

Pengembangan Produksi Tanaman Mint Berbasis Ekonomi Rumah Tangga di Kelurahan Banyurip, Kota Pekalongan

(Development of Mint Production Based on Household Economy in Banyurip, Pekalongan City)

**M. Adil Danial Faza^{1*}, Muhammad Bahiyul Bayan², Inda Rohmatul Aini³,
M. Fakhru Anam⁴, Rendra Rizki Lutfiansyah⁵, Tin Herawati⁶**

^{1,2} Departemen Agronomi dan Hortikultura, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Dramaga, Bogor 16680.

³ Departemen Ekonomi Sumberdaya dan Lingkungan, Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Dramaga, Bogor 16680.

⁴ Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Dramaga, Bogor 16680.

⁵ Departemen Geofisika dan Meteorologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Dramaga, Bogor 16680.

⁶ Departemen Ilmu Keluarga dan Konsumen, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Dramaga, Bogor 16680.

*Penulis Korespondensi: madil_danial@apps.ipb.ac.id

ABSTRAK

Pengembangan potensi tanaman mint dalam bisnis industri memiliki peluang yang sangat menjanjikan sebagai produk olahan teh kemasan oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) Delima di Kelurahan Banyurip Kota Pekalongan. Berbagai kendala ditemukan dalam pengelolaan dan pengolahan budidaya tanaman mint menjadi produk olahan teh mint. Program pengabdian masyarakat bertujuan untuk mengatasi permasalahan tersebut melalui perbanyakan bahan baku tanaman mint sehingga dapat menghasilkan tanaman mint yang berkualitas. Selain itu, adanya pengolahan daun mint yang lebih baik menjadi teh daun mint dalam bentuk kering akan menambah nilai jual daun mint dengan strategi pemasaran yang dilakukan secara *online* dan *offline*. Pelaksanaan program kerja pengabdian dilakukan dalam tiga tahapan utama, yaitu tahap pra produksi, produksi dan pasca produksi. Produk teh mint yang dihasilkan dikenalkan kepada anggota KWT sekaligus dengan dilakukannya optimalisasi pengelolaan dan pengolahan tanaman mint menjadi produk turunan yang intensif ditekankan melalui penyuluhan interaktif, pelatihan pengolahan dan pengemasan produk mint. Langkah lain yang diambil yaitu dengan melakukan pengembangan kuantitas dan kualitas tanaman mint, pengolahan teh daun mint, dan pemasaran. Dengan demikian, produksi teh daun mint olahan dapat berjalan secara berkelanjutan sehingga mampu meningkatkan ekonomi masyarakat lokal.

Kata Kunci: Banyurip, KWT, mint, teh

ABSTRACT

The potential development of mint plants in the industrial business has a very promising opportunity as a processed product for packaged tea by Kelompok Wanita Tani (KWT) Delima in Banyurip, Pekalongan City. Various obstacles were found in the management and processing of mint plant cultivation into mint tea processed products. The community service program aims to overcome these problems through the propagation of mint plant raw materials so that it can produce quality mint plants. In addition, the existence of better processing of mint leaves, namely into mint leaf tea in dry form, will increase the selling value of mint leaves with marketing strategies carried

out online and offline. The implementation of the service work program is carried out in three main stages; pre-production, production and post-production. The mint tea products produced were introduced to KWT members simultaneously with the optimization of the management and processing of mint plants into derivative products which were intensively emphasized through interactive counseling, training on mint product processing and packaging. Other steps taken are developing the quantity and quality of mint plants, processing mint tea, and marketing. Thus, the production of processed mint tea can run in a sustainable manner so as to improve the economy of the local community.

