



Labeling and health assistance for SRIDANA loloh in Marga Dajan Puri, Bali

Purwaningtyas Kusumaningsih¹, Ida Bagus Agung Yogeswara², Dylla Hanggaeni Dyah Puspaningrum³,
I Gusti Ayu Wita Kusumawati⁴, Ni Wayan Nursini⁵, Ni Ketut Wiradnyani⁶, Ni Putu Eny Sulistyadewi⁷

^{1,2,3,4,5,6,7} Universitas Dhyana Pura, Badung Bali, Indonesia

purwak.05@undhirabali.ac.id¹, agungyogeswara@undhirabali.ac.id², dyllahanggaeni@undhirabali.ac.id³,
witakusumawati@undhirabali.ac.id⁴, nursini@undhirabali.ac.id⁵, wiradnyani@undhirabali.ac.id⁶,
enysulistyadewi@undhirabali.ac.id⁷

ABSTRACT

SRIDANA, located in Marga Dajan Puri Village, is one of the businesses producing loloh drink. However, SRIDANA's loloh products currently lack informative packaging labels, and the production process relies on plastic equipment. To realize the potential of loloh as a traditional herbal product, the community needs better packaging and production processes to provide clear consumer information and ensure hygienic processing. These circumstances prompted a community service initiative to develop packaging labels that are informative, attractive, and cold-resistant, while also improving hygiene and sanitation in the production process. The approach involved a situational analysis of the issues and guided assistance to the partner, comprising three stages: identifying the partner's challenges; developing packaging labels and conducting hygiene and sanitation training; and providing stainless steel equipment. The initiative successfully produced packaging labels using water- and cold-resistant vinyl material, ensuring they remain securely attached to the packaging. Furthermore, adopting stainless steel equipment supported a more hygienic production process. These improvements in packaging and production equipment are expected to increase the product's market value and strengthen the brand identity of SRIDANA's loloh.

ARTICLE INFO

Article History:

Received: 3 Apr 2026

Revised: 12 Aug 2026

Accepted: 27 Aug 2026

Publish online: 25 Sep 2026

Keywords:

hygiene and sanitation; loloh
beverage; product labelling;
SRIDANA

Open access

Jurnal Abmas

is a peer-reviewed open-access journal

ABSTRAK

Salah satu usaha yang memproduksi minuman loloh adalah SRIDANA di Desa Marga Dajan Puri. Namun, produk minuman loloh SRIDANA ini belum memiliki label kemasan yang informatif dan masih menggunakan peralatan berbahan plastik dalam proses produksinya. Potensi minuman loloh sebagai produk herbal tradisional perlu didukung dengan peningkatan kualitas kemasan dan proses produksi agar dapat memberikan informasi yang memadai kepada konsumen serta mendukung penerapan higiene dalam pengolahan produk. Kondisi tersebut mendorong dilaksanakannya kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan mengembangkan label kemasan yang informatif, menarik, dan tahan terhadap suhu dingin, serta meningkatkan higiene dan sanitasi dalam proses produksi. Metode yang digunakan melalui analisis situasi permasalahan dan pendampingan dalam memberikan solusi kepada mitra meliputi tiga langkah, yaitu identifikasi permasalahan mitra, pelaksanaan pengabdian berupa pendampingan pembuatan label kemasan, penyuluhan higiene sanitasi, serta penyerahan alat stainless steel. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa label kemasan berhasil dibuat menggunakan bahan vinil yang tahan air dan suhu dingin, sehingga tetap melekat dengan baik pada kemasan. Selain itu, penggunaan peralatan stainless steel mendukung proses produksi yang lebih higienis. Pengembangan kemasan dan peralatan produksi ini diharapkan dapat meningkatkan nilai jual produk serta memperkuat identitas minuman loloh SRIDANA.

Kata Kunci: higiene sanitasi; minuman loloh; pelabelan produk; SRIDANA

How to cite (APA Style)

Kusumaningsih, P., Yogeswara, I. B. A., Puspaningrum, D. H. D., Kusumawati, I. G. A. W., Nursini, N. W., Wiradnyani, N. K., & Sulistyadewi, N. P. E. (2026). Labeling and health assistance for SRIDANA loloh in Marga Dajan Puri, Bali. *Jurnal Abmas*, 26(2), 267-278.

Peer review

This article has been peer-reviewed through the journal's standard double-blind peer review, where both the reviewers and authors are anonymised during review.

