



## Pemberdayaan Santri Ma'had Al-Jami'ah Tulungagung melalui Pelatihan dan Pendampingan Diversifikasi Produk Berbahan Dasar Murbei

Eni Setyowati<sup>1)</sup>, Musrikah<sup>2)</sup>

<sup>1,2</sup> Universitas Islam Negeri Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung, Indonesia

Email: eniaintulungagung@gmail.com<sup>1</sup>, musrikahstainta@gmail.com<sup>2</sup>

### Article History:

Received: 24-06-2024

Accepted: 25-07-2024

Publication: 15-08-2024

---

**Abstract:** *Santri at Ma'had Al-Jami'ah Tulungagung are students who receive bidik misi scholarships who come from poor economic backgrounds, but have high intelligence and enthusiasm. They need to develop entrepreneurial skills. Large but underutilized land is an asset that needs to be developed. In fact, human resources and available land assets have not been maximized. In the Tulungagung area there are many wild mulberry plants that have high health benefits, which need to be cultivated and utilized. The objectives of this community service are: (1) to conduct training and mentoring on mulberry cultivation, (2) to conduct training and mentoring on mulberry-based product processing, and (3) to conduct training and mentoring on creative marketing strategies. The method used is ABCD (Asset-Based Community Development), which consists of discovering, dreaming, designing, defining, doing, and monitoring evaluation. The results of the community service showed that: (1) the students can cultivate mulberry well, (2) the students can make mulberry tea and syrup products, and (3) the students can learn and apply creative marketing, which is useful for increasing income and entrepreneurship.*

---

**Keywords :** *Empowerment, Training, Mentoring, Diversification, Mulberry*

### PENDAHULUAN

Salah satu ma'had yang ada di Kabupaten Tulungagung adalah Ma'had Al Jami'ah. Santri yang berada di ma'had Al Jamiah Tulungagung adalah mahasiswa yang mendapatkan beasiswa bidik misi. Sebagai mahasiswa bidik misi dengan tingkat ekonomi yang rendah, maka sudah seharusnya mereka mempunyai tambahan keterampilan untuk kehidupan di masa depan. Selain pendidikan akademik yang diperoleh di kampus dan pendidikan akhlak di ma'had, mereka harus juga mendapatkan bekal keterampilan untuk menyongsong masa depannya kelak. Setelah lulus dari kuliah, mereka harus bisa mandiri dalam kehidupan bermasyarakat. Oleh karena itu, adanya tambahan keterampilan untuk meningkatkan jiwa entrepreneurship sangat penting. Berdasarkan alasan tersebut, perlu adanya pemberdayaan bagi mereka melalui pelatihan dan pendampingan keterampilan agar dapat meningkatkan

**Cite this article as :**

Setyowati, E. ., & Musrikah, M. Pemberdayaan Santri Ma'had Al-Jami'ah Tulungagung melalui Pelatihan dan Pendampingan Diversifikasi Produk Berbahan Dasar Murbei. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 319–330 .  
<https://doi.org/10.61231/jp2m.v2i3.272>

**Creative Commons - Attribution 4.0 International - CC BY 4.0**

status ekonomi mereka di masa depan. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah melalui kegiatan pelatihan dan pendampingan diversifikasi produk berbahan dasar tanaman murbei.

Tanaman murbei adalah tanaman umum yang hampir ada di pekarangan rumah warga, khususnya warga di perkampungan, termasuk di perkampungan sekitar ma'had Al Jami'ah Tulungagung. Tanaman murbei merupakan tanaman perdu, tingginya dapat mencapai 6 meter dengan tajuk yang jarang, bercabang banyak, daunnya berwarna hijau tua dengan bentuk mulai dari bulat, berlekuk dan bergerigi dengan permukaan kasar atau halus tergantung jenisnya. Tanaman ini bila dipangkas secara berkala tidak menjadi tinggi dan tetap menghasilkan daun, tetapi apabila tidak dipangkas dapat menjadi tinggi (Isnan, 2015).

Tanaman ini mudah didapat, mudah dibudidayakan, dan mempunyai manfaat yang banyak bagi kesehatan. Selain itu daun murbei juga bermanfaat bagi pakan yang baik untuk kokon ulat sutera (Pudjiono, 2007), daun dan buahnya juga dapat digunakan untuk makanan dan minuman. Buah murbei juga dapat dikonsumsi langsung, serta bermanfaat untuk obat batuk, obat gangguan pencernaan makanan, obat bisul radang kulit, dan dapat mengatasi gangguan pencernaan karena murbei dapat menghambat pertumbuhan bakteri *staphylococcus aureus* dan *shigella dysenteriae* sebesar 85% (Syahrudin et al., 2019). Daun murbei dapat menghasilkan serat kasar ransum. Bobot saluran pencernaan terutama gizzard, usus halus, dan sekam dipengaruhi oleh serat kasar ransum yang dihasilkan. Serat kasar ini dibutuhkan ternak untuk merangsang gerakan saluran pencernaan dan sebagai sumber energi. Kekurangan serat dapat menyebabkan gangguan pencernaan (Has et al., 2015).

