

## **MENGULIK RAHASIA DIBALIK PRODUK OLAHAN LOKAL TEH TUBRUK MBAH DJIE DI KECAMATAN SENDANG KABUPATEN TULUNGAGUNG.**

***Muhammad Farid Ahlu Naja, Novita Amelia Rahayu***  
*faridannaja@gmail.com, novitaameliarahayu@gmail.com*  
Fakultas Ekonomi, Jurusan Manajemen Universitas  
Tulungagung

### ***Abstract***

*This study aims to delve deeper into one of the local products of tea tubruk for a more in-depth analysis of the raw materials, processing, and marketing methods. The method used in this research is a qualitative descriptive method. In this study, it was found that Mbah Djie's tubruk tea is a local business that can prosper by utilizing surrounding human resources. With the conclusion that Mbah Djie's local tea is a viable business to be developed, the welfare of the surrounding human resources will be achieved.*

***Keywords :*** Local Tea, Human Resources, Product

### ***Abstrak***

Penelitian ini bertujuan untuk mengulik lebih dalam salah satu produk lokal teh tubruk untuk di analisa lebih dalam mengenai bahan baku, pengolahan, dan cara pemasarannya. Metode yang digunakan dalam penelitian ini berupa metode deskriptif kualitatif. Dalam penelitian ini diperoleh hasil bahwa teh tubruk mbah Djie merupakan usaha lokal yang bisa mensejahterakan SDM sekitar. Dengan kesimpulan yang didapat berupa teh lokal mbah Djie merupakan usaha yang layak dikembangkan maka akan bisa tercapai kesejahteraan SDM sekitar.

***Kata kunci :*** Teh lokal, SDM, Produk

## **PENDAHULUAN**

Teh merupakan tumbuhan yang bisa dimanfaatkan pucuk daunnya untuk di olah menjadi produk olahan minuman yang bermanfaat memberi ketenangan namun tidak memberi efek samping kantuk seperti kopi. Alasan utama pemilik usaha menjadikan teh sebagai ladang usahanya adalah karena kekhawatiran terhadap kelestarian dan pengembangan teh di kabupaten tulungagung yang minim, tepatnya di kecamatan sendang. Tanaman teh di kecamatan sendang kabupaten tulungagung sudah ada sejak zaman belanda tepatnya sekitaran tahun 1800 an. Karena minimnya orang yang memiliki pemikiran luas dan cerdas mengenai pemanfaatan lahan dan tanaman teh maka pemilik usaha ini akhirnya turun tangan untuk memanfaatkan lahan serta tanaman teh tersebut untuk dijadikan ladang usaha, dengan cara mengolah tanaman teh tersebut menjadi minuman yang disebut Teh Tubruk. Teh sendiri sangat mudah dalam hal penanaman, pemanenan, maupun pengolahannya.

Pemilik usaha menjabarkan bahwa ladang teh yang dikelola sudah ada sejak zaman Belanda yang akhirnya diperbaiki dan dimanfaatkan kembali oleh beliau sebagai ladang yang sekarang ini menjadi ladang usaha bisnis Teh Tubruk Mbah Djie. Minim nya rasa peduli terhadap peninggalan sejarah membuat pemilik usaha ini merasa iba terhadap pemuda-pemudi zaman sekarang yang mengandalkan ke modern an dan mengabaikan sejarah yang harus dilestarikan, seperti tanaman teh ini contoh nya apabila tidak ada yang mengelola maka akan sangat dirugikan sebab sebagai pengelola hanya perlu mengembangkan dan merawat, karena lahan dan juga tanaman teh itu sendiri sudah ada sejak zaman Belanda. Pembuatan teh ini masih dibidang tradisional sebab ciri khas teh tubruk dengan sari teh yang kasar menjadikan nya tidak susah untuk diolah.