Copyright



2026, Purwaningtyas Kusumaningsih, Ida Bagus Agung Yogeswara, Dylla Hanggaeni Dyah Puspaningrum, I Gusti Ayu Wita Kusumawati, Ni Wayan Nursini, Ni Ketut Wiradnyani, Ni Putu Eny Sulistyadewi. This an open-access is article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International (CC BY-SA 4.0) <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author, and source are credited. *Corresponding author: purwak.05@undhirabali.ac.id

INTRODUCTION

Minuman loloh merupakan minuman tradisional khas Indonesia yang terbuat dari berbagai bahan alami yang terdapat di sekitar lingkungan masyarakat. Bahan-bahan tersebut dapat berupa daun, buah, dan tumbuh-tumbuhan yang sejak zaman nenek moyang diketahui memiliki khasiat bagi kesehatan. Salah satunya adalah minuman loloh cecem yang diketahui memiliki khasiat untuk menghambat pertumbuhan bakteri karena mengandung tanin, saponin, dan flavonoid (Estiasih *et al.*, 2025). Hal ini berkaitan dengan upaya masyarakat dalam mengembangkan minuman herbal sebagai salah satu bentuk tindakan kesehatan preventif di bidang kesehatan, sejalan dengan *Sustainable Development Goals* (SDGs) ke-3, yaitu kehidupan sehat dan sejahtera. Di Bali, terdapat banyak produsen minuman loloh, salah satunya SRIDANA yang berlokasi di Desa Marga Dajan Puri, Kabupaten Tabanan. Minuman loloh SRIDANA ini sering dipesan oleh masyarakat setempat untuk berbagai kegiatan yang diselenggarakan di desa.

Berdasarkan hasil wawancara dengan beberapa warga setempat, produk tersebut dikenal memiliki rasa yang sesuai dengan selera masyarakat. Namun, selama ini minuman loloh SRIDANA hanya dipasarkan dalam botol berukuran 330 ml tanpa label kemasan. Akibatnya, konsumen yang berasal dari luar desa tidak memperoleh informasi mengenai bahan yang digunakan, khasiat yang terkandung dalam minuman, serta identitas produsen berupa alamat dan kontak pemesanan. Faktor lainnya ialah pemberian label pada kemasan yang dapat meningkatkan daya tarik produk sekaligus memudahkan konsumen memperoleh informasi mengenai kandungan dan variasi minuman (Srianta *et al.*, 2024). Pencantuman nama dagang dapat memperkuat identitas produk sehingga lebih mudah dikenali dan diingat oleh konsumen. Selain itu, pencantuman alamat dan kontak pemesanan pada label dapat membuka peluang bagi SRIDANA untuk memperluas jangkauan pemasaran (Lestari *et al.*, 2024).

Selain permasalahan pada aspek pelabelan, proses produksi minuman loloh SRIDANA perlu diperbaiki dari aspek higiene dan sanitasi. Berdasarkan hasil identifikasi, proses pengolahan masih menggunakan ember berbahan plastik yang, meskipun sudah dicuci, masih dapat meninggalkan bekas warna dari bahan seperti kunyit, gula kelapa, daun, dan buah yang mengandung pigmen alami. Peralatan lain, seperti sendok, penyaring, dan corong, masih menggunakan bahan alumunium dan plastik serta digunakan dalam proses pengolahan beberapa jenis minuman loloh. Kondisi tersebut dapat meningkatkan risiko tertinggalnya residu bahan dan terjadinya kontaminasi silang apabila proses pembersihan dan sanitasi tidak dilakukan secara optimal. Permukaan dan peralatan yang bersentuhan langsung dengan pangan merupakan salah satu jalur rawan dalam penyebaran kontaminan, sehingga penerapan pembersihan yang tepat diperlukan untuk menjaga keamanan pangan (Murphy *et al.*, 2025).

Penggunaan peralatan yang tahan korosi, seperti *stainless steel*, dapat mendukung pemeliharaan higiene dalam proses pengolahan minuman (Ohman *et al.*, 2023). Sejumlah penelitian terdahulu menunjukkan bahwa pengembangan desain kemasan yang lebih informatif dan estetis dapat meningkatkan daya tarik produk (Calderon-Monge *et al.*, 2024; Putra *et al.*, 2018). Informasi dan elemen visual pada kemasan dapat memengaruhi persepsi serta keputusan konsumen (El Chidtian *et al.*, 2023; Kato & Sugiura, 2024). Di sisi lain, penelitian mengenai higiene menyebutkan bahwa risiko makanan terkontaminasi akan lebih tinggi apabila penjamah tidak memiliki pengetahuan, sikap, dan praktik higiene serta tidak menggunakan alat pelindung seperti masker, sarung tangan, celemek, dan pelindung kepala (Aulia *et al.*, 2024; Firdani, 2022). Namun, penelitian-penelitian tersebut cenderung membahas aspek kemasan dan higiene secara terpisah.

Belum banyak kajian yang mengintegrasikan pengembangan label kemasan dengan perbaikan higiene dan sanitasi proses produksi pada usaha minuman loloh berskala kecil melalui pendampingan langsung. Berdasarkan permasalahan tersebut, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas produk minuman loloh SRIDANA melalui pengembangan label kemasan yang informatif, menarik, dan tahan terhadap suhu dingin sebagai identitas produk serta peningkatan higiene dan sanitasi proses produksi. Bentuk kegiatan yang dilakukan berupa pendampingan, penyuluhan, dan pemberian bantuan alat produksi. Melalui kegiatan tersebut, diharapkan produk

minuman loloh SRIDANA memiliki identitas yang lebih jelas serta proses produksi yang lebih higienis dan sanitasi yang lebih baik.