Penelitian lain yang dilakukan Sugiarto menyebutkan bahwa murbei dapat dimanfaatkan sebagai minuman jeli. Pektin, agar, gelatin, keragenan, dan senyawa hidrokolid lainnya yang ditambahkan gula, asam, serta bahan tambahan lain dapat dimanfaatkan sebagai minuman dalam bentuk gel atau yang sering disebut minuman jeli. Minuman jeli ini dapat berfungsi sebagai antioksidan, karena salah satu sumbernya dari antosianin murbei (Sugiarto 2015).

Tanaman murbei memiliki kandungan nutrisi yang baik dengan protein kasar 23% (Muin et al., 2015), kandungan serat kasar 25% (Has et al., 2015). Tanaman murbei juga dapat dimanfaatkan sebagai sumber protein hijau pakan domba dan kambing (Yulistiani, 2012). Senyawa kimia pada tanaman murbei, meliputi: pada rantingnya terdapat tanin (pada teh dapat untuk aroma) dan vitamin A, pada buahnya mengandung cyanidin (untuk warna dalam, anti kanker, vasoprotective, anti-inflamasi, anti-obesitas dan efek anti-diabetes, memiliki antioksidan dan radikal bebas), isoquercetin (flavonoid, saat ini sedang diselidiki untuk pencegahan tromboemboli pada pasien kanker terpilih dan sebagai agen anti kelelahan pada pasien kanker ginjal yang diobati dengan sunitinib), sakarida (hidrat arang, sumber energi), asam linoleat (asam lemak tak jenuh, mencegah rusaknya membran sel), asam stearat (asam

**Cite this article as :**

Setyowati, E. ., & Musrikah, M. Pemberdayaan Santri Ma'had Al-Jami'ah Tulungagung melalui Pelatihan dan Pendampingan Diversifikasi Produk Berbahan Dasar Murbei. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 319–330 .  
<https://doi.org/10.61231/jp2m.v2i3.272>

**Creative Commons - Attribution 4.0 International - CC BY 4.0**

lemak jenuh, sebagai pelumas dan mencegah oksidasi), dan karoten (diubah menjadi vitamin A) (Yuniati, 2023).

Daun tanaman murbei mengandung quercetin (flavonoid, antioksidan) dan anthosianin (pigmen alami, sebagai antioksidan di dalam tubuh sehingga dapat mencegah terjadinya aterosklerosis, penyakit penyumbatan pembuluh darah. Antosianin bekerja menghambat proses aterogenesis dengan mengoksidasi lemak jahat dalam tubuh, yaitu lipoprotein densitas rendah). Berdasarkan kandungan yang terdapat pada murbei, maka murbei mempunyai manfaat bagi kesehatan baik daun maupun buahnya. Krim dari ekstrak etanol daun murbei memiliki aktivitas antioksidan yang sangat kuat (Pogaga et al., 2020); (Syahrudin et al., 2019). Daun murbei bermanfaat juga untuk obat batuk, gangguan pencernaan, bisul, radang kulit, demam, hipertensi, diare, flu, malaria, asma, diabetes, insomnia, vertigo, anemia, hepatitis. Sedangkan buah murbei bermanfaat untuk: menurunkan kolesterol, menjaga kesehatan mata, meningkatkan sistem imun, kesehatan kulit, jantung, kanker, diabetes, mencegah stroke, membersihkan darah kotor, menyehatkan ginjal, baik untuk liver, dan kekebalan imun

Saat ini potensi pasar minuman sangat besar. Hampir di setiap tempat dapat kita temui orang yang berjualan minuman, seperti minuman teh, coklat, jeruk peras, dan lain sebagainya. Namun, dari jenis minuman yang dijual belum ada yang berasal dari tanaman murbei. Oleh karena itu, salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah melakukan inovasi minuman dari tanaman murbei melalui kegiatan pelatihan dan pendampingan diversifikasi produk berbahan dasar tanaman murbei bagi santri di ma'had tersebut. Sesungguhnya, peluang sektor wirausaha di ma'had Al Jami'ah ini cukup prospektif, karena selain dapat meningkatkan ekonomi para santri, diharapkan juga berpeluang menjadi pusat potensi wirausaha di Tulungagung dan masyarakat sekitarnya. Selain berwirausaha, mengingat secara geografis kondisi lahan di ma'had Al Jami'ah yang cukup luas, maka merupakan terobosan baru untuk membudidayakan tanaman murbei yang kaya manfaat. Perpaduan antara keindahan alam, kehidupan santri, kehidupan masyarakat, potensi pertanian, kemajuan di bidang wirausaha, lingkungan, pendidikan, dan kemajuan informasi teknologi, bilamana ditata secara baik dan ditangani secara serius dapat mengembangkan daya tarik tentunya akan meningkatkan kesejahteraan santri khususnya dan masyarakat pada umumnya.

