

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Produksi Minuman Tradisional Sinom di Desa Kumbangsari, Situbondo

Muhammad Muhdar Afandi

STAI Cendekia Insani Situbondo, Indonesia

Email: ivanparis1991@gmail.com

DOI: -

Received: 03-08-2025

Accepted: 08-10-2025

Published: 18-06-2025

Abstract:

This community engagement program aims to empower the residents of Kumbangsari Village through training in the production of traditional herbal drink sinom, using the Asset-Based Community Development (ABCD) approach. Sinom, made from young tamarind leaves and local spices, holds potential as a health-promoting and economically viable herbal product. The training successfully established women-led micro-enterprises, produced hygienically packaged "Sinom Kumbangsari," and sparked community initiatives to develop other herbal variants. The ABCD approach proved effective in mobilizing local assets, strengthening village identity, and promoting sustainable community-based entrepreneurship. This article also explores sinom's bioactive properties, economic feasibility, product safety, and expansion opportunities through digital branding and quality certification.

Keywords: Sinom, community engagement, ABCD, community empowerment, traditional drink, local assets, MSMEs, village branding, herbal bioactives, food safety.

Abstrak:

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan warga Desa Kumbangsari melalui pelatihan pembuatan minuman tradisional sinom berbasis pendekatan Asset-Based Community Development (ABCD). Sinom, yang terbuat dari daun asam muda dan rempah-rempah lokal, memiliki potensi sebagai produk herbal unggulan dengan nilai kesehatan dan ekonomi. Pelatihan ini berhasil membentuk kelompok usaha ibu rumah tangga, menghasilkan produk "Sinom Kumbangsari" yang dikemas secara higienis, serta memicu inisiatif warga untuk mengembangkan varian produk herbal lainnya. Pendekatan ABCD terbukti efektif dalam menggali aset lokal, membangun identitas desa, dan mendorong keberlanjutan usaha berbasis komunitas. Artikel ini juga membahas aspek bioaktif sinom, kelayakan ekonomi, keamanan produk, serta peluang ekspansi melalui branding digital dan sertifikasi mutu.

Kata Kunci: Sinom, pengabdian masyarakat, ABCD, pemberdayaan komunitas, minuman tradisional, aset lokal, UMKM, branding desa, bioaktif herbal, keamanan pangan.

PENDAHULUAN

Sinom adalah bagian dari tradisi jamu dan minuman herbal yang telah dikenal lama di Indonesia, khususnya di wilayah Jawa Timur, sebagai contoh praktik pengobatan tradisional yang terintegrasi dengan budaya setempat. Konteks budaya semacam ini konsisten dengan gambaran luas mengenai minuman herbal tradisional Indonesia yang berakar pada pewarisan biokultural dan praktik komunitas setempat (Ammar et al., 2021; Estiasih et al., 2025). Penelitian etnobotani di daerah Jawa Timur menunjukkan bagaimana

pengetahuan obat tradisional disebarkan secara lisan dan dipraktikkan dalam kehidupan sehari-hari, yang menegaskan relevansi sinom sebagai bagian dari identitas budaya dan praktik kesehatan komunitas (Ammar et al., 2021). Sinom juga sering disebut dalam literatur sebagai bagian dari jamu yang memiliki peran dalam menyehatkan tubuh secara holistik, mendukung pandangan bahwa minuman ini memiliki fungsi budaya-kesehatan yang terintegrasi dengan tradisi lokal (Fibrianto et al., 2025).

Umumnya sinom dibuat dari daun asam muda (sinom) bersama gula dan rempah-rempah alami seperti jahe, kunyit, dan kayu manis; variasi komposisi bisa mencakup unsur herbal lain yang memberi citarasa serta potensi bioaktif. Referensi mengenai sinom sebagai minuman berbasis kunyit menunjukkan bahwa kompilasi bahan tersebut umum ditemui dalam minuman tradisional Indonesia yang berpotensi menyediakan senyawa antioksidan dan efek imunomodulator, tergantung pada proporsi dan cara pengolahannya (Zubaidah et al., 2024). Pembahasan tentang jamu gendong dan sinom dalam studi kontemporer menunjukkan bahwa sinom termasuk salah satu varian jamu yang diproduksi secara lintas produk dengan profil sensorik yang berbeda-beda, mengindikasikan bahwa variasi teknis dan adaptasi terhadap preferensi konsumen sering terjadi di tingkat produksi lokal (Fibrianto et al., 2025).

