

**Peningkatan nilai tambah kulit manggis menjadi produk teh manggis (*Garcinia Mangostana L*) di Desa Margahayu Kecamatan Manonjaya Kabupaten Tasikmalaya**

***Increasing the added value of mangosteen peel into mangosteen tea products (*Garcinia Mangostana L*) in Margahayu Village, Manonjaya District, Tasikmalaya Regency***

**Agi Rosyadi<sup>1</sup>, Yuyun Yuniasih<sup>2</sup>, Deny Hidayat<sup>3</sup>, Wursan<sup>4</sup>, Annas Syams Rizal Fahmi<sup>5</sup>**

<sup>1,2,3,4,5</sup> Jurusan Keuangan dan Perbankan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Siliwangi

\*[agirosyadi@unsil.ac.id](mailto:agirosyadi@unsil.ac.id)

**ABSTRAK**

Penelitian ini berfokus pada pemanfaatan kulit manggis (*Garcinia mangostana L.*), yang kaya akan senyawa bioaktif seperti xanton, sebagai teh manggis untuk meningkatkan nilai tambah di Desa Margahayu, Tasikmalaya. Dengan potensi besar dalam pengolahan kulit manggis, desa ini menghadapi tantangan keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam produksi dan pemasaran. Penelitian ini bertujuan untuk mengatasi kendala tersebut melalui pendekatan partisipatif, yang melibatkan pelatihan dan pendampingan masyarakat setempat oleh tim dari Universitas Siliwangi. Kegiatan ini mencakup proses produksi teh manggis mulai dari seleksi bahan baku hingga pemasaran digital, dengan evaluasi melalui kuesioner pre-test dan post-test. Hasil penelitian menunjukkan keberhasilan program dalam mengubah limbah kulit manggis menjadi teh manggis yang bernilai tinggi dan memiliki potensi sebagai minuman fungsional dengan manfaat kesehatan. Produk ini tidak hanya diterima dengan baik oleh konsumen, tetapi juga memberikan dampak positif terhadap ekonomi lokal dan lingkungan dengan mengurangi limbah organik.

**Kata Kunci:** kulit manggis, teh manggis, pemberdayaan masyarakat, pemasaran digital

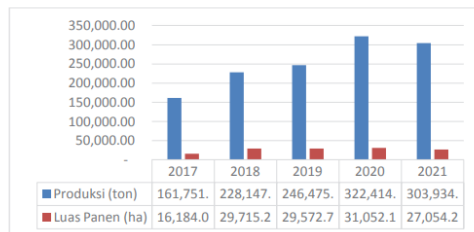
**ABSTRACT**

*This study focuses on the utilization of mangosteen peel (*Garcinia mangostana L.*), which is rich in bioactive compounds such as xanthenes, as mangosteen tea to increase value-added products in Margahayu Village, Tasikmalaya. Despite the significant potential in processing mangosteen peel, the village faces challenges due to limited knowledge and skills in production and marketing. This research aims to address these challenges through a participatory approach, involving training and mentoring of the local community by a team from Siliwangi University. The activities cover the production process of mangosteen tea, from raw material selection to digital marketing, with evaluation conducted through pre-test and post-test questionnaires. The results indicate that the program successfully transformed mangosteen peel waste into high-value mangosteen tea with potential as a functional beverage offering health benefits. The product was well received by consumers and positively impacted the local economy and environment by reducing organic waste.*

**Keywords:** mangosteen peel, mangosteen tea, community empowerment, digital marketing

## PENDAHULUAN

Pengabdian ini awalnya dilatarbelakangi oleh potensi besar tanaman manggis (*Garcinia mangostana* L.), yang merupakan buah asli Indonesia dengan manfaat kesehatan yang luar biasa dan peluang ekspor yang signifikan. Manggis, sebagai tanaman tropis, dapat tumbuh subur di daerah dengan ketinggian antara 500-600 mdpl, dengan sinar matahari yang cukup, musim kering yang pendek, dan kelembaban yang tinggi. Di Indonesia, lahan budidaya manggis terus dikembangkan, dengan lahan yang tersebar di berbagai daerah, terutama di Jawa Barat, Jawa Timur, dan Sumatera Barat. Data dari Kementerian Pertanian menunjukkan bahwa nilai ekspor manggis mengalami tren peningkatan dari tahun 2017 hingga 2021, yang mencerminkan tingginya permintaan global akan buah ini.