Pelatihan dan pendampingan yang dilakukan dapat mengikutsertakan peran dan aspirasi santri, stakeholder, serta pemangku kebijakan yang selaras dengan pendayagunaan potensi sumber daya alam dan sumber daya manusia yang dimilikinya. Pelatihan dan pendampingan ini bersifat terpadu, yang artinya bahwa santri dibina secara berkesinambungan di bidang diversifikasi produk berbahan dasar tanaman murbei serta sekaligus budidaya tanaman murbei di sekitar m'ahad, agar potensi-potensi yang dimiliki dapat digali secara optimal, sehingga dapat memberikan hasil maksimal bagi santri, kampus, masyarakat sekitar, pengusaha dan menjadi pendapatan yang bisa diandalkan. Kegiatan pengabdian

**Cite this article as :**

Setyowati, E. ., & Musrikah, M. Pemberdayaan Santri Ma'had Al-Jami'ah Tulungagung melalui Pelatihan dan Pendampingan Diversifikasi Produk Berbahan Dasar Murbei. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 319–330 .  
<https://doi.org/10.61231/jp2m.v2i3.272>

**Creative Commons - Attribution 4.0 International - CC BY 4.0**

yang dilakukan di ma'had Al Jami'ah Tulungagung merupakan gabungan antara buddiaya hingga kegiatan pasca panen, yang diyakini mampu lebih memberikan manfaat untuk peningkatan kompetensi, wawasan, keterampilan, serta peningkatan kesejahteraan (Andini et al., 2022).

Kandungan pada murbei banyak bermanfaat bagi tubuh, dan tanaman murbei mudah ditanam. Namun, yang menjadi kendala dalam memproduksi minuman atau makanan dari murbei adalah masa kadaluwarsa yang pendek, sehingga dibutuhkan pengelolaan lebih lanjut. Selain itu, pengetahuan marketing juga masih rendah dalam memperkenalkan produk ke masyarakat secara luas (Handaratri, Hudha, et al., 2021). Desain dari kemasan sebuah produk adalah salah satu kunci dari keberhasilan bisnis, karena konsumen akan membuat keputusan untuk membeli produk berdasarkan kemasan yang membungkusnya (Handaratri, Minah, et al., 2021). Saat ini terjadi perpindahan perilaku konsumen dari offline ke online. Oleh karena itu pelatihan strategi pemasaran dan branding yang efektif sangat penting dilakukan (Hukama & Simon, 2017).

Berdasarkan uraian di atas, maka fokus pengabdian ini adalah “Pemberdayaan Santri Ma'had Al'Jami'ah Tulungagung Melalui Pelatihan dan Pendampingan Diversifikasi Produk Berbahan Dasar Murbei”. Adapun tujuan dari pengabdian ini adalah: (1) melakukan pelatihan dan pendampingan budidaya murbei, (2) melakukan pelatihan dan pendampingan pengolahan produk berbahan dasar murbei, dan (3) melakukan pelatihan dan pendampingan strategi pemasaran kreatif dan manajemen keuangan bagi santri Ma'had Al-Jami'ah Tulungagung. Diharapkan dengan pendampingan ini santri ma'had Al Jami'ah Tulungagung menjadi santri mandiri dan sejahtera dalam menatap masa depan.

## **METODE**

Pengabdian ini menggunakan metode ABCD (*Asset Based Community Development*), yaitu mengutamakan pemanfaatan aset dan potensi yang ada di sekitar. Aset dan potensi yang ada meliputi sumber daya alam dan sumber daya manusia. Sumber daya alam meliputi tanaman murbei yang berada di daerah pengabdian, yaitu di lahan Ma'had Al Jami'ah Tulungagung dan sekitarnya, yang selama ini belum dimanfaatkan dan masih sebagai tanaman liar. Sedangkan sumber daya manusianya adalah santri Ma'had Al-Jami'ah Tulungagung. Waktu pelaksanaan selama 4 bulan.