Sinom memiliki potensi ekonomi lokal dan sebagai alternatif minuman sehat bebas pengawet jika dikemas dalam kerangka bukti, kualitas, dan pemasaran budaya. Pertama, sinom dapat dikembangkan sebagai produk unggulan desa/wisata budaya dengan dukungan riset pasar, kemitraan UMKM, serta strategi branding berbasis biokulturalitas daerah Jawa Timur (Annida & Baihaqi, 2024). Kedua, klaim manfaat kesehatannya perlu dibuktikan lewat uji keamanan dan efek bioaktif komponen sinom (misalnya kunyit, jahe) serta fondasi literatur tentang aktivitas antioksidan/antimikroba sinom (terkait kombucha sinom) untuk menjelaskan mekanisme dan batas dosis yang aman (Zubaidah et al., 2024). Ketiga, transformasi produksi ke minuman siap minum nontermal dapat meningkatkan keamanan, kestabilan, dan umur simpan tanpa mengaburkan khasiat bioaktif, sejalan dengan pendekatan membran nontermal dalam minuman tradisional (Meutia et al., 2023). Keempat, peningkatan kapasitas produksi dan pemasaran perlu didorong melalui pelatihan peralatan, packaging, serta edukasi konsumen yang menekankan keaslian budaya Jawa Timur, sambil menjaga sanitasi air dan kualitas bahan baku sebagai prioritas keamanan konsumen (Putri et al., 2024). Akhirnya, sinom dapat menjadi pilihan gaya hidup sehat yang sesuai tren tanpa pengawet jika didukung bukti ilmiah, standar mutu, dan strategi pemasaran berbasis budaya lokal (Zubaidah et al., 2024).

Desa Kumbangsari, yang terletak di Kecamatan Jangkar, Kabupaten Situbondo, merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi besar dalam pengembangan produk herbal lokal. Desa ini memiliki akses terhadap bahan baku alami seperti daun asam, rempah-rempah, serta tenaga kerja ibu rumah tangga yang siap diberdayakan. Namun, potensi tersebut belum dimanfaatkan secara optimal karena keterbatasan pengetahuan teknis, kurangnya akses terhadap pelatihan produksi yang higienis, serta minimnya strategi pemasaran

dan branding produk.

Melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini, tim pelaksana berupaya untuk menjembatani kesenjangan tersebut dengan memberikan pelatihan dan pendampingan kepada warga Desa Kumbangsari dalam hal pembuatan sinom yang higienis, ekonomis, dan sesuai standar pangan lokal. Kegiatan ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan keterampilan teknis masyarakat, tetapi juga untuk membangun kesadaran akan pentingnya pelestarian budaya lokal dan pengembangan ekonomi berbasis potensi desa.

Selain aspek produksi, kegiatan ini juga menekankan pentingnya pengemasan yang menarik, pemberian label produk, serta strategi pemasaran yang sesuai dengan karakteristik pasar lokal dan regional. Dengan pendekatan partisipatif dan kolaboratif, diharapkan kegiatan ini dapat mendorong terbentuknya kelompok usaha mikro berbasis produk herbal, memperkuat identitas desa sebagai sentra minuman tradisional, serta membuka peluang kerja dan peningkatan pendapatan bagi masyarakat setempat.