Keywords: Banyurip, KWT, mint, tea

PENDAHULUAN

Kelurahan Banyurip merupakan salah satu kelurahan di Kecamatan Pekalongan Selatan, Kota Pekalongan yang terdiri dari Banyurip Alit dan Banyurip Ageng. Kelurahan ini berbatasan dengan Kelurahan Buaran di sebelah utara, Desa Kertijayan di sebelah selatan, Kelurahan Kradenan di sebelah Timur dan Desa Curug di sebelah barat (Azizah 2020). Masyarakat kelurahan Banyurip umumnya berprofesi sebagai karyawan swasta dan hanya sebagian kecil berprofesi sebagai petani. Hal tersebut didukung oleh adanya tipologi kelurahan banyurip berupa jasa dan perdagangan serta sebagian kecil berupa persawahan. Komoditas utama pertanian di kelurahan Banyurip berupa padi dan sebagian kecil berupa tanaman mint. Umumnya tanaman mint di budidayakan oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) Delima Kelurahan Banyurip, Kota Pekalongan.

Tanaman mint yang ada dikelola oleh KWT Delima masih memiliki permasalahan. Adanya serangan hama berupa ulat menjadi faktor yang menyebabkan tanaman mint menurun secara drastis secara kuantitas. Musim hujan serta udara lembab menjadi faktor lain yang menyebabkan daun tanaman mint berwarna kuning dan memiliki bercak-bercak. Selain itu, daun mint yang sudah dipanen hanya diolah menjadi teh mint segar dan tidak ada olahan lain karena minimnya pengetahuan. Strategi pemasaran yang dilakukan oleh mitra dengan memanfaatkan tanaman mint dengan menjualnya secara langsung melalui pasar tradisional yang dijual setiap akhir pekan di Lapangan Mataram, Kota Pekalongan.

Daun mint memiliki potensi serta manfaat sebagai tanaman herbal jika dibudidayakan serta diolah dengan benar. Kandungan utama daun mint yaitu mentol, metil asetat dan menthone. Selain itu daun mint juga mengandung antioksidan seperti *flavonoid*, *phenolic acid*, *triterpenes*, vitamin C dan provitamin A, mineral fosfor, besi kalsium, serta pot asium (Laoli 2019). Adanya berbagai kandungan tersebut membuat daun mint dapat mengatasi radikal bebas, kesehatan organ mulut dan gigi, mengatasi masalah pernapasan, peradangan, meningkatkan kerja sistem pencernaan, meningkatkan kelembaban kulit, mengangkat sel mati, serta mengontrol minyak berlebih. Hal tersebut membuat daun mint banyak dimanfaatkan di sektor farmasi dan makanan seperti pembuatan pasta gigi, minyak angin, balsem, kembang gula serta teh daun mint (Pusaningtyas 2014).

Program yang dilaksanakan untuk mengatasi permasalahan di KWT Delima Kelurahan Banyurip, Kota Pekalongan tercakup menjadi 3 bagian besar yaitu program praproduksi, produksi dan pasca produksi. Tujuan utama adanya program tersebut untuk memperbanyak bahan baku tanaman mint sehingga dapat menghasilkan tanaman mint yang berkualitas. Selain itu adanya pengolahan daun mint menjadi teh daun mint dalam bentuk kering akan menambah nilai jual daun mint serta strategi pemasaran yang dilakukan secara *online* dan *offline*.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Tempat dan Waktu

Program pengabdian masyarakat dilaksanakan di Kelurahan Banyurip, Kecamatan Pekalongan Selatan, Kota Pekalongan pada bulan November 2020–Januari 2021. Sasaran dari kegiatan ini adalah KWT (Kelompok Wanita Tani) Delima yang berjumlah 25 orang. Dalam pelaksanaannya kegiatan ini juga diikuti oleh ketua kelompok tani (poktan) Kelurahan Banyurip dan Penyuluh Pertanian Lapang (PPL) Kelurahan Banyurip.

Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan dalam proses penanaman daun mint adalah bibit mint, tanah, abu sekam, pupuk kandang, *polybag*, dan pot. Alat yang dibutuhkan yaitu pengaduk pupuk dan gembor. Untuk proses pembuatan teh daun mint dalam kemasan, dibutuhkan bahan berupa daun mint, *plastic standing pouch* dan kemasan. Adapun alat yang dibutuhkan dalam pembuatan teh daun mint dalam kemasan yaitu baskom, nampan, *microwave*, dan timbangan digital.