Sumber: Kementerian Pertanian Republik Indonesia 2022

Gambar 1. Perkembangan Lahan dan Produksi Manggis 2017-2021

Dari beberapa riset yang dilakukan mengenai komposisi buah manggis salah satunya oleh Kasma Iswari dalam Eddy (2012) menunjukkan bahwa dari keseluruhan komponen buah manggis, yang paling besar adalah kulitnya, yaitu 70-75%, sedangkan daging buahnya hanya 10-15%, dan bijinya 15-20%.

Kandungan xanton paling tinggi terdapat pada kulit buah manggis, yakni 1,0776 mg/g. Menurut Gupita (2012), menyebutkan bahwa dalam kulit manggis terkandung nutrisi, seperti karbohidrat (82,50%), protein (3,02%), dan lemak (6,45%), selain itu juga mengandung senyawa yang berperan sebagai antioksidan seperti antosianin (5,7-6,2 mg/g), xanton dan turunannya (0,7-34,9 mg/g). Hasil penelitian tersebut juga searah dengan penelitian Manurung dkk (2012) yang menyebutkan bahwa kulit manggis sebagai antioksidan, serta kulit manggis sebagai antidiabetes (Pasaribu dkk, 2012)

Manggis di Indonesia terdapat dalam sekitar 100 jenis, dengan beberapa di antaranya menjadi unggulan yang dikembangkan di berbagai wilayah, termasuk Puspahiang di Kabupaten Tasikmalaya, yang menjadi salah satu dari 10 sentra manggis terbesar di Indonesia. Selain daging buahnya, kulit buah manggis juga memiliki kandungan nutrisi dan senyawa aktif yang bermanfaat bagi kesehatan, seperti xanton yang dikenal sebagai antioksidan dan antidiabetes. Sayangnya, kulit manggis seringkali hanya menjadi limbah setelah buahnya dikonsumsi, padahal kulit tersebut dapat diolah menjadi berbagai produk bernilai tambah, seperti teh manggis, jus, sirup, dan kapsul.

Desa Margahayu, Kecamatan Manonjaya, Kabupaten Tasikmalaya, memiliki potensi besar dalam mengembangkan produk olahan dari kulit manggis, mengingat sebagian besar penduduknya bekerja sebagai

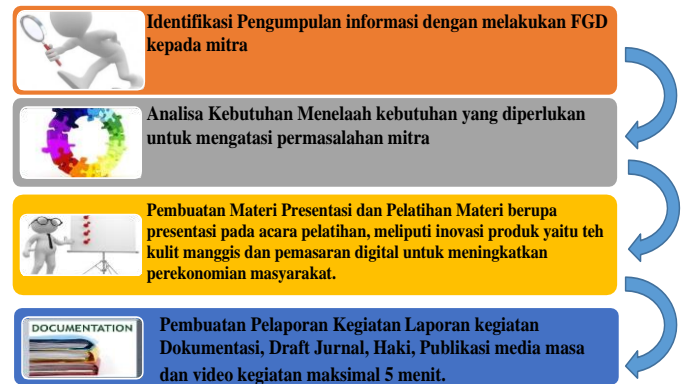
petani dan pelaku UMKM yang terkait dengan pertanian manggis. Namun, keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah dan memasarkan produk kulit manggis masih menjadi tantangan utama. Oleh karena itu, peningkatan nilai tambah kulit manggis melalui produk teh manggis di Desa Margahayu tidak hanya dapat memanfaatkan potensi lokal secara optimal, tetapi juga dapat memperkuat ekonomi masyarakat setempat.