## **KAJIAN TEORI**

### **1. Pengertian Teh Tubruk**

Teh tubruk merupakan teh yang terbuat dari potongan daun teh yang masih sedikit kasar dan teh tubruk harus diseduh menggunakan air panas untuk menikmatinya. Teh Tubruk masih dibidang teh yang sangat tradisional dan juga dikenal dengan cara penyeduhan yang tradisional pula.

### **2. Manfaat Teh Tubruk**

Ada beberapa jenis teh di Indonesia tepatnya di kabupaten Tulungagung, namun teh tubruk olahan dari kecamatan Sendang ini memiliki manfaat yang bisa dibidang bagus untuk Kesehatan organ tubuh. Berikut beberapa manfaat Teh Tubruk :

- 1) Meningkatkan metabolisme dalam tubuh. Menurut Molecules, lemak coklat lebih aktif secara metabolik serta mengandung lebih banyak mitokondria dibanding lemak putih, yang berarti lemak coklat sebenarnya dapat membakar kalori dan meningkatkan metabolisme. mengonsumsi lebih dari 2 cangkir teh sehari dalam 12 minggu bisa memiliki lemak dan bobot yang lebih sedikit dibanding yang tidak mengonsumsi.
- 2) Anti Inflamasi. Polifenol antioksidan dalam teh merupakan pencegah peradangan yang kuat. Faktanya, EGCG dalam teh tersebut 100 kali lebih kuat dibandingkank dengan kekuatan antioksidan vitamin C.
- 3) Mencegah kanker dan penyakit parkison. Dalam sebuah penelitian di Jepang terhadap lebih dari 40.000 orang dewasa, ditemukan bahwa konsumsi teh secara teratur mengurangi risiko kematian akibat penyakit jantung, stroke, dan beberapa jenis kanker.

- 4) Meningkatkan Kesuburan. Teh tubruk bisa jadi solusi. Polifenol dalam teh telah mengkonfirmasi efek anti-inflamasi dan antioksidan kuat.

Selain hal diatas masih banyak lagi manfaat dari teh tubruk yang mungkin jarang orang ketahui. Maka dari itu sangat di perlukan adanya pengembangan teh khususnya di daerah pelosok-pelosok.

### 3. Cara Pengolahan dan Pemasaran Teh Tubruk

Pengolahan teh adalah metode yang diterapkan pada pucuk daun teh (*Camellia sinensis*) yang melibatkan beberapa tahapan, termasuk di antaranya pengeringan hingga penyeduhan teh. Jenis-jenis teh dibedakan oleh pengolahan yang dilalui. Di dalam bentuknya yang paling umum, pengolahan teh melibatkan oksidasi terhadap pucuk daun, penghentian oksidasi, pembentukan teh dan pengeringan. Sedangkan dari segi pemasarannya Dewan Teh Indonesia mencanangkan program perbaikan sistem pemasaran teh di Indonesia, sebagai salah satu Critical Success Factor dalam upaya penyelamatan agribisnis teh Indonesia. Beberapa langkah yang perlu ditempuh antara lain sebagai berikut : (1) Meningkatkan kegiatan promosi dan pemasaran teh sesuai dengan program perbaikan kebun, pengolahan, dan mutu teh, (2) Penguatan kelembagaan Bandung Tea Auction (BTA) melalui pendanaan pemerintah, (3) Perbaikan Supply Chain teh Indonesia melalui pendanaan pemerintah, (4) Pengembangan dan pemberdayaan Jakarta Tea Auction (JTA) melalui pendanaan investor.

## **METODE PENELITIAN POPULASI**

Yang menjadi populasi atau keseluruhan dalam penelitian ini adalah seluruh perkebunan teh di Indonesia yang dikelola maupun tidak. Dimana banyak nya lahan yang menganggur dan tidak ada yang mengelola menjadikan hal itu kerugian bagi warga sekitar, sebab jika salah satu dari mereka mau dan turun tangan untuk lebih peduli terhadap lahan teh maka hal itu bisa menjadi mata pencaharian ataupun peluang usaha bisnis yang mumpuni.