Literature Review

Manfaat Kesehatan Minuman Tradisional

Sejak zaman dahulu, Indonesia, khususnya di Bali, dikenal dengan minuman tradisional berbahan herbal yang disebut loloh dan dipercaya memiliki manfaat bagi kesehatan. Minuman loloh dibuat dari daun atau buah lokal yang banyak tumbuh di Pulau Bali. Seiring dengan perkembangan minuman herbal tradisional, usaha olahan minuman loloh berkembang di Kabupaten Bangli dan Tabanan, Bali. Minuman herbal atau loloh dibuat dari berbagai bahan alami, seperti daun cemcem atau kedondong hutan, daun belimbing wuluh, mengkudu, daun salam, serai, jahe, ketumbar, buah kecombrang, dan bunga telang (Aini & Cahyanto, 2024; Utami *et al.*, 2025). Beragam bahan alami tersebut membuat minuman loloh memiliki khasiat yang telah dikenal oleh masyarakat. Selain itu, minuman ini dibuat tanpa menggunakan bahan pengawet sehingga kesegarannya tetap terjaga. Minuman tradisional loloh mengandung vitamin C, gingerol, shogaol, sitral, dan flavonoid yang berperan sebagai sumber antioksidan (Aryasa *et al.*, 2021).

Salah satu jenis minuman loloh yang banyak dikenal adalah loloh cemcem. Kandungan zat antioksidan dalam minuman loloh cemcem berkisar antara 23,50–25,38 mg/L GAEAC (*Gallic Acid Equivalent Antioxidant Capacity*) yang dapat menangkap radikal bebas sehingga melindungi tubuh dari stres oksidatif dan meningkatkan imunitas. Selain itu, minuman loloh memiliki berbagai manfaat kesehatan, seperti menjaga stamina tubuh, meningkatkan metabolisme, mencegah hipertensi, mengontrol kadar gula darah, menurunkan kadar asam urat, menghilangkan nyeri dan pegal-pegal, meredakan gangguan pencernaan, serta meningkatkan nafsu makan. Berbagai manfaat tersebut menunjukkan bahwa minuman tradisional loloh berpotensi untuk terus dilestarikan dan dikembangkan menjadi minuman herbal kekinian yang lebih diminati oleh generasi muda. Generasi muda mengonsumsi minuman herbal sebagai salah satu cara investasi untuk pencegahan penyakit dengan menggunakan bahan alami dan murah pada era modernisasi (Azhari *et al.*, 2023).

Higiene Sanitasi Proses Pengolahan Minuman Tradisional

Standar Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) atau persyaratan BPOM merekomendasikan penggunaan peralatan produksi berbahan *stainless steel food grade* karena dapat mengurangi risiko kontaminasi serta meningkatkan higiene selama proses pengolahan minuman tradisional (Bertalina & Wahyuni, 2024; Diniatik *et al.*, 2025). Penggunaan *stainless steel* memiliki beberapa keunggulan, yaitu mudah dibersihkan, tidak berpori, dan dapat mencegah penempelan sisa bahan baku pada minuman tradisional. Selain itu, pengolahan minuman tradisional yang biasanya menggunakan larutan gula atau garam dapat mempercepat korosi pada logam seperti besi atau aluminium, sehingga *stainless steel* dapat membantu memperlambat proses terjadinya karat (Purwantisari *et al.*, 2021).

Faktor lainnya yang perlu diperhatikan untuk meningkatkan kualitas produk minuman tradisional dan kepercayaan konsumen adalah kebersihan bahan baku, termasuk air yang digunakan untuk mencuci alat produksi maupun untuk proses pencampuran. Selain itu, kebersihan lingkungan dan fasilitas tempat produksi, termasuk wadah penyajian serta higiene penjamah, merupakan aspek penting yang harus dijaga (Islam *et al.*, 2025). Kontaminasi silang zat kimia, logam, bahkan bakteri patogen sering terjadi karena faktor-faktor yang telah dijelaskan sebelumnya. Maka dari itu, setiap proses pembuatan minuman loloh sebaiknya memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP), seperti penetapan suhu optimal saat perebusan bahan, suhu penyimpanan, dan lama penyimpanan dalam ruangan atau dalam alat pendingin, agar mikroorganisme tidak berkembang dan tidak dapat menimbulkan penyakit saat dikonsumsi (Puspawati *et al.*, 2025; Suprianto *et al.*, 2025; Wahyuni *et al.*, 2026).

Label Kemasan Minuman Tradisional

Label pada kemasan minuman tradisional berfungsi sebagai identitas sekaligus pembeda (*point of differentiation*) produk. Dalam pembuatannya, label mencakup beberapa elemen yang mewakili teori Desain Komunikasi Visual (DKV), yaitu tipografi pada teks, ilustrasi produk, dan warna yang merepresentasikan minuman herbal organik. Selain berfungsi sebagai identitas, label memuat informasi mengenai produk, seperti daerah asal, nama produsen, komposisi, manfaat kesehatan, kandungan gizi, legalitas, tanggal produksi, tanggal kedaluwarsa, serta Nomor Induk Berusaha (NIB) dan Nomor Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT). Kelengkapan informasi tersebut, yang dipadukan dengan desain label yang menarik, dapat mendukung ciri khas dan citra premium produk minuman tradisional. Label mampu menunjukkan kualitas kelas (*appellation*), meningkatkan daya jual (*added value*), serta nilai prestise produk. Demikian, label kemasan yang menarik secara visual, didukung oleh kemasan yang higienis dan menonjolkan kekhasan produk, dapat meningkatkan performa dan kualitas produk tersebut. Kondisi tersebut secara psikologis dapat meningkatkan kepercayaan konsumen, mulai dari kalangan umum, Gen Z, hingga wisatawan, sehingga mendorong minat konsumen untuk membeli (Hanindharputri, 2023; Santiari *et al.*, 2024).

