kegiatan ini juga membuka peluang pengembangan usaha berbasis potensi lokal yang dapat mendukung peningkatan ekonomi masyarakat. Keberlanjutan program melalui pendampingan dan inovasi produk menjadi kunci dalam mengoptimalkan manfaat dari kegiatan ini.



Gambar 3. Hasil Pelatihan Teh Herbal Jeruk Siam

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan teh herbal kulit jeruk siam di Desa Gapura, Kabupaten Sambas, telah terlaksana dengan baik dan memberikan dampak positif bagi masyarakat. Pelatihan ini terbukti mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah limbah kulit jeruk siam menjadi produk teh herbal yang bernilai tambah. Peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga mampu mempraktikkan secara langsung tahapan pengolahan mulai dari pencucian, pemotongan, pengeringan, hingga pengemasan produk. Peningkatan ini didapatkan langsung oleh tim PKM dengan mengamati proses kerja peserta. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa produk teh herbal kulit jeruk siam yang dihasilkan memiliki karakteristik yang baik, yaitu warna cokelat kekuningan, aroma khas jeruk, dan rasa yang menyegarkan. Meskipun demikian, masih terdapat kendala dalam hal standarisasi proses produksi yang perlu ditingkatkan. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan lanjutan serta inovasi produk secara

¹⁶ Ni Komang Yenitri dkk., "Analisis Pemasaran Jeruk Siam Di Desa Taro, Kecamatan Tegallalang, Kabupaten Gianyar," *Jurnal Agribisnis Dan Agrowisata*, 31 Desember 2025.

Kiki Kristiandi, Sangkala, Sri Mulyani, Dewi Merdekawati, Nurul Fatimah Yunita, Rona Safrina, Ita Hardianti, Aliwasa, Uswatun Khasanah, Rizky Fratama, Rini: Pelatihan Pembuatan Teh Herbal Kulit Jeruk Siam di Desa Gapura Kabupaten Sambas

berkelanjutan agar teh herbal kulit jeruk siam dapat berkembang menjadi produk unggulan desa yang berdaya saing dan mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Arantika, Jane, dan Hidayati Hidayati. "Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Etanol Kulit Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*) terhadap Uji Stabilitas Fisik dan Kelembaban Kulit pada Sediaan Lotion." *Majalah Farmasetika* 9, no. 2 (2024). <https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v9i2.50967>.
- Badan Pusat Statistik. *Produksi Tanaman Buah-Buahan dan Sayuran Tahunan Menurut Jenis Tanaman*. Badan Pusat Statistik, 2025.
- Dinas Pertanian Kabupaten Sambas. *Laporan Tahunan Produksi Hortikultura Kabupaten Sambas*. Dinas Pertanian Kabupaten Sambas, 2025.
- Elfianty, Lena, dan Jusuf Wahyudi. "Sistem Pakar Deteksi Penyakit Tanaman Jeruk yang disebabkan oleh Bakteri." *Jurnal Teknik Informatika UNIKA Santo Thomas*, 3 Desember 2021. <https://doi.org/10.54367/jtiust.v6i2.1546>.
- Fatah, Doni Abdul, Yudha Dwi Putra Negara, dan Nasrulloh Nasrulloh. "Pemberdayaan Petani Muda Melalui Pelatihan Pertanian Digital Dan Pemasaran Online Hasil Tani Berbasis Syariah." *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan* 4, no. 2 (2025). <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i2.3584>.
- Firman, Agus, Rifdarmon, Martias, dan Nuzul Hidayat. "Efektivitas Pembelajaran Praktik Terhadap Hasil Belajar Pemindah Tenaga Kendaraan Ringan Kelas XI TKRO SMK Negeri 2 Kota Solok." *JTPVI: Jurnal Teknologi dan Pendidikan Vokasi Indonesia* 2, no. 4 (2024). <https://doi.org/10.24036/jtpvi.v2i4.209>.
- Harismah, Kun, Salsabilla Ardilia Putri, Anisa Yulianti, dkk. "Inovasi Formulasi Teh Celup Kelor-Lemon Dengan Pemanis Stevia Rebaudiana: Analisis Karakteristik Teh." *Prosiding University Research Colloquium*, 21 Juni 2025.
- Hasanuddin, Silviana, Wa Ode Yuliasri, Firhani Anggriani Syafrie, Tenri Zulfa Ayu Dwi Putri, Desi Kadrina, dan Nur Ainun Asri. "Pelatihan Pembuatan Teh Herbal Kombinasi daun Kelor Dan Kulit Jeruk Nipis Di Desa Puasana, Kec. Moramo Utara, Kab. Konawe Selatan." *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat* 5, no. 2 (2024). <https://jurnal-pharmaconmw.com/jmpm/index.php/jmpm/article/view/412>.
- Lusiani, Devi, Akhmad Rudi Masrukhin, Putriya Ningsih, Wasilatun Naimah, Moh. Said Aqil Hasan, dan Murnie Ma'ruuffah. "Pemberdayaan Masyarakat Desa Semboro Melalui Inovasi Teh Kulit Jeruk." *Pandalungan: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* 3, no. 1 (2024). <https://doi.org/10.62097/pandalungan.v3i1.1884>.
- Maulana, Fikri, dan Irawati Irawati. "Peningkatan Nilai Tambah Jeruk Siam Melalui Program 'Citrus Kurano' Usaha Bersama Kelompok Tani Desa Sukoreno Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember." *Jompa Abdi: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 3, no. 3 (2024). <https://doi.org/10.57218/jompaabdi.v3i3.1171>.
- Nurazila Nurazila, Liza Efriyanti, dan Diki Putra Indri. "Pengaruh Metode Pembelajaran Praktik Terhadap Hasil Belajar Siswa Pada Pelajaran TIK Di SMA N 1 Kapur IX." *Jurnal ilmiah Sistem Informasi dan Ilmu Komputer* 2, no. 3 (2022). <https://doi.org/10.55606/juisik.v2i3.352>.
- Qomariah, Umi Kulsum Nur, dan Anggun Wulandari. "Penerapan Teknologi Tepat Guna Pembuatan Teh Celup Kulit Jeruk sebagai Diversifikasi Produk Pertanian." *AGRIOVET* 2, no. 2 (2020).
- Rizkiana, Fitria, Emilda Prasiska, Raden Roro Ariessanty Alicia Kusuma Wardhani, dan Antoni Pardede. "Pelatihan pemanfaatan kulit jeruk untuk pembuatan eco-enzim di Desa Sungai Gampa Kecamatan Rantau Badauh." *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA* 6, no. 3 (2023).