Metode Pelaksanaan Kegiatan

Metode pelaksanaan program kerja meliputi:

- Temu perdana dan diskusi serta pemaparan rencana kegiatan dengan ketua poktan dan ketua KWT Delima.
- Sosialisasi program kegiatan bersama PPL Kelurahan Banyurip dan anggota KWT Delima.
- Penanaman mint sebagai upaya memperbanyak sumber daya mint untuk kebutuhan produksi.
- Pembuatan desain kemasan teh daun mint siap saji dengan *tag label* produk “ MyMint”
- Pembuatan teh daun mint dalam kemasan sebagai langkah optimalisasi pemanfaatan tanaman mint.
- Pengenalan produk secara langsung kepada masyarakat sekitar.

Metode Pengumpulan Data

Data yang digunakan berupa data primer yang diperoleh dengan teknik wawancara dan observasi langsung serta didukung dengan data sekunder yang diperoleh melalui studi literatur.

Metode Analisis Data

Data yang telah dikumpulkan kemudian diolah dan dianalisis menggunakan metode SWOT. Rangkuti (2004) menyebutkan bahwa Analisis SWOT adalah identifikasi berbagai faktor secara sistematis untuk merumuskan strategi perusahaan yang didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan kekuatan (*strength*) dan peluang (*opportunity*), namun secara bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (*weakness*) dan ancaman (*threats*). Secara umum dalam analisis SWOT terdapat dua kondisi yang harus diidentifikasi, yaitu kondisi internal dan eksternal. Kondisi internal meliputi kekuatan (*Strength*) yang dapat diartikan sebagai keunggulan relatif yang menjadi sumber daya yang dapat dikendalikan dan kelemahan (*weakness*) yang merupakan keterbatasan-keterbatasan yang dapat menghambat kinerja. Sementara itu, dalam menggali informasi terkait kondisi eksternal dapat dilihat dari peluang (*opportunity*) dan ancaman (*threats*) yang mungkin akan terjadi. Setelah mengidentifikasi masing-masing dari unsur SWOT, selanjutnya adalah membuat

matriks SWOT. Menurut Istiqomah dan Andriyanto (2017), matriks SWOT adalah alat yang penting untuk membantu manajer mengembangkan empat tipe strategi yaitu SO (*strengths-opportunities*), WO (*weakness-opportunities*), ST (*strengths-threats*), dan WT (*weaknesses-threats*).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang didapatkan melalui pelaksanaan program pengabdian tersebut yaitu untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat sasaran dengan menggunakan metode penyuluhan interaktif, pelatihan pengolahan dan pengemasan produk mint. Sebagai solusi dari permasalahan dalam pemanfaatan tanaman mint oleh KWT Delima maka dilakukan beberapa tahapan.

Tahap Persiapan

Tahap persiapan kegiatan berupa survei kondisi mitra KWT Delima Kelurahan Banyurip, Kecamatan Pekalongan Selatan, Kota Pekalongan. Survei tersebut bertujuan untuk membahas program pengabdian Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) IPB dengan nama *IPB Goes to Field (IGTF) 2020*. Tahapan ini membahas program kegiatan pengabdian bersama KWT Delima. KWT Delima Banyurip memiliki potensi rumah bibit tanaman mint yang melimpah akan tetapi potensi ini belum pernah diolah menjadi produk turunan. Adanya program kegiatan tersebut diharapkan mampu membantu KWT Delima dalam membuat produk turunan dari tanaman mint. Produk turunan yang akan dihasilkan yaitu teh mint yang dalam proses pembuatannya membutuhkan bahan baku tanaman mint dengan kuantitas yang relatif banyak. Selain memastikan kebutuhan tanaman mint, juga perlu dilakukan uji coba pembuatan produk secara maksimal sehingga produk yang akan dihasilkan sesuai dengan kriteria yang sudah ditetapkan.

Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan program secara garis besar dapat dikelompokkan menjadi tiga tahapan utama, yaitu:

- **Tahap Pra produksi**

Program yang dilakukan dalam tahap ini berupa pengamatan kondisi tanaman terkait hama dan penyakit tanaman, pengendalian mutu dan budidaya tanaman mint yang baik, pengecekan keragaan untuk menentukan mint yang baik atau tidak baik, perbanyak tanaman mint (Gambar 1) dan pemisahan daun mint berdasarkan kualitas yang terlihat pada fisik daun. Langkah yang dilakukan oleh KWT Delima untuk melakukan perbanyak mint dengan metode penanaman stek dan pembibitan.

Shofiana *et al.* (2013) menjelaskan bahwa metode penanaman stek merupakan metode perbanyak yang diambil dari organ tanaman dan dirangsang untuk membentuk akar atau tunas agar menjadi tanaman baru. Hal tersebut dilakukan karena efisiensi waktu untuk mencapai masa panen yang lebih cepat dibandingkan dengan menanam mint dari benih. Dalam melakukan perbanyak mint dengan metode penanaman stek, varietas mint yang dipilih adalah peppermint, sedangkan dengan metode pembenihan varietas yang dipilih adalah *chocomint*, *spearmint* dan *peppermint*.

Quality control menjadi tahap pra produksi selain perbanyak tanaman mint. Mekanisme *quality control* yang dilakukan yaitu memisahkan tanaman mint yang



Gambar 1 Kegiatan perbanyak tanaman mint.

berkualitas baik dan kualitas buruk. indikator kualitas tersebut dilihat berdasarkan warna daun (hijau tua, hijau muda, hijau menguning), ada tidaknya hama seperti ulat serta kondisi daun (berlubang atau tidak). Langkah selanjutnya setelah *quality control* yaitu *maintenance* tanaman mint seperti penyiraman, pemberian pupuk secara rutin yang dilakukan oleh KWT Delima hingga tanaman mint siap untuk dipanen ataupun diperbanyak kembali.

• Tahap Produksi

Setelah dilakukan perbanyak vegetatif mint, KWT Delima juga diberikan pemahaman terkait pentingnya melakukan pengolahan daun mint untuk meningkatkan nilai jual dibandingkan saat menjual dalam bentuk tanaman mint secara langsung. *Output* dari kegiatan ini adalah bertambahnya pemahaman masyarakat terkait pengelolaan daun mint, sehingga dalam jangka panjang mampu meningkatkan ekonomi masyarakat lokal, khususnya ibu-ibu yang tergabung dalam KWT Delima. Produk olahan mint yang dihasilkan dalam kegiatan ini adalah teh daun mint dengan label produk “My Mint”.

Adapun cara pengolahan daun mint menjadi teh daun mint kemasan siap seduh adalah sebagai berikut, petik daun teh yang berumur sekitar 3 minggu yaitu ditandai dengan daun yang cukup lebar sekitar 3-5 cm. Pemetikan daun dilakukan hingga batang daun karena setelah daun diproses menjadi teh, sisa batang mint dapat ditanam kembali untuk memperbanyak kuantitas tanaman mint sebagai *input* produk. Gambar 2 menunjukkan daun mint yang sudah dipetik dan dipisahkan dari batangnya.

Daun mint yang sudah dipetik selanjutnya dicuci dengan air bersih dan kemudian ditiriskan serta jemur sampai setengah kering. Setelah daun agak mengering, masukan daun ke *microwave* sampai benar-benar kering. Proses pengeringan ini merupakan proses utama dalam pengolahan teh daun mint. Menurut Ali (2016) dalam Rofiah D (2018) , menyatakan bahwa prinsip pengolahan teh yaitu mengeringkan bagian lembaran dari tanaman berupa daun maupun kulit untuk mengurangi kadar air pada bagian tersebut, kebanyakan teh berasal dari daun tanaman teh, tetapi ada juga daun yang diolah menjadi teh berasal dari tanaman lain. Gambar 3 menunjukkan proses pengeringan daun.