### **Sampel**

Usaha teh tubruk milik Mbah Djie merupakan salah satu perwujudan pemanfaatan lahan teh yang di anggurkan atau tidak ada yang mengelola yang membuat pemilik usaha ini memiliki pemikiran yang luas dan cerdas sehingga menjadikan lahan tersebut sebagai bidangnya. Hal itu sangat berpengaruh besar dalam hidup beliau karena siapa sangka dari awal yang coba-coba untuk sekedar melestarikan lahan sekarang bisa mengembangkannya sebagai usaha yang bernama Teh Tubruk Mbah Djie yang berlokasi di Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung.

## **Teknik Pengumpulan Data**

Dalam penelitian ini data yang diambil berupa rekam suara melalui wawancara secara langsung terhadap pemilik usaha. Selain itu ada juga beberapa Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini. Berikut merupakan beberapa Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini :

- 1) Wawancara secara langsung
- 2) Rekam suara Ketika wawancara
- 3) Observasi di tempat usaha secara langsung

Ditasa merupakan Teknik utama dalam pengumpulan data penelitian ini, dalam hal ini penelitian juga mengambil beberapa informasi dari internet untuk memperoleh hasil yang lebih valid.

## **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

### **Sejarah Pengembangan Teh Tubruk Mbah Djie di Kecamatan Sendang**

Menurut pemilik usaha sendiri, teh tubruk mbah Djie sudah mulai dikembangkan sejak lama, dan perkebunan teh yang dijadikan ladang usaha pun sudah ada sejak zaman belanda tepatnya di tahun 1980 an. Perkebunan itu sendiri awalnya merupakan perkebunan te yang terbengkalai dikarenakan tidak ada yang melestarikan dan tidak ada pula yang memanfaatkannya. Pada akhirnya pemilik usaha teh tubruk mbah djie merasa iba dan memiliki rasa kekhawatiran terhadap perkebunan teh yang terbelangkai sehingga memiliki ide untuk melestarikan serta memanfaatkan perkebunan tersebut menjadi ladang bisnis. Perkebunan teh itu sendiri terletak di kecamatan sendang kabupaten tulungagung, jawa timur.

Namun teh di kecamatan sendang ini hanya bisa di panen 1 atau 2 minggu sekali, sebab letak dan iklim di daerah sendang yang kurang mendukung membuat teh susah untuk panen setiap hari. Jika mengenai sejarah asal usul teh maka negara tiongkok lah asal pertama kali teh ada di dunia ini, lalu teh dibawa masuk ke jepang, dan disitulah mulai ditemukan teh di Indonesia juga pada tahun 1835 yang diperkirakan oleh orang” bahwa teh tersebut mungkin dibawa oleh orang jepang ke Indonesia. Oleh sebab itu wajar jika memang di kecamatan Sendang kabupaten Tulungagung perkebunan teh nya sudah ada sejak lama.

### **Pengolahan, Pemasaran, dan Pelestarian Teh Tubruk Mbah Djie**

Teh Tubruk mbah djie ini masih diolah dengan metode tradisional atau handmade, pengolahan masih pula menggunakan alat yang tradisional dan masih menggunakan cahaya matahari sebagai alat untuk mengeringkan sari bubuk dari pucuk daun teh tersebut

Walaupun masih menggunakan metode tradisional, namun hasil dan rasa dari teh tubruk ini tidak seburuk yang orang kira, bahkan teh tubruk ini kerap disebut-sebut teh lokal rasa internasional, dikarenakan di kenal akan kelokalannya namun rasa yang disajikan adalah rasa internasional yang menjamin bisa membuat orang-orang yang mencobanya akan kembali lagi untuk mencobanya. Selain hal itu pemilik usaha juga memiliki Teknik sendiri dalam mengelola teh tersebut sehingga menghasilkan rasa yang maksimal.