Taha-tahap yang dilakukan adalah: (1) *Discovery* (Menemukan). Pada tahap ini dilakukan wawancara oleh pengabdi kepada santri tentang aset dan potensi yang ada di sekitar Tulungagung, kemudian dilakukan upaya-upaya untuk mengubah mindset santri agar mereka mempunyai mindset menciptakan lapangan pekerjaan bukan mencari kerja. (2) *Dream* (Impian). Langkah ini dilakukan dengan cara kreatif dan secara kolektif melihat masa depan yang mungkin terwujud. Pada tahap ini santri diarahkan untuk mengeksplorasi harapan dan impian mereka baik untuk individu maupun kelompok. Setelah mengetahui keinginan dan impian, langkah selanjutnya adalah merancang kegiatan. (3) *Design*

**Cite this article as :**

Setyowati, E. ., & Musrikah, M. Pemberdayaan Santri Ma'had Al-Jami'ah Tulungagung melalui Pelatihan dan Pendampingan Diversifikasi Produk Berbahan Dasar Murbei. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 319–330 .  
<https://doi.org/10.61231/jp2m.v2i3.272>

**Creative Commons - Attribution 4.0 International - CC BY 4.0**

(Merancang). Tahap ini merupakan proses dimana seluruh kelompok terlibat dalam proses belajar tentang kekuatan/aset yang dimiliki agar bisa mulai memanfaatkan dalam cara yang konstruktif dan kolaboratif untuk mencapai aspirasi dan tujuan seperti yang sudah ditetapkan sendiri. (4) *Define* (Menentukan). Berdasarkan hasil musyawarah (FGD) kemudian Ukhti ma'had menentukan pilihan topik yang positif menuju perubahan yang diinginkan yaitu diversifikasi produk berbahan dasar tanaman murbei. (5) *Destiny* (Lakukan). Pada tahap ini dilakukan kegiatan yang disepakati untuk memenuhi impian santri dari pemanfaat aset. Kegiatan yang dilakukan meliputi: (a) pelatihan dan pendampingan budidaya tanaman murbei, (b) pelatihan dan pendampingan pembuatan produk berbahan dasar murbei (teh dan sirup), dan (c) pelatihan dan pendampingan pemasaran kreatif serta manajemen keuangan. (6) *Monitoring dan Evaluasi*. Pada tahap ini dilakukan monitoring dan evaluasi secara berkesinambungan sebagai upaya mewujudkan santri yang mempunyai ketrampilan dalam berwirausaha, dan diharapkan santri menjadi santri yang mandiri dan menjadikan ma'had Al-Jami'ah Tulungagung selain sebagai pusat keagamaan juga sebagai pusat wirausaha yang Islami.

Alat dan bahan yang digunakan dalam kegiatan pelatihan, meliputi: pada kegiatan budidaya tanaman murbei, alat yang dibutuhkan adalah gunting, cetok, polybag, dan pisau. Bahan yang dibutuhkan adalah tanaman murbei, tanah, pupuk kandang, dan air. Pada kegiatan pembuatan teh murbei, alat yang dibutuhkan adalah baskom, pisau, oven, tatakan, timbangan, standing puch, dan tisu teh celup. Bahan yang dibutuhkan adalah daun murbei. Pada kegiatan pembuatan sirup murbei, alat yang dibutuhkan adalah baskom, blender, sendok, saringan, dan botol. Bahan yang dibutuhkan adalah buah murbei, gula pasir, air, asam sitrat, dan natrium benzoat.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **1. Pelatihan dan Pendampingan Budidaya Tanaman Murbei**

Pelatihan dan pendampingan budidaya tanaman murbei dilaksanakan di lahan ma'had Al Jami'ah Tulungagung. Pada pelatihan ini santri dilatih untuk dapat melakukan penyetakan pada tanaman murbei. Selain itu santri diberi pemahaman bahwa dalam pemeliharaan tanaman murbei, kita harus tahu bagian tanaman manakah yang akan kita manfaatkan. Jika kita akan memanfaatkan buahnya, maka kita harus rajin mengurangi daunnya agar buahnya cepat berbuah dan berbuahnya banyak. Sebaliknya jika kita memanfaatkan daunnya, maka kita dapat membiarkannya. Pada pelatihan ini kita akan memanfaatkan daun dan buah, oleh karena itu santri diberi pemahaman agar rajin mengurangi daunnya untuk dijadikan teh sehingga buahnya akan cepat berbuah, dan buahnya dapat dijadikan produk sirup.