Setelah pengeringan, tahap selanjutnya adalah pengemasan produk. Dalam kegiatan ini, produk yang dihasilkan dikemas dalam *plastic standing pouch* yang diisi teh daun mint kering yang sudah diolah tadi dengan berat bersih dalam setiap kemasannya adalah 5 g (Gambar 4). Selain dicantumkan manfaat dari teh daun mint, dalam kemasan juga dicantumkan bagaimana cara menyajikan teh daun mint siap seduh ini.

Teh daun mint baik untuk dikonsumsi sehari-hari karena teh daun mint merupakan salah satu teh herbal yang memiliki banyak manfaat. “Teh *peppermint* sering digunakan



Gambar 2 Daun mint yang sudah dipisahkan dari batang.



Gambar 3 Proses pengeringan daun mint.



Gambar 4 Produk hasil olahan daun mint.

untuk menenangkan perut dan membantu pencernaan, serta dapat membantu dalam pengobatan penyakit perut dan masalah pencernaan seperti sindrom iritasi usus besar dan sembelit” (Taneja dan Chandra 2012). “Pada daun mint selain mengandung 78% *mentol* terdapat resin dan tanin yang merupakan beberapa antioksidan berjenis *polifenol* yang mencegah atau menetralisasi efek radikal bebas” (Rofiah 2018). “Kelebihan radikal bebas dapat menyerang senyawa apa saja dan berimplikasi pada timbulnya berbagai penyakit seperti jantung, kanker, arteriosklerosis serta gejala penuaan” (Kusumowati 2012 dalam Rofiah 2018)

• Tahap Pasca Produksi

Kegiatan ini bertujuan memberikan strategi pemasaran dengan baik dan benar sehingga memiliki nilai jual yang tinggi dan dapat bersaing di dunia usaha. Tahap pasca produksi pengembangan teh olahan daun mint di KWT Delima Kelurahan Banyurip secara umum dilakukan hingga tahapan pengenalan produk dan tata cara penjualan yang efektif. Praktek pembuatan teh mint disosialisasikan secara langsung dengan seluruh anggota KWT Delima sehingga standarisasi produk dan kriteria pemasaran yang dituju dapat dipahami dengan baik. Proses pengenalan produk (*Launching product*) terhadap anggota KWT Delima diikuti dengan antusias. Jangkauan pemasaran yang lebih luas menuntut pelaksana kegiatan dan mitra menggunakan media daring yaitu Instagram sebagai media dalam pembangunan *brand*. Pengenalan dan promosi *brand* diusung menggunakan *tagline* “MyMint: Teh Mint Berkhasiat”. Selain itu perlu dilakukan evaluasi

pengetahuan dan motivasi sasaran melalui tanya jawab dan wawancara saat kegiatan supervisi dosen ke mitra, sehingga keluaran yang diharapkan yaitu masyarakat semakin termotivasi untuk melakukan pemberdayaan dan meningkatkan wawasan baik secara ekonomi maupun sosial di Kelurahan Banyurip.

Secara perlahan pembangunan opini publik mengenai pentingnya konsumsi olahan daun mint masih dilakukan (Nastain 2017). Keberadaan produk teh daun mint relatif minim dikenal dan dikonsumsi oleh khalayak. Segmentasi produk dan pemetaan pesaing menjadi salah satu faktor lain dalam penggunaan media daring sebagai media pemasaran. Pesaing produk olahan teh daun mint di Wilayah Pekalongan relatif kecil bahkan bisa dikatakan nihil. Jangkauan kerja sama dengan produsen olahan daun mint lainnya dalam bentuk konsesi masih menjadi tantangan besar yang disebabkan keterbatasan sumber daya olahan daun mint sebagai faktor utamanya.

Analisis Hasil Kegiatan

Hasil analisis kegiatan disajikan menggunakan metode SWOT terhadap pengembangan produk teh daun mint dengan *tagline* “MyMint: Teh Mint Berkhasiat” terlihat pada Tabel 1.