METHODS

Metode yang digunakan pada pengabdian ini melalui analisis situasi permasalahan dan pendampingan dalam memberikan solusi kepada mitra yang meliputi tiga langkah. Pertama, identifikasi permasalahan mitra, yaitu tim pengusul melakukan wawancara dan diskusi bersama mitra untuk mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi serta bantuan yang diperlukan. Kedua, pelaksanaan pengabdian berupa pendampingan pembuatan label kemasan. Berdasarkan hasil identifikasi sebelumnya, tim pengusul melakukan pendampingan dalam pembuatan label kemasan minuman loloh yang memuat informasi mengenai bahan-bahan yang digunakan beserta khasiatnya. Terakhir, penyuluhan higiene sanitasi dan penyerahan alat *stainless steel*. Peralatan tersebut diberikan untuk menggantikan peralatan produksi berbahan plastik, sedangkan penyuluhan diberikan untuk meningkatkan pemahaman mitra mengenai higiene dan sanitasi peralatan.

RESULTS AND DISCUSSION

Sebelum pelaksanaan pengabdian, dilakukan proses identifikasi untuk mengetahui permasalahan mitra. Selanjutnya, kegiatan pengabdian dilaksanakan selama dua hari, yaitu pada tanggal 25 dan 26 November 2024. Pada hari pertama, kegiatan meliputi pendampingan perancangan dan pencetakan label kemasan, sedangkan pada hari kedua dilakukan penyuluhan mengenai penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP) resep minuman loloh, pemahaman higiene dan sanitasi peralatan produksi, serta penyerahan peralatan produksi berbahan *stainless steel*. Berikut hasil dari kegiatan pengabdian:

Identifikasi Permasalahan Mitra

Dalam proses identifikasi melalui kegiatan diskusi (lihat **Gambar 1**), ditemukan permasalahan bahwa mitra berencana mengembangkan minuman loloh SRIDANA sebagai produk BUMDes di Desa Marga Dajan Puri yang berpotensi menjadi salah satu kuliner khas Tabanan.



Gambar 1. Tim Pengabdian Berdiskusi dengan Mitra
Sumber: Dokumentasi Penulis 2024

Untuk melancarkan rencana tersebut, diperlukan kemasan minuman yang dapat memberikan identitas pada produk agar lebih mudah dikenal dan diakses oleh konsumen. Minuman loloh SRIDANA belum memiliki label pada kemasan produknya, sehingga pembuatan label menjadi prioritas untuk memberikan identitas visual, informasi, dan daya tarik yang dapat mendukung pengenalan produk kepada calon konsumen. Selain permasalahan label kemasan, higiene dan sanitasi produksi juga perlu diperhatikan. Minuman loloh SRIDANA akan menjadi produk unggulan, sehingga higiene dan sanitasi produk harus sudah teruji dan terjamin untuk memastikan kualitas minuman sebelum dipasarkan. Peralatan produksi yang digunakan perlu memenuhi standar kualifikasi agar proses pengolahan berlangsung higienis, aman, dan mampu menjaga konsistensi kualitas produk.



Gambar 2. Dosen dan Mahasiswa Program Studi Gizi bersama Mitra Selama Pengabdian
Sumber: Dokumentasi Penulis 2024

Berdasarkan fakta di lapangan (lihat Gambar 2), proses pembuatan minuman loloh masih menggunakan ember plastik, sehingga sisa pigmen alami dapat menempel atau membekas pada ember. Begitu pula peralatan produksi yang masih menggunakan bahan alumunium dan plastik sehingga berpotensi menyebabkan kontaminasi silang dari sisa bahan berbagai jenis minuman loloh.

Pendampingan Pembuatan Label Kemasan Loloh SRIDANA

Tim pengabdian memberikan penjelasan kepada mitra tentang pentingnya produk pangan memiliki label sebagai identitas untuk membedakannya dari produk kompetitor sejenis. *Labeling* sangat menentukan keberhasilan suatu usaha dalam memenangkan persaingan di pasar karena membuat produk lebih mudah dikenali oleh konsumen (Setyawan *et al.*, 2025). Hal ini berkaitan dengan perlindungan konsumen dan merupakan kewajiban bagi pelaku usaha yang bergerak di bidang pangan. Label produk pangan harus memuat gambar dan tulisan serta dibuat dari bahan yang tidak mudah luntur atau rusak, tidak mudah lepas dari kemasan, dan ditempatkan pada posisi yang mudah dilihat dan dibaca oleh konsumen (Anugerah *et al.*, 2024).