**Cite this article as :**

Setyowati, E. ., & Musrikah, M. Pemberdayaan Santri Ma'had Al-Jami'ah Tulungagung melalui Pelatihan dan Pendampingan Diversifikasi Produk Berbahan Dasar Murbei. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 319–330 .  
<https://doi.org/10.61231/jp2m.v2i3.272>

**Creative Commons - Attribution 4.0 International - CC BY 4.0**



Gambar 1. Pelatihan Budidaya Tanaman Murbei (Penyetekan)



Gambar 2. Observasi Tanaman Murbei Yang Sudah Besar

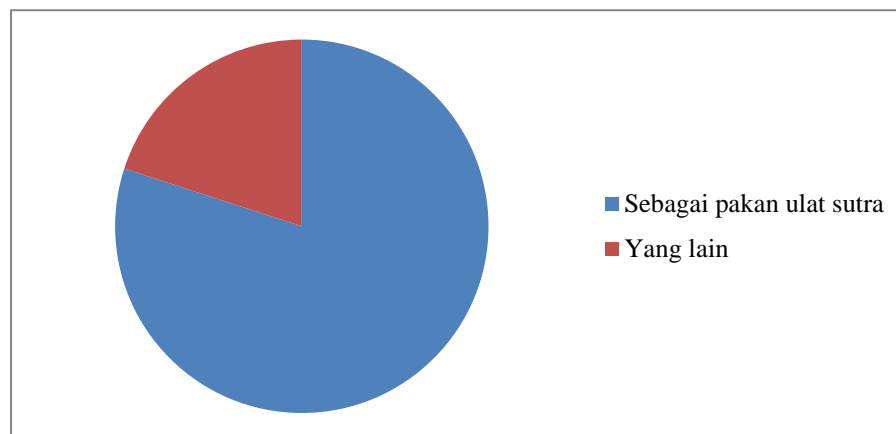
Pada pelatihan budidaya tanaman murbei ini santri sangat antusias. Berdasarkan hasil survei, diskusi, serta wawancara dengan beberapa santri menunjukkan bahwa santri menjadi paham dan mengerti, serta dapat mempraktekkan bagaimana pemeliharaan pada tanaman murbei. Selama ini mereka tidak terpikirkan untuk membudidayakan dan melakukan pemeliharaan terhadap tanaman murbei, karena selama ini tanaman murbei dianggap sebagai tanaman liar. Dari 20 santri yang mengikuti pelatihan ini, 100% menyatakan bahwa santri paham dan mengerti bagaimana pemeliharaan terhadap

**Cite this article as :**

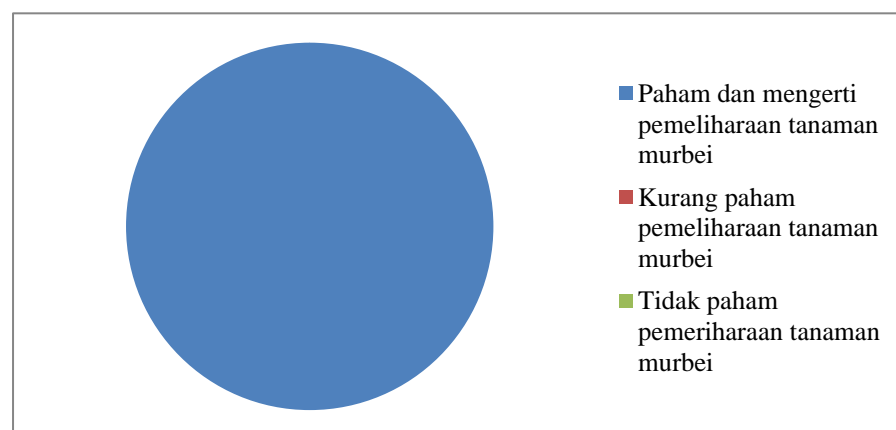
Setyowati, E. ., & Musrikah, M. Pemberdayaan Santri Ma'had Al-Jami'ah Tulungagung melalui Pelatihan dan Pendampingan Diversifikasi Produk Berbahan Dasar Murbei. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 319–330 .  
<https://doi.org/10.61231/jp2m.v2i3.272>

**Creative Commons - Attribution 4.0 International - CC BY 4.0**

tanaman murbei. Dilihat dari segi pemahaman terhadap tanaman murbei, awalnya sebanyak 80% mengetahui bahwa tanaman murbei hanya bermanfaat sebagai pakan ulat sutera, 20% tidak tahu jika bermanfaat. Setelah diadakan pelatihan ini santri menjadi paham akan manfaat tanaman murbei dan paham, serta dapat melakukan pemeliharaan terhadap tanaman murbei. Hasil ini mendukung pengabdian yang dilakukan oleh (Handaratri et al., 2022), yang menyatakan bahwa kegiatan pelatihan membuat masyarakat lebih memahami bagaimana mengolah dan memasarkan produk pada masyarakat secara luas. Selain itu juga mendukung pengabdian yang dilakukan oleh (Yulistianingsih & Firdaus, 2024), yang menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan tentang manfaat, inovasi, dan teknik pemasaran murbei sebagai produk pangan fungsional. Berikut adalah hasil pengetahuan awal santri tentang manfaat tanaman murbei sebelum dan sesudah dilakukan pelatihan.