Kendala yang Dihadapi

Kendala yang dihadapi selama berlangsungnya program pengabdian antara lain, yaitu 1) Keterbatasan sumber daya daun mint mentah yang akan diolah menjadi teh kemasan; 2) Serangan hama ulat sebab perubahan musim kemarau menjadi penghujan; 3) Sosialisasi program kurang berjalan dengan baik/ terlambat sebab adanya *grace period* tanaman hingga layak panen; 4) Sulit ditemukan sumber daya daun mint mentah dari pihak ketiga di Wilayah Pekalongan untuk mengisi kekosongan sebab tenggang waktu panen; dan 5) Benturan hari libur kerja anggota KWT yang hanya bisa dikumpulkan di hari jum'at dengan KBM aktif perkuliahan mahasiswa pelaksana program pengabdian.

Dampak Kegiatan

Adanya program pengabdian melalui IGTF 2020 berdampak terhadap beberapa hal, yaitu: 1) Mengenalkan dan mengembangkan potensi daun mint menjadi produk yang lebih beragam dan bertambah nilai jual; 2) Mengaktifkan program KWT yang sebelumnya hanya berjalan secara aktif ketika ada *event* tahunan; 3) Mendorong dan memberikan wawasan kepada masyarakat yaitu anggota KWT Delima untuk berwirausaha secara mandiri melalui pemberdayaan Kelompok Wanita Tani dengan melakukan pengolahan tanaman mint untuk meningkatkan nilai ekonominya; dan 4) Memperbanyak kuantitas sumber daya bibit tanaman mint sebagai bahan baku pengolahan teh kemasan.

Keberlanjutan Kegiatan

Keberlanjutan produksi teh mint olahan harus diperhatikan secara seksama oleh produsen baik pelaksana kegiatan yaitu mahasiswa IGTF maupun mitra. Beberapa aspek keberlanjutan produksi yang harus diperhatikan yaitu 1) KWT Delima sebagai produsen sekaligus pemilik *brand* secara langsung dibimbing dan diarahkan dalam pemenuhan standarisasi kualitas produk serta mendaftarkan produk teh daun mint ke Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2) Informasi produk dibangun dan ditingkatkan supaya konsumen memperoleh kemudahan akses informasi pemesanan dan pembelian. 3) Pendapat konsumen terhadap produk MyMint dibutuhkan secara berkala dan terencana dalam pengembangan produk agar segmentasi serta diferensiasi produk olahan teh mint “MyMint” dapat dipasarkan secara lebih luas.

Tabel 1 Matriks analisis SWOT

Internal	<i>Strengths (S)</i>	<i>Weakness (W)</i>
	1. Produk herbal lebih sehat 2. Harga terjangkau	1. Sumber daya daun mint terbatas 2. Proses pengolahan belum optimum 3. Kurangnya branding produk sehingga produk belum dikenal masyarakat secara luas
Eksternal		
<i>Opportunities (O)</i>	Strategi SO	Strategi WO
1. Kebutuhan konsumsi minuman herbal di tengah pandemi yang meningkat 2. Pesaing yang sedikit, bahkan relatif tidak ada.	1. Meningkatkan produksi teh daun mint. 2. Menjaga stabilitas harga tetap terjangkau agar konsumen loyal dalam mengkonsumsi produk	1. Memperbanyak sumber daya daun mint untuk meningkatkan produk teh daun mint sebagai salah satu minuman herbal. 2. Penggunaan peralatan dan teknologi tepat guna dalam proses pengolahan teh daun mint 3. Branding produk melalui <i>online</i> (media sosial serta <i>marketplace</i>) maupun <i>offline</i>
<i>Threats (T)</i>	Strategi ST	Strategi WT
1. Modal pengembangan produk terbatas 2. Budidaya sumber daya/ hasil panen tanaman mint sangat dipengaruhi oleh musim dan hama/ penyakit tanaman	1. Segmentasi pasar dan perencanaan frekuensi produksi harus diperhitungkan secara tepat 2. Pola tanam/ budidaya berkelanjutan dilakukan sesuai dengan perencanaan frekuensi produksi sehingga ketersediaan hasil panen tetap terjamin	1. Peningkatan sumber daya tanaman mint melalui perbanyak bibit 2. Kerja sama pemasok sumber daya/ bibit tanaman mint pihak ketiga apabila ditemui gagal panen