Gambar 3. Minuman Loloh SRIDANA Tanpa Label
Sumber: Dokumentasi Penulis 2024

Melalui perbincangan dengan mitra, diketahui bahwa SRIDANA berkeinginan membuat label kemasan, tetapi belum mengetahui proses pembuatannya. Tim pengabdian dan mitra kemudian berdiskusi untuk menentukan desain label yang sesuai dengan kebutuhan dan keinginan mitra. Karena mitra menyimpan dan memasarkan minuman loloh dalam kondisi dingin, tim pengabdian mengusulkan penggunaan bahan vinil sebagai material pencetakan label karena bersifat lentur, relatif murah, tahan air, dan tahan terhadap suhu dingin. Selain itu, botol yang sebelumnya digunakan memiliki permukaan bergelombang sehingga menyulitkan pemasangan label, seperti yang terlihat pada **Gambar 3**. Oleh sebab itu, tim pengabdian mengganti botol tersebut dengan botol yang memiliki permukaan datar agar label dapat melekat dengan lebih baik.



Gambar 4. Hasil Pembuatan Label Lima Varian Produk Minuman Loloh SRIDANA
Sumer: Dokumentasi Penulis 2024

Berdasarkan hasil diskusi dengan mitra, tim pengabdii membuat desain label menggunakan program Canva secara gratis di internet (Munarko & Dewantara, 2024). Label yang dibuat berjumlah lima desain, yaitu mengkudu, daun cecem, kunyit sirih, sirsak, dan es kuud. Warna label dipilih dengan nuansa cerah, tetapi tidak mencolok (lihat **Gambar 4**). Desain label berisi informasi volume minuman kemasan, komposisi bahan yang digunakan, gambar bahan utama minuman loloh, kontak produsen, serta saran penyajian sesuai dengan karakteristik produk minuman loloh SRIDANA (Tari & Pratiwi, 2023). Label minuman loloh yang dibuat dengan memenuhi standar minimal informasi label pangan sesuai dengan Pasal 3 ayat 2 jo. Pasal 12 PP No. 69 Tahun 1999 meliputi nama produk, komposisi, berat atau isi bersih, serta nama dan alamat produsen di wilayah Indonesia. Informasi yang tertera pada label belum mencantumkan tanggal, bulan, dan tahun kedaluwarsa sebab penentuan umur simpan minuman loloh selama penyimpanan pada suhu dingin masih memerlukan analisis menggunakan *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) dengan model pendekatan Arrhenius (Anugerah *et al.*, 2024; Putri *et al.*, 2024).



Gambar 5. Minuman Loloh SRIDANA dengan Kemasan Berlabel
Sumer: Dokumentasi Penulis 2024

Dampak yang dihasilkan adalah mitra memiliki desain label kemasan minuman loloh yang dapat dicetak secara mandiri. Kemasan yang dilengkapi label dan informasi tidak hanya terlihat lebih menarik, tetapi juga dapat mempermudah penjualan dan pemesanan, memperluas jangkauan pemasaran, serta meningkatkan perlindungan konsumen (lihat **Gambar 5**). Adanya label yang informatif pada produk minuman loloh SRIDANA memberikan identitas yang lebih jelas sehingga diharapkan dapat meningkatkan daya tarik produk dan mendukung peningkatan penjualan (Cahyaningrum & Sudaryati, 2023).

Penyuluhan Higiene Sanitasi Peralatan Produksi

Proses produksi yang masih jauh dari kata higienis dapat memengaruhi mutu dan keamanan produk. Oleh karena itu, mitra diberikan alat-alat produksi berbahan *stainless steel* berupa ember, corong, penyaring, timbangan digital, dan gelas ukur. Alat produksi berbahan *stainless steel* mudah dibersihkan dan memiliki ketahanan yang baik terhadap korosi. Selain itu, mitra diberikan Alat Pelindung Diri (APD) yang terdiri dari masker, penutup kepala, sarung tangan, dan celemek untuk digunakan selama proses pengolahan minuman loloh (Al Husna *et al.*, 2024; Islam *et al.*, 2025). Dalam mendukung penerapan higiene selama proses produksi, tim pengabdian memberikan contoh kepada mitra cara menjaga higiene personal, yaitu dengan mencuci tangan setelah memakai celemek, masker, dan penutup kepala, serta sebelum memakai sarung tangan.

Tim pengabdian membantu mitra menyusun SOP resep pembuatan setiap jenis minuman loloh. Tujuan utamanya adalah untuk mengetahui titik kritis kontaminasi, mulai dari pemilihan dan penyiapan bahan baku, pencucian, proses perebusan pada suhu optimal, pengemasan, penyimpanan, hingga penjualan dan masa simpan produk (Omoruyi *et al.*, 2024). Kontaminasi silang dapat berasal dari peralatan yang digunakan, bahan baku, air, dan penjamah selama proses pembuatan minuman loloh. Pemahaman mitra dalam melihat titik kritis proses pembuatan minuman loloh melalui penerapan personal higiene dan sanitasi lingkungan sebagai upaya pencegahan kontaminasi akan meningkatkan mutu produk minuman loloh SRIDANA.