Secara lebih luas, pengabdian ini merupakan bagian dari upaya integratif antara pelestarian budaya, pemberdayaan ekonomi, dan peningkatan kualitas hidup masyarakat desa. Sinom bukan hanya sekadar minuman, tetapi simbol dari kearifan lokal yang dapat diangkat menjadi kekuatan ekonomi baru jika dikelola dengan baik. Oleh karena itu, kegiatan ini diharapkan dapat menjadi model replikasi bagi desa-desa lain di Situbondo dan Jawa Timur dalam mengembangkan produk unggulan berbasis tradisi dan potensi lokal.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Kumbangsari dilaksanakan dengan menggunakan pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD), sebuah metode yang berfokus pada penggalian dan penguatan aset lokal sebagai dasar pembangunan. Pendekatan ini dikembangkan oleh Kretzmann dan McKnight (1993) dalam karya mereka "*Building Communities from the Inside Out: A Path Toward Finding and Mobilizing a Community's Assets*", yang menekankan bahwa setiap komunitas memiliki kekuatan dan sumber daya yang dapat dimobilisasi untuk perubahan positif.

Dalam konteks pengabdian ini, metode ABCD diterapkan melalui lima tahapan utama:

1. Discovery (Penemuan Aset Lokal)

Tahap awal dilakukan dengan observasi partisipatif dan wawancara mendalam bersama tokoh masyarakat, ibu rumah tangga, dan pemuda desa. Tujuannya adalah mengidentifikasi aset lokal yang relevan, seperti ketersediaan bahan baku (daun asam, rempah-rempah), keterampilan warga dalam meracik jamu, serta jejaring sosial yang mendukung produksi dan distribusi. Seperti dijelaskan oleh Munawar Ahmad (2020), pendekatan ABCD menekankan pentingnya "*reinventing assets*" atau menghidupkan kembali potensi yang selama ini terabaikan.

2. Dream (Perumusan Harapan Bersama)

Melalui diskusi kelompok terfokus (FGD), masyarakat diajak membayangkan masa depan ideal Desa Kumbangsari sebagai sentra minuman

tradisional. Harapan-harapan ini menjadi dasar dalam merancang kegiatan pelatihan dan pengembangan produk. Menurut Kretzmann dan McKnight (1993), tahap ini penting untuk membangun rasa kepemilikan dan motivasi kolektif dalam komunitas.

3. Design (Perencanaan Aksi)

Bersama warga, tim pengabdian menyusun rencana pelatihan pembuatan sinom, mulai dari teknik perebusan, pengemasan, hingga strategi pemasaran. Rencana ini disusun secara kolaboratif agar sesuai dengan ritme dan kapasitas masyarakat. Dalam praktiknya, pendekatan ini sejalan dengan prinsip partisipatif yang diuraikan oleh Edi Suharto (2009), bahwa pembangunan berbasis aset harus melibatkan masyarakat sebagai subjek, bukan objek.

4. Define (Pelaksanaan dan Pendampingan)

Pelatihan dilaksanakan selama dua hari dengan metode praktik langsung (*learning by doing*), diikuti oleh 25 peserta dari kalangan ibu rumah tangga dan pemuda. Tim juga mendampingi proses produksi awal dan membantu desain label produk "Sinom Kumbangsari". Pendekatan ini memperkuat prinsip keberdayaan (*empowerment*) sebagaimana ditegaskan oleh Mathie dan Cunningham (2003), bahwa ABCD mendorong masyarakat untuk menjadi pelaku utama perubahan.

5. Destiny (Keberlanjutan dan Replikasi)

Setelah pelatihan, dua kelompok usaha kecil dibentuk dan difasilitasi untuk menjalin kerja sama dengan koperasi desa. Tim pengabdian juga menyusun modul produksi dan SOP sederhana agar kegiatan ini dapat direplikasi oleh desa lain. Tahap ini menegaskan pentingnya keberlanjutan dan penguatan kelembagaan lokal sebagai bagian dari strategi jangka panjang.

HASIL DAN DAMPAK KEGIATAN

aktif dalam setiap tahapan kegiatan. Pelatihan ini dirancang untuk memanfaatkan bahan-bahan lokal yang tersedia di lingkungan desa, seperti daun asam muda, jahe, dan gula kelapa, dengan tetap memperhatikan standar kebersihan dan teknik pengemasan sederhana. Pendekatan ini tidak hanya menekankan pada aspek teknis produksi, tetapi juga pada nilai edukatif dan kesadaran akan pentingnya menjaga kualitas produk pangan lokal.