Gambar 3. Pengetahuan Awal Santri tentang Manfaat Murbei



Gambar 4. Pengetahuan Santri Setelah Diberi Pelatihan Budidaya Murbei

Cite this article as :

Setyowati, E. ., & Musrikah, M. Pemberdayaan Santri Ma'had Al-Jami'ah Tulungagung melalui Pelatihan dan Pendampingan Diversifikasi Produk Berbahan Dasar Murbei. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 319–330 .  
<https://doi.org/10.61231/jp2m.v2i3.272>

**Creative Commons - Attribution 4.0 International - CC BY 4.0**

## 2. Pelatihan dan pendampingan pembuatan teh dan sirup murbei

Pada kegiatan ini santri diberi pelatihan dalam pembuatan teh dari daun murbei dan sirup dari buah murbei. Santri sangat antusias mengikuti pelatihan tersebut. Setelah dilakukan pelatihan, santri memberikan masukan tentang hasil produk yang telah dibuat. Berdasarkan tes organoleptik menunjukkan bahwa semua santri (100%) menyatakan bahwa teh daun murbei sangat enak, dengan bau yang khas dan harum serta ada rasa khas yang lebih enak dari teh pada umumnya. Sedangkan dari warnanya mempunyai warna yang sama dengan teh pada umumnya.

Pada pelatihan pembuatan teh daun murbei ini, dilakukan pengemasan dalam dua bentuk yaitu teh tubruk dan teh celup. Berdasarkan hasil uji coba teh tubruk lebih enak dan lebih terasa bau khas dari daun murbei. Hasil dari diskusi akhirnya ditentukan nama produk ini adalah “MOBAL TEA” (Teh dari tanaman murbei/*morus alba*). Setelah pelatihan, santri didampingi untuk membuat kelanjutan dalam membuat teh daun murbei sebagai bentuk kewirausahaan. Berikut adalah dokumentasi pelatihan pembuatan teh daun murbei.



Gambar 5. Pelatihan Pembuatan Teh Daun Murbei

Pelatihan berikutnya adalah pembuatan sirup dari buah murbei. Buah murbei yang dipilih adalah buah yang sudah matang (berwarna hitam), jika buah belum matang, maka sirup tidak begitu manis. Buah yang telah matang kemudian diberi air, gula, asam sitrat dan natrium benzoat (tidak wajib) kemudian diblender, setelah itu disaring. Airnya dijadikan sirup, sedangkan ampasnya dijadikan bahan membuat selai. Berdasarkan uji coba 70% menyatakan bahwa sirup enak, dan 30% menyatakan kurang manis. Mengenai rasa memang relatif, ada yang suka manis dan ada yang tidak suka manis. Namun, pada dasarnya sirup buah murbei sangat enak, apalagi disajikan dalam keadaan dingin. Berikut adalah dokumentasi pembuatan sirup buah murbei.



**Cite this article as :**

Setyowati, E. ., & Musrikah, M. Pemberdayaan Santri Ma'had Al-Jami'ah Tulungagung melalui Pelatihan dan Pendampingan Diversifikasi Produk Berbahan Dasar Murbei. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 319–330 .  
<https://doi.org/10.61231/jp2m.v2i3.272>

**Creative Commons - Attribution 4.0 International - CC BY 4.0**



Gambar 6. Sirup Murbei

### 3. Pelatihan dan pendampingan strategi pemasaran yang kreatif dan manajemen keuangan

Kegiatan terakhir adalah pelatihan pemasaran. Pelatihan ini dilakukan di Aula 2 Ma'had Al-Jami'ah Tulungagung, dengan narasumber Bapak Hendrik dari Markaz Design. Pak Hendrik memaparkan bagaimana strategi branding yang kreatif. *Brand* atau merek saat ini merupakan hal yang penting. Melalui strategi *branding*, diharapkan penjual akan bisa mempengaruhi *brand awareness* (kesadaran merek) bagi konsumen. *Brand awareness* adalah kemampuan konsumen dalam mengenali atau mengingat sebuah merek, termasuk nama, gambar, logo, dan juga slogan-slogan tertentu yang pernah digunakan oleh *brand* tersebut dalam mempromosikan produk-produk mereka. Kemampuan konsumen untuk mengenal dan mengingat *brand* berperan besar dalam keputusan seseorang untuk membeli barang.