Teh Tubruk mbah djie memang kurang terkenal dikalangan remaja remaja jaman sekarang karna letaknya yang kurang strategis dari kota dan popularitasnya kurang diketahui menyebabkan usaha milik mbah djie ini hanya diketahui beberapa orang saja. Namun tidak mau menyerah, pemilik usaha juga memiliki segudang cara agar produknya bisa dikenal banyak orang, diantaranya ada dua periode yang pernah digunakan oleh pemilik usaha, pertama pada jaman dahulu diawal kemunculan usaha ini, pemilik usah teh tubruk mbah djia memasarkan produknya secara langsung kepada konsumen dengan cara mendatangi warung-warung yang berdekatan untuk memasarkan produk usahanya dikarenakan dahulu belum ada segmen pengembangan produk.

Sedangkan untuk sekarang pemasaran masih dilakukan secara langsung, bedanya sekarang sudah ada segmentasi pasar dan pengembangannya, biasanya pemilik usaha mendatangi kafe atau kedai-kedai untuk memasarkan produk teh tubruk kecamatan sendang dengan cara menawarkan produknya kepada pemilik kafe atau kedai dan mengajarkan cara penyeduhan, penyimpanan, dan penyajiannya.

Dengan begitu cara merupakan cara yang beda dari lainnya, dengan cara pemasaran seperti ini mungkin target sasaran pasarnya akan lebih tertarik. Mengenai pasar yang menjadi target sasaran pemilik usaha adalah seperti kafe, kedai, dan tempat lainnya yang sekiranya cocok, dengan begitu kemasannya yang digunakan pun telah disesuaikan dengan target pasar. Disini setiap kemasannya berisi 3-50 gram teh, oleh pemilik usaha, kemasan maupun isi di dalamnya sudah di perkiraan baik-baik sehingga menurutnya ukuran tersebut sudah layak di pasarkan. Dimana untuk kemasan 3 gram biasanya adalah teh kemasan sekali seduh, sedangkan untuk kemasan 20 gram diatas biasanya teh yang dipasarkan ke kafe atau kedai.

Teh sendiri pelestariannya bisa dibilang sangat mudah, sehingga mungkin siapa saja bisa mengelola perkebunan teh. Pemilik usaha menjabarkan bahwa teh tidak perlu terlalu dibuat ribet dalam pelestariannya, sebab teh bisa hidup lama asal rajin dikelola dengan baik dan tidak di

anggurkan. Selain itu, pemilik usaha berharap kepada warga kabupaten tulungagung untuk mengikuti jejak beliau dimana melestarikan apa yang sudah dan menjadikannya ladang bisnis, tidak hanya bagi diri sendiri tapi juga untuk orang lain disekitar. Sebab sekarang adalah zaman dimana kita harus lebih bisa berkembang, banyak cara untuk berkembang, salah satunya adalah memasuki dunia bisnis, belajar mengelola keuangan, belajar mengelola usaha, mengatur permainan bisnis itu sendiri, mempelajari pasar dan segmentasi pasar tersebut, dan banyak hal lain lagi.

## **Rahasia Dibalik Teh Tubruk Mbah Djie**

Seperti teh pada umumnya, teh buatan mbah djie ini memiliki banyak kespesialan dan rahasia dibalik pengelolaannya serta cara pengolahan teh agar menghasilkan rasa yang maksimal. Salah satunya adalah pemetikan pucuk daun teh pilihan yang di olah. Pengambilan pucuk daun teh di petik menggunakan metode hitung dari pucuk, dimana pucuk daun hanya bisa diambil dengan syarat 3 daun dari pucuk, pemilik usaha tidak menyarankan untuk memetik daun yang keempat, sebab jika ada salah dalam pengambilan pucuk daun, maka rasa yang dihasilkan pun akan beda dari biasanya, oleh sebab itu pemilik usaha hanya akan memetik pucuk daun sampai daun ketiga. Rahasia kedua dibalik usaha milik mbah djie ini merupakan cita-cita untuk mengembangkan teh lebih luas lagi, dengan tujuan agar teh di kecamatan sendang, dibawah lereng gunung wilis tersebut bisa dikenal masyarakat lebih luas lagi, dengan harapan para remaja berpengetahuan luas diluar sana bisa meniru ataupun mencontoh hal yang dilakukan mbah djie salah satunya melestarikan perkebunan teh yang sudah usang dan menjadikannya ladang bisnis.