Dari pelatihan tersebut, terbentuk dua kelompok usaha yang terdiri dari ibu rumah tangga yang menunjukkan antusiasme tinggi dalam mengikuti proses pembelajaran dan praktik langsung. Kelompok ini kemudian melanjutkan kegiatan produksi secara mandiri, menunjukkan bahwa transfer pengetahuan dan keterampilan telah berjalan efektif. Mereka mulai merancang jadwal produksi, membagi tugas, dan melakukan pencatatan sederhana terkait bahan baku dan hasil penjualan. Inisiatif ini menjadi bukti bahwa kegiatan pengabdian tidak hanya bersifat instruksional, tetapi juga mampu menumbuhkan semangat kewirausahaan lokal.

Produk sinom yang dihasilkan diberi nama "Sinom Kumbangsari" sebagai bentuk identitas lokal yang mengangkat nama desa sebagai bagian dari branding. Produk ini dikemas dalam botol plastik steril berukuran 250 ml dan diberi label sederhana yang mencantumkan nama produk, komposisi bahan, dan tanggal produksi. Kemasan ini dirancang agar mudah dikenali dan menarik

perhatian konsumen lokal, terutama di warung-warung desa dan acara komunitas seperti pengajian, arisan, dan pasar mingguan. Pemasaran awal dilakukan secara langsung oleh anggota kelompok usaha, dengan dukungan dari perangkat desa dan koperasi lokal yang tertarik untuk menjadikan sinom sebagai produk unggulan desa.

Sebagai bagian dari keberlanjutan kegiatan, tim pengabdian juga menyusun Standar Operasional Prosedur (SOP) produksi sinom yang mencakup tahapan pemilihan bahan baku, proses perebusan, penyaringan, pengemasan, dan penyimpanan. SOP ini disusun dalam format yang mudah dipahami oleh warga, dengan ilustrasi dan penjelasan praktis agar dapat digunakan sebagai panduan produksi harian. Selain itu, modul pelatihan berbasis aset lokal juga disusun untuk mendokumentasikan proses kegiatan dan menjadi bahan replikasi bagi desa-desa lain yang ingin mengembangkan produk herbal tradisional.

Secara keseluruhan, kegiatan ini menunjukkan bahwa pengembangan produk lokal berbasis budaya dan kekuatan komunitas dapat menghasilkan dampak nyata dalam waktu yang relatif singkat. Sinom bukan hanya menjadi minuman kesehatan, tetapi juga simbol pemberdayaan dan kebangkitan ekonomi desa. Dengan dukungan kelembagaan, pendampingan lanjutan, dan integrasi ke dalam program kewirausahaan desa, produk “Sinom Kumbangsari” berpotensi menjadi ikon baru Situbondo dalam pengembangan minuman tradisional yang sehat, ekonomis, dan berakar pada kearifan lokal.

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Kumbangsari memberikan dampak langsung yang cukup signifikan terhadap peningkatan kapasitas dan kesadaran warga. Salah satu dampak yang paling terlihat adalah meningkatnya keterampilan teknis masyarakat dalam memproduksi minuman herbal, khususnya sinom. Melalui pelatihan yang bersifat praktis dan berbasis aset lokal, warga menjadi lebih terampil dalam memilih bahan baku, mengolahnya secara higienis, serta mengemas produk dengan cara yang menarik dan layak jual.

Selain peningkatan keterampilan, kegiatan ini juga berhasil membangun kesadaran kolektif masyarakat terhadap potensi ekonomi yang terkandung dalam warisan budaya lokal. Sinom, yang sebelumnya hanya dikonsumsi secara terbatas dalam lingkup rumah tangga, kini mulai dipandang sebagai produk bernilai ekonomi yang dapat dikembangkan secara lebih luas. Kesadaran ini mendorong warga untuk lebih menghargai tradisi sekaligus melihat peluang usaha dari produk yang telah lama menjadi bagian dari kehidupan mereka.