*Brand* atau merek saat ini merupakan hal yang penting. Melalui strategi *branding*, diharapkan penjual akan bisa mempengaruhi *brand awareness* (kesadaran merek) bagi konsumen. *Brand awareness* adalah kemampuan konsumen dalam mengenali atau mengingat sebuah merek, termasuk nama, gambar, logo, dan juga slogan-slogan tertentu yang pernah digunakan oleh *brand* tersebut dalam mempromosikan produk-produk mereka. Kemampuan konsumen untuk mengenal dan mengingat *brand* berperan besar dalam keputusan seseorang untuk membeli barang. Berikut adalah dokumentasi pelatihan strategi branding kreatif.

Cite this article as :

Setyowati, E. ., & Musrikah, M. Pemberdayaan Santri Ma'had Al-Jami'ah Tulungagung melalui Pelatihan dan Pendampingan Diversifikasi Produk Berbahan Dasar Murbei. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 319–330 .  
<https://doi.org/10.61231/jp2m.v2i3.272>

**Creative Commons - Attribution 4.0 International - CC BY 4.0**



Gambar 7. Pelatihan Strategi Pemasaran Yang Kreatif

Setelah dilakukan pelatihan kemudian dilakukan monitoring dan evaluasi. Santri ma'had Al-Jami'ah Tulungagung telah membuat produk teh dan sirup murbei, dan telah diperkenalkan dalam beberapa kegiatan seperti dalam kegiatan dharma wanita di kampus serta dijual secara online. Produk yang dibuat masih teh murbei karena saat ini tanaman murbei belum berbuah. Saat ini produk masih dalam proses pengajuan PIRT di Dinas Kesehatan. Berikut adalah dokumentasi produk berbahan dasar murbei yang telah dibuat oleh santri ma'had Al-Jami'ah Tulungagung.



Gambar 8. Produk Teh dan Sirup Berbahan Dasar Murbei yang Siap Dipasarkan

**Cite this article as :**

Setyowati, E. ., & Musrikah, M. Pemberdayaan Santri Ma'had Al-Jami'ah Tulungagung melalui Pelatihan dan Pendampingan Diversifikasi Produk Berbahan Dasar Murbei. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 319–330 .  
<https://doi.org/10.61231/jp2m.v2i3.272>

**Creative Commons - Attribution 4.0 International - CC BY 4.0**

## KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan pelatihan dan pendampingan diversifikasi produk berbahan dasar murbei bagi santri Ma'had Al-Jami'ah Tulungagung, dapat disimpulkan bahwa santri Ma'had Al-Jami'ah Tulungagung menjadi paham akan manfaat dari tanaman murbei serta dapat membudidayakan tanaman murbei, santri Ma'had Al-Jami'ah Tulungagung dapat membuat teh daun murbei dan sirup buah murbei, serta dapat memasarkan produk dari murbei tersebut baik baik secara *off line* maupun *online*. Produk berbahan dasar murbei ini kemudian diberi nama “mobal tea” dan “sirup mobal”. Nama mobal merupakan singkatan dari nama latin tanaman murbei yaitu *morus alba*.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Alhamdulillah kegiatan pengabdian ini telah diselesaikan. Pada kesempatan ini tidak lupa penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada Direktorat Jenderal Pendidikan Islam Kementerian Agama yang telah memberikan bantuan kegiatan ini, kepada Rektor dan Pengasuh Ma'had Al-Jami'ah Tulungagung yang telah memberikan ijin dan mendukung kegiatan ini, kepada seluruh santri Ma'had Al-Jami'ah Tulungagung serta semua pihak yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu. Semoga kegiatan dan produk yang dihasilkan dapat bermanfaat. Aamiin.