Program pengabdian yang dirancang oleh tim dari Jurusan D3 Perbankan dan Keuangan Universitas Siliwangi bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga dalam mengolah kulit manggis menjadi teh manggis serta memperkenalkan strategi pemasaran yang lebih efektif. Dengan melibatkan Karang Taruna, aparat desa, dan PKK, program ini diharapkan dapat menjadi motor penggerak ekonomi lokal, menjadikan teh manggis sebagai produk khas Desa Margahayu yang mampu bersaing di pasar modern.

## METODE

Metodologi pengabdian ini menggunakan pendampingan beberapa tahapan yang terstruktur. Pertama, dilakukan in-depth interview dengan mitra untuk mengidentifikasi masalah mendalam terkait peningkatan nilai tambah kulit manggis menjadi produk teh manggis serta strategi pemasaran digitalnya. Setelah identifikasi kebutuhan, materi mengenai identifikasi produk, proses produksi teh dari kulit manggis, dan teknik pemasaran digital disampaikan kepada mitra, metode yang

diterapkan pada kegiatan Pbm-PKM adalah sebagai berikut:



Gambar 2. Metode Pelaksanaan Pbm-PKM

Selanjutnya, pendampingan dilakukan dalam bentuk diskusi dan sharing tentang proses produksi teh manggis serta sistem pemasaran digital. Pendampingan ini mencakup tahapan produksi teh, penetapan pasar sasaran, pemilihan platform digital untuk pemasaran, program promosi, dan peningkatan kualitas pelayanan. Pada bulan pertama, tim peneliti secara aktif mendampingi mitra dalam seluruh proses tersebut. Di bulan kedua, mitra melaksanakan kegiatan secara mandiri, dan evaluasi dilakukan untuk mengukur keberhasilan pendampingan.

Untuk mengevaluasi pemahaman dan efektivitas program, kuesioner dengan metode pre-test dan post-test diberikan kepada peserta. Data yang diperoleh dari kuesioner ini akan digunakan untuk menilai tingkat pemahaman dan keberhasilan program dalam meningkatkan kapasitas mitra dalam produksi dan pemasaran teh manggis.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil program pengabdian berjudul “Peningkatan Nilai Tambah

Kulit Manggis Menjadi Produk Teh Manggis di Desa Margahayu, Kecamatan Manonjaya Kabupaten Tasikmalaya” menunjukkan adanya potensi besar untuk mengoptimalkan limbah kulit manggis sebagai produk bernilai tinggi. Desa Margahayu, yang terletak di wilayah dengan iklim dan kondisi tanah yang mendukung budidaya manggis, selama ini masih bergantung pada penjualan buah manggis segar. Sayangnya, kulit manggis yang seharusnya bisa dimanfaatkan secara optimal sering kali hanya menjadi limbah yang dibuang.

Melalui program pengabdian ini, tim dari Jurusan D3 Perbankan dan Keuangan Universitas Siliwangi bekerja sama dengan Karang Taruna dan Aparat Desa mengatasi keterbatasan pengetahuan masyarakat tentang pengolahan limbah kulit manggis. Edukasi dan pelatihan diberikan kepada pelaku UMKM dan petani manggis mengenai proses produksi teh manggis, mulai dari pemilihan bahan baku, teknik pengeringan, hingga strategi pemasaran produk secara digital.

Penelitian ini berfokus pada upaya peningkatan nilai tambah dari limbah kulit manggis yang melimpah di Desa Margahayu. Meskipun manggis merupakan komoditas unggulan daerah, potensi ekonomis dari kulit manggis yang kaya akan senyawa bioaktif, terutama xanthone, sering kali terabaikan. Dengan mengolah kulit manggis menjadi produk teh, penelitian ini bertujuan untuk memberikan nilai tambah bagi masyarakat setempat, sekaligus memperkenalkan produk lokal yang memiliki potensi pasar yang luas.