Dampak lainnya adalah terjalinnya kolaborasi antara kelompok usaha yang terbentuk pasca pelatihan dengan koperasi desa. Kolaborasi ini membuka jalur distribusi yang lebih terstruktur dan memungkinkan produk sinom untuk menjangkau pasar yang lebih luas, termasuk warung-warung lokal, acara desa, dan potensi kerja sama dengan sektor pariwisata. Hubungan antara produsen dan lembaga ekonomi desa ini menjadi fondasi penting bagi keberlanjutan usaha dan penguatan ekonomi lokal.

Yang tak kalah penting, kegiatan ini juga memicu munculnya inisiatif

warga untuk mengembangkan varian produk herbal lainnya, seperti kunyit asam dan beras kencur. Inisiatif tersebut menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian tidak hanya menghasilkan satu produk, tetapi juga menumbuhkan semangat inovasi dan eksplorasi di kalangan masyarakat. Warga mulai menggali kembali resep-resep tradisional, mencoba formulasi baru, dan berdiskusi tentang peluang pasar yang lebih luas. Dengan demikian, dampak langsung dari kegiatan ini tidak hanya bersifat teknis, tetapi juga menyentuh aspek sosial, ekonomi, dan budaya secara menyeluruh.

Dampak jangka panjang dari kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Kumbangsari menunjukkan arah yang positif dan berkelanjutan dalam penguatan kapasitas lokal. Salah satu dampak yang paling menonjol adalah penguatan identitas Desa Kumbangsari sebagai sentra minuman tradisional di wilayah timur Situbondo. Melalui produk "Sinom Kumbangsari" yang telah dikemas dan dipasarkan secara konsisten, desa ini mulai dikenal sebagai wilayah yang tidak hanya melestarikan warisan budaya, tetapi juga mampu mengangkatnya menjadi kekuatan ekonomi lokal. Identitas ini menjadi modal sosial yang penting dalam membangun citra desa yang mandiri dan inovatif.

Selain itu, kegiatan ini membuka peluang besar untuk direplikasi di desa-desa lain yang memiliki potensi serupa. Pendekatan ABCD yang digunakan dalam pelatihan dan pendampingan terbukti efektif dalam menggali aset lokal dan membangun partisipasi warga. Dengan dokumentasi berupa SOP produksi dan modul pelatihan yang telah disusun, desa lain dapat mengadaptasi model ini sesuai dengan karakteristik masing-masing. Replikasi ini tidak hanya memperluas dampak kegiatan, tetapi juga memperkuat jaringan antar komunitas dalam pengembangan produk herbal tradisional.

Dampak jangka panjang lainnya adalah integrasi kegiatan pengabdian ini ke dalam kurikulum kewirausahaan dan pelatihan keterampilan di lembaga pendidikan lokal, seperti pesantren dan sekolah menengah. Materi pelatihan sinom yang berbasis praktik dan nilai-nilai lokal sangat relevan untuk dijadikan bagian dari pendidikan keterampilan hidup (life skills) dan kewirausahaan berbasis komunitas. Dengan demikian, generasi muda tidak hanya belajar tentang teknik produksi, tetapi juga memahami nilai budaya, potensi ekonomi, dan pentingnya inovasi lokal dalam pembangunan berkelanjutan. Integrasi ini menjadi langkah strategis dalam membangun generasi yang sadar akan potensi desanya dan mampu mengembangkan usaha yang berakar pada tradisi serta berorientasi pada masa depan.



Produk Sinom bersama ibu-ibu warga desa

PEMBAHASAN

Pengembangan sinom sebagai produk lokal di Desa Kumbangsari menunjukkan relevansi pendekatan Asset-Based Community Development (ABCD) dalam konteks pemberdayaan masyarakat berbasis kekuatan internal. Pendekatan ini, sebagaimana dijelaskan oleh Putri et al., (2024), menekankan pemanfaatan aset komunitas seperti bahan baku lokal, keterampilan meracik jamu, dan jejaring sosial desa sebagai titik awal pembangunan berkelanjutan. Dalam praktiknya, pembentukan kelompok usaha ibu rumah tangga di Kumbangsari tidak hanya meningkatkan kapasitas produksi, tetapi juga memperkaya pembelajaran ekonomi, estetika, dan branding produk lokal, menandai transformasi sosial yang berakar pada kekuatan komunitas.