Kiki Kristiandi, Sangkala, Sri Mulyani, Dewi Merdekawati, Nurul Fatimah Yunita, Rona Safrina, Ita Hardianti, Aliwasa, Uswatun Khasanah, Rizky Fratama, Rini: Pelatihan Pembuatan Teh Herbal Kulit Jeruk Siam di Desa Gapura Kabupaten Sambas

Rohmah, Vita Nabiilah Faadiyah. “Uji Karakteristik Fisik dan Stabilitas Mikrobiologi Gel SCOPY Kombucha Teh Hijau (*Camellia sinensis*) Ekstrak Kulit Jeruk Siam (*Citrus nobilis*) pada Berbagai Variasi Suhu dan Lama Penyimpanan.” Skripsi, Universitas Islam Negeri Sunan Ampel, 2026.

Setiyaningsih, Heni, dan Yuliansah Yuliansah. “Students’ Self-Directed Learning in Digital Document Management by Using a Digital Filing Cabinet: A Case Study in Yogyakarta.” *Journal of Office Administration : Education and Practice* 5, no. 1 (2025). <https://doi.org/10.26740/joaep.v5n1.p22-35>.

Sholahuddin, Arif, Rizki Nur Analita, Almubarak Almubarak, dan Noor Elfa. “Menggali Potensi Lokal Desa: Pelatihan Pengolahan Penyanitasi Tangan Aromaterapi dari Limbah Kulit Jeruk Siam Banjar.” *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 4, no. 2 (2022). <https://doi.org/10.20527/btjpm.v4i2.5176>.

Tjasmana, Evelin Agusti, Kiki Krisitiandi, Sangkala, Sri Mulyati, Indria Mahgfirah, dan Angga Tritisari. “Pengembangan Edukasi Pemanfaatan Limbah Kulit Jeruk Siam Sebagai Lulur Tradisional.” *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 8, no. 2 (2025). <https://doi.org/10.31960/caradde.v8i2.3163>.

Yenitri, Ni Komang, I. Gusti Ayu Agung Lies Anggreni, dan I. Ketut Rantau. “Analisis Pemasaran Jeruk Siam di Desa Taro, Kecamatan Tegallalang, Kabupaten Gianyar.” *Jurnal Agribisnis dan Agrowisata* 14, no. 2 (2025). <https://doi.org/10.24843/JAA.2025.v14.i02.p39>.

Yenitri, Ni Komang, I. Gusti Ayu Agung Lies Anggreni, dan I. Ketut Rantau. “Analisis Pemasaran Jeruk Siam Di Desa Taro, Kecamatan Tegallalang, Kabupaten Gianyar.” *Jurnal Agribisnis Dan Agrowisata*, 31 Desember 2025.