Discussion

Penyuluhan mengenai higiene dan sanitasi dimaksudkan untuk meningkatkan mutu minuman loloh agar bebas dari kontaminasi bakteri patogen. Higiene menyangkut kebersihan diri penjamah yang membuat minuman loloh. Penjamah sebaiknya membersihkan diri dan mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai proses pembuatan loloh. Kebersihan yang penting untuk diperhatikan oleh penjamah mencakup celemek atau apron yang digunakan, sehingga celemek wajib dicuci bersih setelah selesai membuat loloh (Islam *et al.*, 2025). Pemakaian alat pelindung diri berupa penutup rambut dan sarung tangan bertujuan untuk mencegah masuknya kontaminan, seperti serpihan rambut, serta mengurangi risiko kontaminasi bakteri *Staphylococcus sp.* (Nurliana *et al.*, 2022). Selain kebersihan penjamah, sanitasi lingkungan sekitar tempat pembuatan loloh juga perlu diperhatikan. Sebelum dan sesudah membuat loloh, area yang digunakan untuk membuat loloh, seperti meja, lantai, dinding, dan ruangan, harus dibersihkan. Air yang digunakan untuk membersihkan alat-alat dan bahan-bahan harus bersumber dari air bersih.

Kondisi lingkungan, air, dan peralatan produksi yang kurang higienis dapat meningkatkan risiko kontaminasi silang. Kontaminan seperti debu, serangga, dan spora jamur dapat masuk melalui kontak dengan lingkungan, sedangkan air dapat menjadi sumber penularan bakteri *coliform* dan *Escherichia coli*. Selain itu, peralatan produksi perlu diperhatikan untuk mencegah kontaminasi selama proses pembuatan minuman loloh. Peralatan produksi berbahan plastik atau kayu dapat menjadi tempat berkembangnya mikroorganisme. Oleh karena itu, penggunaan peralatan produksi berbahan *stainless steel food grade* dapat mencegah bakteri dan kapang berkembang karena peralatan mudah dibersihkan (Fitrah *et al.*, 2024). Apabila kontaminan masuk ke dalam minuman loloh, kondisi tersebut dapat menurunkan kualitas dan keamanan produk serta meningkatkan risiko penyakit seperti diare dan keracunan.

Selain itu, pembuatan SOP minuman loloh bertujuan untuk menyamakan formulasi atau takaran bahan dalam proses pembuatannya. Demikian, setiap staf mampu membuat minuman loloh dengan alur tahapan yang sama untuk mempertahankan kualitas, kebersihan, dan cita rasa (Al Husna *et al.*, 2024). Label pada kemasan tidak hanya memberikan kesan menarik, tetapi juga memberikan identitas suatu produk sehingga dapat dibedakan dari produk lain yang sejenis atau berbeda. Desain, bahan, warna, dan label kemasan berpengaruh terhadap citra merek, dan citra merek ini akan berpengaruh terhadap keputusan pembelian. Pencantuman informasi komposisi bahan, manfaat kesehatan, tanggal produksi, tanggal kedaluwarsa, serta NIB atau PIRT dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan melindungi hak-hak konsumen untuk memastikan keamanan produk sebelum membeli (Hafsi *et al.*, 2023; Hanindharputri, 2023).

Pemilihan warna, jenis tulisan, dan gambar dalam pembuatan label harus disesuaikan dengan visi misi produsen, jenis minuman, manfaat, bahan yang digunakan, kekhasan, serta daerah. Informasi pada label yang mencantumkan alamat dan kontak produsen dapat mendukung perluasan pemasaran (Munarko & Dewantara, 2024). Pengembangan usaha UMKM perlu didukung sebagai salah satu upaya pelestarian budaya lokal dan nasional di Indonesia. Minuman loloh merupakan minuman herbal tradisional Indonesia yang terbuat dari bahan alami, diwariskan turun-temurun, dan secara umum diketahui memiliki manfaat bagi kesehatan. Setiap daerah di Indonesia memiliki minuman tradisional khas yang disesuaikan dengan pangan lokal yang tumbuh di wilayah tersebut. Supaya minuman loloh lebih dikenal di kalangan generasi muda, diperlukan penyesuaian bentuk penyajian yang kekinian agar tidak kalah saing dengan minuman kemasan (Tari & Pratiwi, 2023).

CONCLUSION

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada SRIDANA telah berhasil meningkatkan kualitas produk minuman loloh melalui pengembangan identitas produk melalui label kemasan serta perbaikan aspek higiene dan sanitasi. Kegiatan ini menghasilkan label kemasan yang menarik dan informatif sehingga dapat memberikan identitas yang lebih jelas bagi produk minuman loloh SRIDANA. Mitra memiliki keterampilan dalam membuat desain label menggunakan Canva dan memperoleh *softcopy* label yang dapat dicetak kembali. Selain pengembangan label, peningkatan penerapan higiene dan sanitasi didukung melalui penggunaan peralatan produksi berbahan *stainless steel*, alat pelindung diri, serta SOP resep minuman loloh. Kegiatan ini diharapkan dapat terus berlanjut melalui penerapan higiene dan sanitasi secara konsisten. Mitra diharapkan dapat memanfaatkan label kemasan secara maksimal untuk memperkuat identitas dan memperluas pasar.