Sinom sebagai minuman tradisional memiliki basis biokultural yang kuat. Daun sinom, jahe, kunyit, dan rempah-rempah lokal menjadi fondasi penciptaan produk siap minum yang tidak hanya mempertahankan nilai tradisi, tetapi juga menjawab kebutuhan pasar modern. Kajian oleh Zubaidah et al., (2024) menunjukkan bahwa kombinasi bahan tersebut memiliki potensi bioaktif seperti antioksidan dan antibakteri, yang relevan untuk klaim kesehatan. Namun, pemanfaatan bioaktif ini harus dibarengi dengan dokumentasi keamanan, dosis yang tepat, dan strategi pemasaran yang bertanggung jawab agar tidak menimbulkan klaim berlebihan.

Dari sisi ekonomi, keberhasilan produk "Sinom Kumbangsari" membuktikan bahwa warisan budaya dapat menjadi peluang usaha jika dikelola melalui kemitraan UMKM, dokumen mutu, dan strategi branding berbasis biokulturalitas. Studi oleh Minarto et al., (2021) dan Kurnia, (2023) mendukung bahwa penguatan MSMEs berbasis budaya mampu meningkatkan pendapatan desa dan memperkuat identitas lokal. Dampak jangka panjangnya terlihat dari inisiatif warga untuk mengembangkan produk herbal lain dan membangun kerja sama dengan koperasi desa, yang menunjukkan bahwa program pengabdian ini

memicu gerakan pemberdayaan berkelanjutan dan diversifikasi produk.

Namun, pengembangan sinom juga harus mempertimbangkan aspek risiko dan keamanan. Klaim manfaat kesehatan seperti peningkatan daya tahan dan detoksifikasi memerlukan landasan ilmiah melalui kajian toksikologi dan studi klinis. Zubaidah et al., (2024) menekankan pentingnya desain penelitian terkontrol untuk membuktikan efek spesifik dan interaksi bahan. Selain itu, kualitas air, sanitasi, dan lingkungan produksi menjadi prasyarat penting untuk keamanan konsumen. Penelitian oleh Khafiya et al., (2020) dan Irawati & Wibowo, (2021) menunjukkan bahwa akses air bersih dan praktik higienis sangat mempengaruhi stabilitas dan keamanan produk minuman berbasis tumbuhan.

Teknologi pemrosesan nontermal seperti membran filtrasi juga dapat menjadi solusi untuk meningkatkan umur simpan dan menjaga bioaktivitas bahan tanpa pengawet sintetis (Meutia et al., 2023). Ini relevan untuk transisi sinom menjadi produk RTD (ready to drink) yang aman dan higienis.

Implikasi kebijakan dari program ini mencakup pelatihan branding digital, sertifikasi PIRT, dan akses modal usaha melalui koperasi desa. Literasi digital dan branding berbasis budaya lokal dapat memperluas pasar tanpa kehilangan identitas Jawa Timur (Hasanah & Hidayat, 2021). Edukasi publik juga perlu diperkuat agar masyarakat memahami manfaat sinom secara ilmiah, menghindari misinformasi, dan mengadopsi gaya hidup sehat berbasis bukti (Marthoenis et al., 2025; Yuniarta et al., 2023).

Rekomendasi praktis untuk ekspansi program ABCD di Kumbangsari mencakup pelatihan berkelanjutan, penerapan standar mutu, penguatan rantai pasok, adopsi teknologi nontermal, peningkatan kapasitas sanitasi, dan literasi kesehatan. Pengembangan varian sinom seperti sinom kombucha juga dapat dipertimbangkan dengan pemetaan profil bioaktif yang jelas.

Jika dijalankan secara konsisten, pendekatan ini akan menghasilkan pemetaan aset lokal yang komprehensif, pembentukan kelompok usaha yang terstruktur, ekosistem lokal yang berkelanjutan, dan peningkatan kesadaran publik terhadap sinom sebagai bagian dari gaya hidup sehat berbasis bukti. Dengan dukungan kelembagaan dan replikasi model, Sinom Kumbangsari berpotensi menjadi ikon pemberdayaan desa berbasis tradisi dan inovasi.