## DAFTAR PUSTAKA

- Andini, L., Prajogo, U., Bunyamin, B., Munfaqiroh, S., Muslichah, M., Ratnasari, S. D., Haji, S., Sunarto, S., Syadeli, M., Sugiono, D., & Rahmania, B. (2022). Peningkatan Ketahanan Pangan Bagi Masyarakat Terdampak Covid-19. *Community Reinforcement and Development Journal*, 1(2), 41–47. <https://doi.org/10.35584/reinforcementanddevelopmentjournal.v1i2.55>
- Handaratri, A., Hudha, M. I., Minah, F. N., & Mahendingratry, A. (2021). Pelatihan Metode Pengolahan Dan Pengawetan Produk Olahan Buah Murbei PKK RT II RW VI Kelurahan Merjosari Kota Malang. *Jurnal Terapan Abdimas*, 6(2), 161. <https://doi.org/10.25273/jta.v6i2.8307>
- Handaratri, A., Minah, F. N., Anggorowati, D. A., & Mahendingratry, A. (2022). Pelatihan Pengolahan Camilan Dawet Berbahan Dasar Daun Murbei (*Morus alba* L.) sebagai Upaya Diferensiasi Pangan Sehat di PKK RT 02 RW 06 Kelurahan Merjosari Malang. *Jurnal Inovasi Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), 253–260. <https://doi.org/10.54082/jippm.56>
- Handaratri, A., Minah, F. N., Hudha, M. I., & Mahendingratry, A. (2021). Pelatihan Desain Kemasan Dan Teknik Pengemasan Produk Unggulan Teh Herbal Daun Murbei PKK RT 02 RW 06 Kelurahan Merjosari Malang. *The 4th Conference on Innovation and Application of Science and Technology (CIASTECH 2021) Universitas Widyagama Malang, 15 Desember 2021*.
- Has, H., Napirah, A., & Indi, A. (2015). Efek Peningkatan Serat Kasar Dengan Penggunaan Daun Murbei Dalam Ransum Broiler Terhadap Persentase Bobot Saluran Pencernaan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*, 1(1), 63. <https://doi.org/10.33772/jitro.v1i1.362>

**Cite this article as :**

Setyowati, E. ., & Musrikah, M. Pemberdayaan Santri Ma'had Al-Jami'ah Tulungagung melalui Pelatihan dan Pendampingan Diversifikasi Produk Berbahan Dasar Murbei. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 319–330 .  
<https://doi.org/10.61231/jp2m.v2i3.272>

**Creative Commons - Attribution 4.0 International - CC BY 4.0**

- Hukama, L. D., & Simon, Z. Z. (2017). Pelatihan Pendampingan Dan Pemasaran Berbasis Toko Online Bagi Ukm Herbal Sari Sehat Multifarm, Tegalwaru Ciampea Kabupaten Bogor. *International Journal of Community Service Learning*, 1(3), 118. <https://doi.org/10.23887/ijcsl.v1i3.12542>
- Isnain, W. (2015). “Tanaman Murbei“ Sumber Daya Hutan Multi- Manfaat. *Info Teknis EBONI* 12(2), 111 - 119.
- Muin, N., Suryanto, H., & Minarningsih, M. (2015). Test Of Morus Khunpai And M.Indica Hybrid Towards Silkworm Feed. *Jurnal Penelitian Kehutanan Wallacea*, 4(2), 137. <https://doi.org/10.18330/jwallacea.2015.vol4iss2pp137-145>
- Pogaga, E., Yamlean, P. V. Y., & Lebang, J. S. (2020). Formulasi Dan Uji Aktivitas Antioksidan Krim Ekstrak Etanol Daun Murbei (*Morus Alba L.*) Menggunakan Metode Dpph (1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl). *PHARMACON*, 9(3), 349. <https://doi.org/10.35799/pha.9.2020.30018>
- Pudjiono, S. (2007). Pengaruh Pemberian Pakan Murbei Hibrid Terhadap Produktivitas Dan Kualitas Kokon. *Jurnal Pemuliaan Tanaman Hutan* 1(2), 1-5.
- Sugiarso, N. & Nisa, F.C. (2015). Pembuatan Minuman Jeli Murbei (*Morus Alba L.*) Dengan Pemanfaatan Tepung Porang (*A.Muelleri Blume*) Sebagai Pensubstitusi Karagenan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 443-452.
- Syahrudin, M., Aswad, M., Embu, Y. D. P. A., & Khadijah, K. (2019). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Murbei (*Morus Alba L*) Asal Kupang, Nusa Tenggara Timur Dengan Metode Dpph (2,2 Diphenil-1- Picrylhydrazyl). *Techno: Jurnal Penelitian*, 8(1), 246. <https://doi.org/10.33387/tk.v8i1.947>
- Yulistiani, D. (2012). Tanaman Murbei Sebagai Sumber Protein Hijauan Pakan Domba Dan Kambing. *Wartazoa*, 22(1), 46-52.
- Yulistianingsih, A., & Firdaus, A. N. T. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan. Martabe. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(6), 2153-2159. DOI : 10.31604/jpm.v7i6.2153-2159
- Yuniati, Y. (2023). Studi Pustaka: Ekstraksi dan Potensi Utilitasasi Ekstrak Komponen Bioaktif Tanaman Murbei di Indonesia. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(2), 1775. <https://doi.org/10.33394/bioscientist.v11i2.9406>