



Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Camilan Puding Herbal Dalam Mendukung Program Asman TOGA

Sri Suyani¹, Yulanda Elis Meyana², Rini Aprilia³, Muhamad Romdoni⁴, Sapto Pratolo⁵

^{1,2,3,4,5}Program Studi Teknik Industri, Sekolah Tinggi Teknik Multimedia Internasional Malang, Malang Indonesia

** Penulis Korespondensi : alifdianc.tyas@gmail.com*

Received :
14 November 2025

Revised :
18 Desember 2025

Accepted :
20 Januari 2026

Abstrak

Program Asuhan Mandiri Tanaman Obat Keluarga (Asman TOGA) merupakan upaya strategis dalam meningkatkan kemandirian kesehatan keluarga melalui pemanfaatan tanaman obat. Namun, implementasi program ini di masyarakat masih terbatas pada penanaman dan pemanfaatan sederhana. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat melalui pengembangan camilan puding herbal berbasis TOGA sebagai inovasi pangan sehat yang mendukung keberlanjutan Program Asman TOGA. Kegiatan dilaksanakan di wilayah Jl. D. Genali, Kelurahan Sawojajar, Kota Malang dengan metode sosialisasi, pelatihan, praktik langsung, dan evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan TOGA menjadi produk olahan bernilai tambah. Peserta mampu memproduksi puding herbal dari bahan TOGA seperti jahe, kunyit, dan daun kelor yang diterima dengan baik secara organoleptik. Kegiatan ini berkontribusi pada peningkatan kesadaran hidup sehat serta membuka peluang ekonomi keluarga berbasis potensi lokal

Kata kunci: pemberdayaan masyarakat, puding herbal, TOGA, Asman TOGA

Abstract

The Family Medicinal Plant Self-Care Program (Asman TOGA) is a strategic effort to improve family health independence through the use of medicinal plants. However, the implementation of this program in the community is still limited to simple planting and utilization. This community service activity aims to empower the community through the development of herbal pudding snacks based on TOGA as a healthy food innovation that supports the sustainability of the Asman TOGA Program. The activity was carried out on Jl. D. Genali, Sawojajar Village, Malang City, using methods of socialization, training, direct practice, and evaluation. The results of the activity showed an increase in community knowledge and skills in utilizing TOGA into processed products with added value. Participants were able to produce herbal pudding from TOGA ingredients such as ginger, turmeric, and moringa leaves, which was well received organoleptically. This activity contributed to increasing awareness of healthy living and opened up family economic opportunities based on local potential.

Keywords: environmental psychology, behavioral reinforcement, energy efficiency.

I. PENDAHULUAN

Tanaman Obat Keluarga (TOGA) merupakan salah satu bentuk pemanfaatan sumber daya lokal yang memiliki peran strategis dalam mendukung upaya promotif dan preventif kesehatan masyarakat. Pemanfaatan TOGA tidak hanya berkontribusi pada peningkatan derajat kesehatan keluarga, tetapi juga mendorong kemandirian masyarakat dalam memenuhi kebutuhan kesehatan secara berkelanjutan. [1] Sejalan dengan hal tersebut, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia mengembangkan Program Asuhan Mandiri Tanaman Obat Keluarga (Asman TOGA) sebagai pendekatan pemberdayaan masyarakat yang menekankan pada kemampuan keluarga dalam menanam, memanfaatkan, dan mengolah tanaman obat secara mandiri dan aman.[2]

Meskipun demikian, implementasi Program Asman TOGA di tingkat masyarakat masih menghadapi berbagai tantangan. Salah satu permasalahan utama adalah pemanfaatan TOGA yang masih bersifat konvensional dan terbatas, seperti penggunaan dalam bentuk rebusan atau jamu sederhana. Pola pemanfaatan tersebut kurang diminati oleh sebagian masyarakat, khususnya generasi muda, karena dianggap kurang praktis dan tidak sesuai dengan gaya hidup modern. Akibatnya, potensi TOGA sebagai sumber pangan fungsional dan produk bernilai tambah belum dimanfaatkan secara optimal.[3]

Di wilayah perkotaan seperti Jl. D. Genali, Kelurahan Sawojajar, Kota Malang, sebagian masyarakat telah menanam TOGA di pekarangan rumah atau pot tanaman, namun pemanfaatannya masih belum berkelanjutan. Tanaman obat sering kali hanya berfungsi sebagai tanaman hias atau digunakan sesekali ketika anggota keluarga sakit. Kondisi ini menunjukkan perlunya inovasi pemanfaatan TOGA yang lebih aplikatif, menarik, dan mudah diterapkan

dalam kehidupan sehari-hari agar Program Asman TOGA dapat berjalan lebih efektif.

Salah satu upaya inovatif yang dapat dilakukan adalah pengembangan TOGA menjadi produk pangan olahan yang sehat dan digemari masyarakat, seperti camilan puding herbal.[4] Puding merupakan jenis camilan yang mudah dibuat, memiliki tekstur dan cita rasa yang dapat diterima oleh berbagai kelompok usia, serta memungkinkan penambahan bahan herbal tanpa mengurangi daya tarik produk. Pengolahan TOGA menjadi puding herbal tidak hanya meningkatkan nilai guna tanaman obat, tetapi juga berpotensi menjadi media edukasi kesehatan dan sumber peluang ekonomi rumah tangga.