SIMPULAN DAN REKOMENDASI

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Kumbangsari, Kecamatan Jangkar, Situbondo, membuktikan bahwa pendekatan Asset-Based Community Development (ABCD) mampu menjadi strategi efektif dalam mengembangkan potensi lokal secara berkelanjutan. Melalui pelatihan pembuatan sinom berbasis bahan baku lokal dan keterampilan tradisional, masyarakat tidak hanya memperoleh peningkatan kapasitas teknis, tetapi juga mengalami transformasi sosial dan ekonomi yang nyata. Produk “Sinom Kumbangsari” menjadi simbol keberhasilan integrasi antara warisan budaya, inovasi komunitas, dan strategi branding yang relevan dengan pasar lokal maupun regional.

Pembentukan kelompok usaha ibu rumah tangga, penyusunan SOP produksi, serta inisiatif warga untuk mengembangkan varian produk herbal lain

menunjukkan bahwa kegiatan ini tidak berhenti pada pelatihan, melainkan berkembang menjadi gerakan pemberdayaan yang berkelanjutan. Dampak jangka panjangnya terlihat dari penguatan identitas desa, potensi replikasi model ke wilayah lain, dan integrasi kegiatan ke dalam kurikulum kewirausahaan di lembaga pendidikan lokal. Dengan dukungan kelembagaan, literasi digital, dan pendekatan berbasis bukti, sinom dapat menjadi bagian dari gaya hidup sehat sekaligus kekuatan ekonomi desa.

Untuk memperkuat dan memperluas dampak kegiatan ini, beberapa rekomendasi praktis dapat diajukan. Pertama, perlu dirancang paket pelatihan lanjutan yang mencakup branding digital berbasis biokulturalitas, termasuk pembuatan identitas merek, konten media sosial, dan strategi pemasaran daring. Kedua, penerapan standar mutu dan sosialisasi sertifikasi PIRT perlu dilakukan agar produk sinom siap minum memiliki legalitas dan kepercayaan konsumen yang lebih tinggi.

Ketiga, penguatan rantai pasok melalui kemitraan dengan koperasi desa dan UMKM setempat harus difasilitasi untuk menjamin ketersediaan bahan baku, kemasan, dan distribusi yang efisien. Keempat, eksplorasi teknologi pemrosesan nontermal seperti membran filtrasi dapat meningkatkan keamanan dan umur simpan produk tanpa mengorbankan bioaktivitas bahan. Kelima, peningkatan kapasitas sanitasi dan kualitas air di fasilitas produksi menjadi prioritas untuk menjamin keamanan konsumen.