Proses pengolahan kulit manggis menjadi teh melibatkan

beberapa tahapan, mulai dari seleksi bahan baku, pencucian, pengeringan, hingga pengemasan. Setiap tahap dilakukan dengan memperhatikan standar kualitas yang telah ditetapkan untuk menghasilkan produk akhir yang higienis dan bermutu. Selain itu, penelitian ini juga melibatkan masyarakat setempat dalam proses produksi, mulai dari tahap persiapan bahan baku hingga pengemasan. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan partisipasi masyarakat dan membekali mereka dengan keterampilan baru.

Hasil dari program ini menunjukkan bahwa pemanfaatan kulit manggis sebagai teh manggis tidak hanya membantu mengurangi limbah tetapi juga meningkatkan pendapatan masyarakat. Analisis terhadap produk teh kulit manggis yang dihasilkan mencakup aspek fisik, kimia, dan sensoris. Analisis fisik meliputi pengukuran kadar air, kadar abu, dan partikel kasar. Analisis kimia difokuskan pada penentuan kadar senyawa xanthone sebagai biomarker utama. Sementara itu, analisis sensoris melibatkan penilaian terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur produk oleh panelis terlatih. Hasil analisis ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang komprehensif mengenai kualitas produk yang dihasilkan.

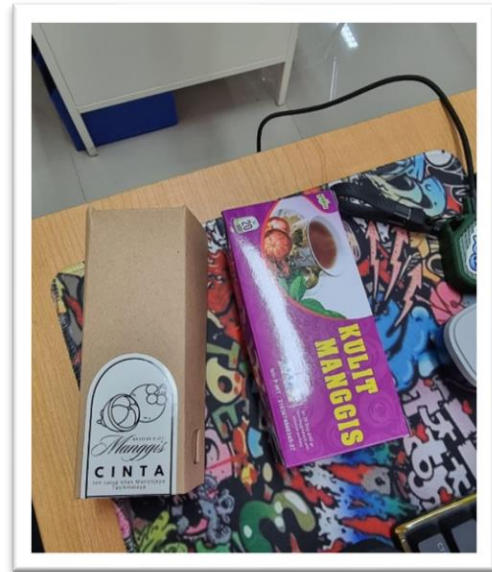
Pembahasan pada penelitian ini menunjukkan bahwa teh kulit manggis yang dihasilkan memiliki potensi sebagai produk minuman fungsional. Kandungan xanthone yang tinggi memberikan manfaat kesehatan yang signifikan, seperti antioksidan, antiinflamasi, dan antikanker. Selain itu, hasil uji sensoris menunjukkan bahwa produk teh kulit manggis memiliki

penerimaan yang baik dari konsumen. Hal ini mengindikasikan bahwa produk ini memiliki potensi pasar yang cukup menjanjikan.



Gambar 3. Hasil Produk Pengabdian

Pengembangan produk teh kulit manggis ini tidak hanya memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat Desa Margahayu, tetapi juga berkontribusi pada pelestarian lingkungan. Dengan memanfaatkan limbah kulit manggis, penelitian ini turut mengurangi jumlah limbah organik yang dihasilkan dan mendukung prinsip-prinsip ekonomi sirkular. Selain itu, produk teh kulit manggis juga dapat menjadi salah satu upaya untuk mempromosikan produk lokal dan meningkatkan daya saing produk Indonesia di pasar global.



Gambar 4. Hasil Produk Pengabdian

Sebagai tindak lanjut dari penelitian ini, perlu dilakukan upaya lebih lanjut untuk meningkatkan skala produksi dan pemasaran produk teh kulit manggis. Beberapa hal yang perlu diperhatikan adalah pengembangan kemasan yang menarik dan informatif, serta promosi produk melalui berbagai saluran pemasaran, baik secara konvensional maupun digital. Selain itu, perlu dilakukan kajian lebih lanjut mengenai potensi pengembangan produk turunan dari kulit manggis, seperti ekstrak kulit manggis untuk produk kosmetik atau suplemen makanan.

