



DAMPAK USAHA TEH JUMA TERHADAP PERKEMBANGAN EKONOMI MASYARAKAT SARIMATONDANG

Fidia Chairany Sitorus¹, Muzfirah Filzah², Elsa Dameria Naibaho³
Faisal Alviandi Siadari⁴, Fahri Irfarizki Siregar⁵,
Tomi Hermanto Damanik⁶, Dian G. Purba Tambak⁷

^{1,2,3,4,5,6,7} Universitas Simalungun

Korespondensi email: info@usi.ac.id

Abstract

The tea business has a significant impact on the people's economy. Tea drinks have become an integral part of the culture and daily life of many countries around the world. This study aims to investigate the impact of the tea business on the people's economy, both in terms of creating jobs, increasing income, and contributing to economic growth. This study used a qualitative approach and data was collected through interviews with stakeholders related to tea business, secondary data analysis, and literature review. The results of the study show the positive impact of the tea business on the people's economy, which can be explained as follows: Job creation: The tea business involves the plantation, processing, distribution and sale of tea. All of these stages require labour, which creates job opportunities for local people. In addition, the tourism sector related to tea plantations also provides additional job opportunities. Increased income: The tea business provides opportunities for tea farmers and workers in related sectors to increase their income. Tea farmers can earn better incomes through increased productivity, use of modern agricultural technologies and access to a wider market. Workers in the tea processing and distribution sector also receive similar benefits.

Keywords: *Tea Business, Economic Development, Economy*

Abstrak

Usaha teh memiliki dampak yang signifikan terhadap perekonomian masyarakat. Minuman teh telah menjadi bagian integral dari budaya dan kehidupan sehari-hari banyak negara di seluruh dunia. Penelitian ini bertujuan untuk menyelidiki dampak usaha teh terhadap perekonomian masyarakat, baik dari segi penciptaan lapangan kerja, peningkatan pendapatan, hingga kontribusi pada pertumbuhan ekonomi. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dan data dikumpulkan melalui wawancara dengan pemangku kepentingan terkait usaha teh, analisis data sekunder, dan tinjauan literatur. Hasil penelitian menunjukkan dampak positif usaha teh terhadap perekonomian masyarakat, yang dapat dijelaskan sebagai berikut: Penciptaan lapangan kerja: Usaha teh melibatkan sektor perkebunan, pengolahan, distribusi, dan penjualan teh. Semua tahap ini membutuhkan tenaga kerja, yang menciptakan peluang kerja bagi masyarakat setempat. Selain itu, sektor pariwisata yang terkait dengan kebun teh juga memberikan peluang kerja tambahan. Peningkatan pendapatan: Usaha teh memberikan peluang bagi petani teh dan pekerja di sektor terkait untuk meningkatkan pendapatan mereka. Petani teh dapat memperoleh penghasilan yang lebih baik melalui peningkatan produktivitas, penggunaan teknologi pertanian modern, dan akses ke pasar yang lebih luas. Para pekerja di sektor pengolahan dan distribusi teh juga mendapatkan manfaat serupa.

Kata Kunci: Usaha Teh, Perkembangan Ekonomi, Ekonomi

LATAR BELAKANG

Teh merupakan minuman yang dapat diterima oleh seluruh lapisan masyarakat. Seiring dengan perkembangan ekonomi, kemajuan pendidikan masyarakat, arus informasi yang semakin baik, dan perubahan gaya hidup yang membuat pola konsumsi masyarakat menjadi berubah. Termasuk konsumsi masyarakat terhadap konsumsi teh. Adapun salah satu usaha milik pribadi yang berada di sarimatondang ialah “Teh juma”. Yang memiliki beberapa produk teh yang bermacam-macam. Salah satu dari antaranya ialah teh putih yang memiliki khasiat yang banyak. Komoditi teh merupakan salah satu komoditi subsektor perkebunan yang penting karena khasiatnya yang sangat baik untuk kesehatan. Teh merupakan salah satu minuman yang paling banyak dikonsumsi setelah air putih dan telah dikenal lama oleh penduduk dalam negeri maupun luar negeri. Teh merupakan produk yang baik untuk dikonsumsi, Minuman teh banyak sekali memberikan manfaat karena teh dapat memberikan asupan mineral dan vitamin pada tubuh serta dapat mencegah dan mengobati beberapa penyakit. karena banyak manfaat yang dapat diberikan oleh teh tersebut bagi perkembangan dan kesehatan tubuh manusia.

Teh juga merupakan komoditas perkebunan yang dapat dijadikan komoditas ekspor dan menghasilkan devisa yang besar bagi negara. Selain itu Teh Hitam juga merupakan produk yang baik untuk dikonsumsi, karena banyak manfaat yang dapat diberikan oleh teh tersebut bagi perkembangan dan kesehatan tubuh manusia. Teh dihasilkan dari olahan pucuk daun Teh, daun Teh dapat diolah dengan beberapa macam metode pengolahan Teh, namun biasanya diproses menjadi beberapa produk yang dikenal yaitu Teh Hijau, Teh Hitam, Teh Oolong dan Teh Putih. Teh Hijau dari daun teh tanpa proses fermentasi, Teh Hitam diperoleh dari daun Teh melalui proses fermentasi, sedangkan Teh Putih diperoleh melalui dua tahap, yaitu steam dan pengeringan, sehingga tidak salah bahwa teh sangat di minati oleh masyarakat, karena Teh mempunyai bermacam – macam rasa yang dapat di olah oleh manusia dengan berbagai macam produk olahan. Teh Hitam merupakan jenis teh yang paling umum di konsumsi oleh kebanyakan masyarakat di Indonesia. Teh Hitam pada umumnya sama dengan teh hijau yang berbeda hanyalah proses pengolahannya, dimana dihasilkan melalui sistem pengolahan yang melakukan proses fermentasi didalam proses pengolahannya. Pada dasarnya bisnis timbul karena adanya kebutuhan dan permintaan konsumen. Didalam upaya memenuhi permintaan konsumen tersebut produsen melakukan pemasaran produk dengan distribusi pemasaran yang tepat agar perusahaan dapat berkembang dengan baik. Pemasaran merupakan faktor yang sangat mempengaruhi dan menjadi dasar untuk mencapai kesuksesan bagi setiap usaha yang dilakukan baik oleh setiap organisasi atau perusahaan maupun juga setiap individu.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah metode studi kasus (*case study*) yaitu penelitian yang dilakukan dengan melihat langsung lapangan. Karena studi kasus merupakan metode yang menjelaskan jenis penelitian mengenai suatu objek tertentu selama kurun waktu, atau suatu fenomena yang ditemukan pada suatu tempat yang belum tentu sama dengan daerah lain.