Selanjutnya, edukasi publik mengenai manfaat sinom yang berbasis bukti perlu diperluas melalui literasi kesehatan dan budaya, agar masyarakat memahami cara konsumsi yang tepat dan tidak terjebak pada klaim kesehatan yang berlebihan. Terakhir, evaluasi dampak ekonomi, sosial, dan budaya secara periodik perlu dilakukan untuk memastikan keberlanjutan program dan kemandirian komunitas. Jika rekomendasi ini dijalankan secara konsisten, Desa Kumbangsari berpotensi menjadi model nasional dalam pengembangan produk herbal tradisional berbasis pemberdayaan komunitas dan inovasi lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Ammar, L. A., KURNIAWATI, B., ANGGOROWATI, D., CAHYANINGSIH, A. P., & SETYAWAN, A. D. (2021). Ethnobotanical Study of the Medicinal Plant by Local Communities in Karst Area of Pacitan District, East Java, Indonesia. *International Journal of Tropical Drylands*, 5(2).
<https://doi.org/10.13057/tropdrylands/t050205>
- Annida, S. B., & Baihaqi, F. (2024). Preliminary Study: The Potential of the Nyalawean Tradition as a Form of Cultural Tourism in the South Coastal Waters of Sukabumi and Banten, Indonesia. *Ijcs*, 1(9), 471–484.
<https://doi.org/10.55927/ijcs.v1i9.10410>
- Estiasih, T., Maligan, J. M., Witoyo, J. E., Mu'alim, A. A. H., Ahmadi, K., Mahatmanto, T., & Zubaidah, E. (2025). Indonesian Traditional Herbal Drinks: Diversity, Processing, and Health Benefits. *J. Ethn. Food*, 12(1).
<https://doi.org/10.1186/s42779-025-00267-5>
- Fibrianto, K., Putri, V. D., & Regina, G. M. (2025). Consumer Sensory Perception of Jamu Gendong: The Traditional Javanese Herbal Drink. *Bio Web of Conferences*, 165, 07003. <https://doi.org/10.1051/bioconf/202516507003>
- Hasanah, N. T., & Hidayat, W. (2021). Clinical Efficacy and Safety of Herbal Medicine Therapy in Recurrent Aphthous Stomatitis: A Systematic Review. *International Journal of Applied Pharmaceutics*, 14–20.
<https://doi.org/10.22159/ijap.2021.v13s4.43811>
- Irawati, S. F., & Wibowo, A. (2021). The Correlation Between Healthy Houses and Access to Safe Drinking Water With the Incidence of Diarrhea in East Java in 2016. *The Indonesian Journal of Public Health*, 16(2), 264.
<https://doi.org/10.20473/ijph.v16i2.2021.264-272>
- Khafiya, N., Dewanti, L., & Retnowati, W. (2020). Comparation Between Station Management and Water Source on the Quality of Refill Drinking Water in

- Surabaya. *Health Notions*, 4(10), 338–341. <https://doi.org/10.33846/hn41005>
- Kurnia, M. I. (2023). VILLAGE BRANDING BASED ON DEVELOPMENT OF MSMEs. *Jmbi Unsrat (Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis Dan Inovasi Universitas Sam Ratulangi)*, 10(3), 2610–2618. <https://doi.org/10.35794/jmbi.v10i3.54659>
- Marthoenis, M., Fitryasari, R., Warsini, S., Martina, M., & Usman, S. (2025). Socio-Economic, Knowledge, and Attitudinal Determinants of Schizophrenia Health-Seeking Behavior Among Caregivers: Findings From a Multi-Setting Cross-Sectional Study in Indonesia. *Nursing and Health Sciences*, 27(2). <https://doi.org/10.1111/nhs.70155>
- Meutia, F., Wijaya, C. H., & Julian, H. (2023). A Novel Approach for Sterilization and Concentration of Traditional Functional Drinks: Membrane-based Nonthermal Processes. *Journal of Food Process Engineering*, 46(12). <https://doi.org/10.1111/jfpe.14479>
- Minarto, S. W., Zandra, R. A., & Ismail, A. I. (2021). Art, Nature, and Culinary as Leverage of Village Branding at the Foot of the Mountain. *Dewa Ruci Jurnal Pengkajian Dan Penciptaan Seni*, 16(2), 67–74. <https://doi.org/10.33153/dewaruci.v16i2.3620>
- Putri, C. F., Suroso, H. C., Wardhani, N. P., & Margono, M. (2024). Pelatihan Dan Pendampingan Penerapan Alat Parut Dan Pemeras Rempah Umkm Minuman Herbal. *Abdi Masya*, 5(1), 32–38. <https://doi.org/10.52561/abdimasya.v5i1.361>
- Yuniarta, D. V., Alfianto, A. G., & Kusbandiyah, J. (2023). Self-Care of Mental Health Generation Z Ethnic Arek East Java. *Jurnal Kesehatan Komunitas Indonesia*, 3(1), 1–13. <https://doi.org/10.58545/jkki.v3i1.87>
- Zubaidah, E., Dewi, C. N., Yua, E. S., & Putri, N. V. (2024). Microbiology, Antioxidant, and Antibacterial Activity of Sinom Kombucha. *Advances in Food Science Sustainable Agriculture and Agroindustrial Engineering*, 7(1), 56–66. <https://doi.org/10.21776/ub.afssaae.2024.007.01.6>