Dengan meningkatnya kesadaran dan keterampilan dalam pengolahan kulit manggis, Desa Margahayu diharapkan dapat menjadi pusat produksi teh manggis yang dikenal luas, baik di pasar lokal maupun nasional. Program ini juga berhasil mengubah pola pikir masyarakat dari sekadar fokus pada

penjualan hasil panen menjadi pemahaman yang lebih luas tentang pentingnya kualitas produk dan pemasaran terintegrasi. Melalui pendekatan partisipatif, di mana masyarakat dilibatkan secara aktif dalam seluruh proses, program ini tidak hanya memberikan solusi jangka pendek tetapi juga membangun kapasitas jangka panjang yang dapat terus dikembangkan di masa depan.

## SIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa optimalisasi limbah kulit manggis di Desa Margahayu melalui produksi teh manggis telah memberikan dampak positif bagi masyarakat. Dengan mengubah limbah yang selama ini tidak dimanfaatkan menjadi produk bernilai tinggi, program ini tidak hanya berhasil meningkatkan pendapatan warga setempat, tetapi juga berkontribusi pada pelestarian lingkungan. Pelatihan dan edukasi yang diberikan telah membekali masyarakat dengan keterampilan baru dalam proses produksi dan pemasaran, yang pada akhirnya memperkuat ekonomi lokal serta memperkenalkan produk teh manggis sebagai minuman fungsional dengan potensi pasar yang menjanjikan.

Selain dampak ekonomi, penelitian ini juga menekankan pentingnya pendekatan partisipatif dalam memberdayakan masyarakat. Melalui keterlibatan aktif dalam seluruh tahapan produksi, warga Desa Margahayu tidak hanya memperoleh manfaat jangka pendek, tetapi juga membangun kapasitas untuk pengembangan jangka panjang. Dengan demikian, Desa Margahayu berpotensi menjadi pusat produksi teh

manggis yang diakui secara luas, baik di tingkat lokal maupun nasional. Ke depan, diperlukan upaya lebih lanjut dalam meningkatkan skala produksi, memperluas pasar, serta mengembangkan produk turunan dari kulit manggis untuk memperkuat daya saing produk Indonesia di pasar global.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Pengabdian Kepada Masyarakat dengan judul “Peningkatan Nilai Tambah Kulit Manggis Menjadi Produk Teh Manggis di Desa Margahayu, Kecamatan Manonjaya Kabupaten Tasikmalaya” sebagai program pengabdian Tahun 2024, dapat diselenggarakan dengan baik karena dukungan berbagai pihak. Untuk itu kami mengucapkan terima kasih dan penghargaan sebesar-besarnya kepada:

1. Rektor Universitas Siliwangi Tasikmalaya.
2. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Siliwangi Tasikmalaya.
3. Ketua LP2MP-PMP Universitas Siliwangi Tasikmalaya.
4. Aparatur Desa Margahayu, Kecamatan Manonjaya Kabupaten Tasikmalaya
5. Pihak lain yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu.

## DAFTAR PUSTAKA

- Eddy, K. (2012). Pemanfaatan Kulit Manggis sebagai Antioksidan dan Antidiabetes. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Gupita, A. (2012). Kandungan Nutrisi dan Senyawa Aktif dalam Kulit Manggis (*Garcinia*

- mangostana L.). Jurnal Ilmu Gizi, 8(1), 45-56.
- Iswari, K. (2012). Manfaat Kulit Manggis dalam Bidang Kesehatan. Bandung: Alfabeta.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2022). Perkembangan Lahan dan Produksi Manggis 2017-2021. Jakarta: Kementerian Pertanian RI.
- Manurung, H., & Pasaribu, E. (2012). Kulit Manggis sebagai Antioksidan dan Potensi Pengembangan Produk Turunannya. Jurnal Penelitian Pertanian, 10(2), 120-128.
- Pasaribu, E., dkk. (2012). Pengaruh Kulit Manggis terhadap Pengendalian Diabetes. Jurnal Kesehatan, 7(4), 213-220.