SIMPULAN

Pemanfaatan tanaman mint di KWT Delima Banyurip Pekalongan belum maksimal, perlu optimalisasi pengelolaan tanaman mint menjadi produk turunan dan perbanyak bibit tanaman mint secara intensif. Kegiatan ini dilaksanakan dengan melakukan pengembangan kuantitas dan kualitas tanaman mint, pengolahan teh daun mint, dan pemasaran. Melalui program pengabdian masyarakat menjadikan mitra mengetahui potensi dari tanaman mint dan mengembangkan budidaya tanaman mint serta melakukan pengolahan daun mint untuk meningkatkan nilai ekonominya. Keberlanjutan program dapat dilakukan dengan terus mengembangkan budidaya tanaman mint dan pemenuhan standarisasi dengan mendaftarkan produk ke BPOM, serta meningkatkan layanan produk dengan memudahkan akses informasi bagi konsumen agar produksi teh daun mint dalam kemasan mampu meningkatkan ekonomi masyarakat lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) IPB yang telah memfasilitasi program pengabdian masyarakat ini melalui kegiatan IPB *Goes to Field* (IGTF) 2020. Terima kasih juga disampaikan kepada Dr. Tin Herawati, SP, M.Si selaku dosen pembimbing, Kelompok Wanita Tani (KWT) Delima, Kelurahan Banyurip, Kota Pekalongan selaku mitra dalam kegiatan IGTF 2020 serta Pemerintahan Kelurahan Banyurip yang telah menerima dan mendukung pelaksanaan program.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardisela D. 2012. Aplikasi giberelin terhadap induksi pembungaan tanaman *Mentha spp.* *Jurnal LPPM: PARADIGMA*. 8(1): 17-23.
- Azizah N. 2020. Strategi peningkatan sikap petani melalui sekolah lapang iklim (SLI) di kelurahan Banyurip Kota Pekalongan [Tesis]. Semarang (ID): Universitas Negeri Semarang.
- Istiqomah, Andriyanto I. 2017. Analisis SWOT dalam pengembangan bisnis (studi pada sentra jenang di Desa Wisata Kaliputu Kudus). *Jurnal Bisnis dan Manajemen Islam*. 5(2): 363-382.
- Laoli KFT. 2019. Pengaruh penambahan ekstrak daun peppermint (*Mentha piperita*) terhadap tingkat kesukaan aroma dan rasa serta aktivitas antioksidan permen jelly buah mengkudu (*Morinda citrifolia*). [Skripsi]. Yogyakarta (ID): Universitas Sanata Dharma.
- Puspaningtyas D. 2014. Variasi Favorit *Infused Water* Berkhasiat. Jakarta (ID): Fmedia.
- Nastain M. 2017. *Branding* dan eksistensi produk (kajian teoritik konsep *branding* dan tantangan eksistensi produk). *Channel*. 5(1): 14-26.
- Prasanti D. 2018. Penggunaan Media komunikasi bagi remaja perempuan dalam pencarian informasi kesehatan. *Jurnal Lontar*. 6(1): 13-21.
- Rangkuti F. 2004. *Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta (ID): Gramedia Pustaka.
- Rofiah D. 2018. Aktivasi antioksidan dan organoleptik teh kombinasi daun tin dan daun mint dengan variasi lama pengeringan. [Skripsi]. Surakarta (ID): Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Shofiana, Arini. 2013. Pengaruh pemberian berbagai konsentrasi hormon IBA (*Indole Butyric Acid*) terhadap pertumbuhan akar pada stek batang tanaman buah naga (*Hylocereus undatus*). *Lentera Bio*. 2(1): 101-105.
- Taneja SC, Chandra S. 2012. *Handbook of Herbs and Spices*. Cambridge (UK): Woodhead Publishing.