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat di wilayah Jl. D. Genali, Kelurahan Sawojajar, Kota Malang melalui pelatihan dan pendampingan pengembangan camilan puding herbal berbasis TOGA.[5] Kegiatan ini diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta kesadaran masyarakat dalam memanfaatkan TOGA secara inovatif, sekaligus memperkuat implementasi Program Asman TOGA sebagai bagian dari upaya peningkatan kemandirian kesehatan dan kesejahteraan keluarga.[6]



Gambar 1. Kegiatan Pengabdian Masyarakat



II. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan di wilayah Jl. D. Genali, Kelurahan Sawojajar, Kota Malang, dengan sasaran ibu rumah tangga dan kader kesehatan lingkungan. Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan partisipatif dengan tahapan sebagai berikut:[7]

1. Identifikasi kebutuhan masyarakat observasi awal dan diskusi dengan warga untuk mengetahui tingkat pemanfaatan toga dan potensi tanaman yang tersedia.
2. Sosialisasi program asman toga penyuluhan mengenai konsep asman toga, manfaat tanaman obat, serta peluang pengembangan produk olahan pangan sehat.
3. Pelatihan dan praktik pembuatan puding herbal demonstrasi dan praktik langsung pembuatan puding herbal berbahan dasar toga lokal seperti jahe, kunyit, dan daun kelor.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman masyarakat mengenai pemanfaatan TOGA setelah mengikuti kegiatan pelatihan. Berdasarkan hasil pre-test dan post-test, terjadi peningkatan pengetahuan peserta terkait manfaat tanaman obat dan teknik pengolahannya menjadi camilan sehat.[8]

Peserta mampu menghasilkan puding herbal dengan tekstur, rasa, dan aroma yang dapat diterima oleh sebagian besar peserta. Produk puding herbal dinilai praktis, ekonomis, dan berpotensi dikembangkan sebagai usaha rumahan. Selain itu, kegiatan ini mendorong perubahan pola pikir masyarakat dari pemanfaatan TOGA secara konvensional menuju pemanfaatan inovatif dan bernilai tambah.

Pengembangan camilan puding herbal ini juga memperkuat implementasi Program Asman TOGA dengan menjadikan

tanaman obat sebagai bagian dari pola konsumsi sehari-hari, sehingga program tidak hanya berhenti pada tahap penanaman, tetapi berlanjut pada pemanfaatan yang berkelanjutan.[9]

IV. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di wilayah Jl. D. Genali, Kelurahan Sawojajar, Kota Malang, berhasil memberdayakan masyarakat melalui pengembangan camilan puding herbal berbasis Toga. Program ini meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta kesadaran masyarakat dalam mendukung Program Asman Toga.[10] Inovasi puding herbal berpotensi menjadi alternatif camilan sehat sekaligus peluang usaha rumah tangga. Ke depan, diperlukan pendampingan lanjutan terkait pengemasan dan pemasaran produk agar manfaat kegiatan dapat berkelanjutan.[11]

V. UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian masyarakat mengucapkan terima kasih kepada pihak sekolah yang telah kooperatif bersedia bekerja sama dan memberikan kesempatan serta seluruh peserta yang telah berpartisipasi aktif dalam mendukung kelancaran kegiatan ini.

VI. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, *Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga untuk Kesehatan Keluarga*. Jakarta: Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat, 2019.
- [2] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, *Pedoman Asuhan Mandiri Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (Asman TOGA)*. Jakarta: Kemenkes RI, 2018.
- [3] F. G. Winarno, *Pangan Fungsional dan Herbal*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2017.
- [4] A. Pratiwi, L., Handayani, R., & Nugroho, "Inovasi Pangan Fungsional



-
- Berbasis Tanaman Herbal Lokal,” *J. Pangan dan Gizi*, vol. 6, no. 1, pp. 45–52, 2021.
- [5] W. Azhar Arkho Anas Firman Adi, “Penguatan Ekonomi Lokal melalui Pelatihan Wirausaha Berbasis Online di Masa Pasca Pandemi,” *JPM J. Pengabdi. Masy.*, 2022.
- [6] WHO, *WHO Traditional Medicine Strategy 2014–2023*. Geneva. World Health Organization, 2013.
- [7] A. Wahditiya *et al.*, *Metode Penelitian Statistik*. Tri Edukasi Ilmiah, 2025.
- [8] S. Tinggi, T. Multimedia, and I. Malang, “PEMBERDAYAAN USAHA MIKRO KERIPIK TEMPE MALANG,” vol. 1, no. 1, 2023.
- [9] A. Sari, M., & Wibowo, “Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga sebagai Upaya Peningkatan Kesehatan Masyarakat,” *J. Pengabdi. Kpd. Masy.*, vol. 5, no. 2, pp. 123–130, 2020.
- [10] F. S. Setiawan, F., Pradana, A. T., & Hadi, “Pengembangan Sentra Pengolahan Herbal pada Kelompok Asuhan Mandiri TOGA melalui Pelatihan dan Pendampingan,” *J. Pengabdi. Masy.*, vol. 4, no. 3, pp. 211–219, 2021.
- [11] P. W. N. Wincoko, Anas Firman Adi, “Pemanfaatan Teknologi Komposter Digital untuk Pengolahan Sampah Organik Rumah Tangga di Desa Kepuharjo Kabupaten Malang,” *J. Pengabdi. Kpd. Masy. Langit Biru*, vol. 6, no. 2, pp. 108–115, 2025, doi: doi.org/10.54147/jpkm.v6i02.1544.