AUTHOR'S NOTE

Penulis menyatakan bahwa tidak ada konflik kepentingan terkait publikasi artikel ini. Penulis menegaskan bahwa data dan isi artikel bebas dari plagiarisme. Tim pengabdian mengucapkan terima kasih terhadap pihak-pihak yang telah membantu terlaksananya pengabdian oleh Program Studi Ilmu Gizi. Kami mengucapkan terima kasih kepada mitra minuman loloh SRIDANA, dan kepada Universitas Dhyana Pura melalui LPPM Universitas Dhyana Pura yang telah memberikan bantuan dana hibah pengabdian Program Studi

REFERENCES

- Aini, F. Q., & Cahyanto, T. (2024). Pemanfaatan rempah-rempah dapur sebagai minuman herbal untuk penyembuhan berbagai penyakit di Desa Cimalaka, Sumedang, Jawa Barat. *Mikroba: Jurnal Ilmu Tanaman, Sains dan Teknologi Pertanian*, 1(3), 78-87.
- Al Husna, S., Jameelah, M., & Komalasari, E. (2024). Evaluasi penerapan good manufacturing practices produk minuman botanikal jahe siap minum di PT XYZ. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, 9(3), 240-251.
- Anugerah, D. P., Setyawati, R., Kristianti, D. R., & Cakar, F. N. (2024). Pelabelan pada produk minuman herbal tradisional sebagai upaya pengembangan UMKM di Desa Balongbendo, Kecamatan Balongbendo, Kabupaten Sidoarjo. *Inovasi Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 243-254.
- Aryasa, I. W. T., Artini, N. P. R., & Juliari, P. G. A. E. (2021). Uji nilai gizi dan kapasitas antioksidan pada loloh tanaman cemcem (*spondias pinnata* (lf) kurz.) Daerah Desa Bebalang, Kecamatan Bangli, Kabupaten Bangli, Bali. *Jurnal Ilmiah Berkala Sains dan Terapan Kimia*, 15(2), 133-142.
- Aulia, N., Budiningsari, D., & Lestari, L. A. (2024). Food handlers' knowledge and practices and the relationship with appropriate sanitation hygiene scores in Malang City. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 13(1), 52-62.
- Azhari, S. C., Suardana, I. N., Manggalagita, C. W., & Gultom, E. M. B. (2023). The process of making Balinese loloh cemcem drinks as biology learning materials on the topic of natural ingredients and active compounds in plants. *Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Sains Indonesia (JPPSI)*, 6(1), 9-16.
- Bertalina, B., & Wahyuni, E. S. (2024). Edukasi dan praktek pembuatan minuman sehat. *Jompa Abdi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(3), 7-12.
- Cahyaningrum, P. L., & Sudaryati, N. L. G. (2021). Budaya minum loloh sebagai upaya meningkatkan imunitas tubuh dimasa pandemi COVID-19. *Widya Kesehatan*, 3(2), 18-24.
- Calderon-Monge, E., Ramírez-Hurtado, J. M., & Cuesta, I. R. (2024). Labeling and consumer purchases. *International Journal of Consumer Studies*, 48(3), 1-12.
- Diniatik, D., Astuti, I. Y., Annisa, R., & Rusman, A. (2025). Peningkatan higiene dan sanitasi proses produksi jamu "Golden Milk" di Buana Al-Faza PCNA Rawalo, Banyumas, Jawa Tengah. *Jurnal Inovasi dan Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 4(3), 130-134.
- El Chidtian, A. S. C. R., Swari, M. H. P., & Putra, C. A. (2023). Perancangan desain kemasan Wedang Jempol Bu Shobah untuk meningkatkan awareness di Kota Blitar. *Gestalt: Jurnal Desain Komunikasi Visual*, 5(1), 1-14.
- 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. *Journal of Ethnic Foods*, 12(1), 7, 1-24.
- Firdani, F. (2022). Knowledge, attitudes and practices of hygiene and sanitation implementation on food handlers. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 21(2), 131-136.