Dengan begitu para petani teh maupun pabrik yang mengelola teh akan lebih dikenal dan teh tubruk mbah djie tersebut bisa menjadi contoh baik untuk remaja diluar sana. Selain itu dibalik hal ini dahulunya perkebunan teh di kecamatan sendang merupakan sasaran penebangan, sebab tidak adanya pengelola, dan sejak adanya usaha milik mbah djie tersebut maka keuntungan dibalik hal ini adalah perkebunan tidak jadi ditebang dan dihancurkan namun malah menjadikan perkebunan tersebut sebagai nilai ekonomi bagi warga sekitar. SDM yang berada di sekitar lokasi bisa mendapat mata pencaharian yang tetap dan bisa terjamin. Sebab SDM sekitar yang ada di kecamatan sendang sangat layak untuk dikembangkan dengan begitu sama seperti membantu perekonomian masyarakat sekitar

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

Ada beberapa kesimpulan dari hasil pembahasan yang telah ditentukan, diantaranya, Teh Tubruk Mbah Djie sudah ada sejak lama, dan merupakan teh peninggalan sejarah belanda.

yang dikembangkan ulang oleh mbah djie pemilik usaha tersebut. Diluar hal itu Teh Tubruk mbah djie hanya bisa dipanen  $\frac{1}{2}$  minggu sekali sebab pengaruh iklim di kecamatan sendang yang memengaruhi pertumbuhan teh tersebut. Pengolahan nya pun masih menggunakan metode hand made atau tradisional. Perlu juga diketahui bahwa Teh Tubruk mbah djie ini dipasarkan dengan cara pemilik usaha mendatangi kedai-kedai maupun kafe dan memasarkan secara langsung serta menjelaskan cara pembuatan teh dan penyajiannya. Oleh sebab itu dengan adanya pelestarian ulang perkebunan teh tersebut, selain pemilik usaha mampu memiliki bisnis sendiri, disisi lain SDM sekitar juga ikut terbantu oleh adanya pelestarian ulang perkebunan teh tersebut.

## **B. Saran**

Dari makalah ini kami dapat mengambil esimpulan dan juga saran, beberapa saran dari kami untuk usaha Teh Tubruk mbah djie kedepannya adalah agar pemilik usaha bisa mengembangkan bisnis nya melalui media sosial, dimana produk teh dipasarkan melalui facebook ads, ataupun instagramm dan media sosial lain nya yang mendukung. Dengan begitu akan banyak yang lebih mengenal teh tubruk olahan dari kecamatan sendang. Selain hal itu juga akan lebih baik lagi jika pemilik usaha mau untuk mendaftarkan produknya ke BPOM demi menjamin keamanan produk teh tersebut agar bisa lebih dipercaya.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Risky (2008). *Manfaat Teh Tubruk untuk Kesehatan, Baik untuk Usus hingga Cegah Kanker*. Diakses pada 3 April 2020, dari <https://www.orami.co.id/magazine/manfaat-teh-tubruk>
- Harnati Rafiastuti, SP (2014). *Pengelolaan dan Pemasaran Tanaman Teh*. Diakses pada 2 Mei 2020, dari <http://cybex.pertanian.go.id/artikel/53409/pengolahan-dan-pemasaran-tanaman-teh/>