- Fitrah, M. A., Thahir, M. T., & Utami, H. H. (2024). Pengenalan teknologi tepat guna: pemilihan bahan stainless steel dalam pembuatan alat pangan untuk meningkatkan keamanan dan kualitas produk. *Akselerasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 130-135.
- Hafsi, A. R., Amalia, L., Jannah, U. R., & Supardi, L. (2023). Penguatan ekonomi kerakyatan melalui pelatihan pembuatan label dan pemasaran produk homemade. *Tekmulogi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 1-12.
- Hanindharputri, M. A. (2023). Studi historis label pada wine (Studi kasus pada label hatten wines). *Jurnal Nawala Visual*, 5(2), 130-137.
- Islam, F., Ahmad, H., & Nurbaya, N. (2025). Peningkatan pengetahuan dan keterampilan penjamah minuman kekinian tentang keamanan pangan di Kecamatan Mamuju Wilayah Kerja Puskesmas Binanga: Improving knowledge and skills of contemporary beverage handlers on food safety in Mamuju District, Binanga Health Center Working Area. *Jurnal Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat Indonesia*, 4(1), 1-9.
- Kato, T., & Sugiura, T. (2024). Fruit pictures on beverage packages, health effect, and purchase intention. *International Journal of Consumer Studies*, 48(3), 1-13.
- Lestari, N. P., Arifiani, R. S., & Rumijati, A. (2024). Branding dan packaging produk jamu instan sebagai penguat ekonomi keluarga kelompok matahari Dusun Ngandat-Batu. *Studi Kasus Inovasi Ekonomi*, 8(0), 69-76.
- Munarko, H., & Dewantara, D. (2024). Pelatihan label kemasan produk sebagai upaya peningkatan kualitas produk UMKM Cahaya di Dusun Krajan Desa Giripurno, Kota Batu. *Kifah: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 1-10.
- Murphy, C. M., Friedrich, L. M., Strawn, L. K., & Danyluk, M. D. (2025). Mitigating listeria monocytogenes and Salmonella populations on field packed cantaloupe contact surfaces. *Food Control*, 171(1), 1-6.
- Nurliana, N., Raudhah, R., Ferasyi, T. R., Sugito, S., Darmawi, D., & Sari, W. E. (2022). Salmonella sp. and Staphylococcus aureus contamination on food and hands of food handlers at Food Management Sites (TPM) Ulee Lheue Seaport. *The International Journal of Tropical Veterinary and Biomedical Research*, 7(1), 36-40.
- Ohman, E., Kilgore, S., Waite-Cusic, J., & Kovacevic, J. (2023). Before and after: evaluation of microbial and organic loads in produce handling and packing operations with diverse cleaning and sanitizing procedures. *Journal of Food Protection*, 86(12), 1-10.
- Omoruyi, Z., Okundaye, M. I., & Egunjobi, T. O. (2024). Microbiological indices of unregulated herbal drinks in Benin City, Nigeria: A potential health hazard to consumers. *Environmental Disease*, 9(1), 29-35.
- Purwantisari, S., Jannah, S. N., Handayani, D., Yulianto, M. E., & Ardiansari, A. (2021). Produksi serbuk jamu instan dengan alat kristalisasi di UMKM Kecamatan Ungaran Timur Kabupaten Semarang. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 12(3), 527-532.
- Puspawati, M., Sanjaya, D. A., & Mendra, N. N. Y. (2025). Karakteristik fisik dan uji mikrobiologi serta skrining fitokimia loloh kombinasi daun jempiring, daun pegagan, daun katuk, dan air kelapa. *Usadha*, 4(2), 46-53.
- Putra, I. K. A. M., Raharja, I. G. M., & Muka, I. K. (2018). Desain kemasan loloh cemcem. *Prabangkara: Jurnal Seni Rupa dan Desain*, 22(2), 81-87.

- Putri, E. A., Rahmadhia, S. N., & Septiyani, R. (2024). Estimation of the shelf life of wedang uwuh ready to drink with blanching and non blanching treatments. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, 9(1), 16-24.
- Santiari, L., Ramayasa, I. P., Suwastika, I. W. K., Jepriana, I. W., & Rahayuda, I. G. S. (2024). Pengemasan dan peningkatan desain kemasan produk industri rumah tangga Nyoman Restini. *Widyabhakti Jurnal Ilmiah Populer*, 6(2), 41-46.
- Setyawan, H., Zainudin, A., & Purhita, E. J. (2025). Pengembangan label desain kemasan susu kefir guna peningkatan brand awareness Wow Suke. *Pixel: Jurnal Ilmiah Komputer Grafis*, 18(1), 199-218.
- Srianta, I., Trisnawati, C. Y., Nugerahani, I., Suseno, T. I. P., & Ristiarini, S. (2024). Perbaikan produksi dan pengemasan produk minuman pada kelompok usaha minuman tradisional di Kelurahan Medokan Ayu Kota Surabaya. *Abdine: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 11-17.
- Suprianto, S., Putra, E. D. L., Nurbaya, S., Samran, S., Sumardi, S., Nasution, D., & Lestari, W. (2025). Penerapan sanitasi dan higienis dalam pembuatan jamu gendong di Kota Tebing Tinggi. *Mejuajua: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 4(3), 447-454.
- Tari, L. R. W., & Pratiwi, T. K. (2023). Pendampingan pembuatan kemasan label olahan Jamu Bathok Bu Tatik sebagai implementasi manajemen branding dan digital marketing UMKM Kelurahan Wonorejo. *Jurnal Masyarakat Mengabdi Nusantara*, 2(3), 44-51.
- Utami, Y. E., Bustami, Y., & Wahyuni, F. R. E. (2025). Inovasi minuman tradisional anti pemanfaatan bahan lokal sebagai inovasi minuman tradisional. *Senentang: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkelanjutan*, 1(1), 15-22.
- Wahyuni, T. S., Widyowati, R., Purwitasari, N., Widyawaruyanti, A., Fuad, A., Poerwono, H., ... & Retnowati, D. (2026). Pelatihan peningkatan kualitas produk ramuan tradisional Kabupaten Bangli, Bali. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 11(2), 666-674.