PEMBAHASAN

Klasifikasi Teh

Produk daun teh dapat menjadi berbeda satu sama lain karena melalui berbagai metode atau cara pengolahan yang berbeda, sehingga ketika daun teh kering tersebut diseduh dengan air panas, akan menimbulkan aroma serta rasa yang khas yang berbeda pula. Oleh karena itu, berdasarkan penanganan pasca panennya produk teh diklasifikasikan menjadi 4 (empat) jenis, yaitu :

1. Teh Hijau

Teh hijau diperoleh tanpa proses fermentasi (oksidasi enzimatis), yaitu dibuat dengan cara mengaktifkan enzim fenolase yang ada dalam pucuk daun teh segar, dengan cara pemanasan sehingga oksidasi terhadap katekin (zat antioksidan) dapat dicegah. Pemanasan dapat dilakukan dengan dua cara yaitu dengan udara kering (pemanggangan/sangrai) dan pemanasan basah dengan uap panas.

Pemanggangan daun teh akan memberikan aroma dan flavor yang lebih kuat dibandingkan dengan pemberian uap panas. Keuntungan dengan cara pemberian uap panas, adalah warna teh dan seduhannya akan lebih hijau terang. Di Cina, untuk membuat teh hijau dilakukan pemberian uap panas pada daun teh, sedangkan di Jepang daun tehnya disangrai. Pada kedua metode tersebut, daun teh sama-sama menjadi layu, tetapi karena daun teh ini segera dipanaskan setelah pemetikan, maka hasil tehnya tetap berwarna hijau meskipun sudah layu.

2. Teh Hitam

Teh hitam biasa disebut juga sebagai teh merah, hal tersebut dikarenakan kebiasaan orang timur menyebutnya teh merah karena larutan teh yang dihasilkan dari teh ini akan berwarna merah, sedangkan orang barat menyebutnya teh hitam karena daun teh yang digunakan untuk penyeduhan biasanya berwarna hitam. Teh hitam merupakan jenis teh yang paling banyak di produksi di Indonesia, dimana Indonesia sendiri merupakan pengeksport teh hitam ke-5 terbesar di dunia.

Teh hitam diperoleh melalui proses fermentasi, dalam hal ini fermentasi tidak menggunakan mikrobial sebagai sumber enzim, melainkan dilakukan oleh enzim fenolase yang terdapat di dalam daun teh itu sendiri. Pada proses ini, sebagian besar katekin dioksidasi menjadi teaflavin dan tearubigin, suatu senyawa antioksidan yang tidak sekuat katekin.

Teh hitam merupakan daun teh yang paling banyak mengalami pemrosesan fermentasi, sehingga dapat dikatakan pengolahan teh hitam dilakukan dengan fermentasi penuh. Tahap pertama, daun diletakkan di rak dan dibiarkan layu selama 14 sampai 24 jam. Kemudian daun digulung dan dipelintir untuk melepaskan enzim alami dan mempersiapkan daun untuk proses oksidasi, pada tahap ini daun ini masih berwarna hijau. Setelah proses penggulungan, daun siap untuk proses oksidasi. Daun diletakkan di tempat dingin dan lembab, kemudian proses fermentasi berlangsung dengan bantuan oksigen dan enzim.

Proses fermentasi memberi warna dan rasa pada teh hitam, dimana lamanya proses fermentasi sangat menentukan kualitas hasil akhir. Setelah itu, daun dikeringkan atau dipanaskan untuk menghentikan proses oksidasi untuk mendapatkan rasa yang baik serta aroma yang diinginkan agar sesuai dengan minat penikmatnya. Meskipun proses fermentasi menyebabkan kandungan antioksidan pada teh hitam berkurang, namun di sisi lain proses tersebut juga menambah zat theaflavins dan thearubiger yang berfungsi sebagai antibodi pada sistem pencernaan. Kadar fluoride yang berguna untuk memperkuat tulang dan gigi di teh hitam juga lebih banyak. Sedangkan untuk kandungan kafeinnya, teh hitam menyimpan sekitar 42-72 mg kafein per cangkir. Teh hitam juga memberikan manfaat bagi kesehatan diantaranya adalah :

- Mencegah kanker

Para peneliti berpendapat bahwa antioksidan tertentu dalam teh, termasuk polifenol dan katekin, dapat membantu mencegah beberapa jenis kanker. Sebagai contoh, beberapa penelitian menunjukkan bahwa wanita yang rutin minum teh hitam memiliki risiko kanker ovarium yang jauh lebih rendah daripada wanita yang tidak minum teh hitam. Meski begitu, masih dibutuhkan penelitian lebih lanjut untuk memastikan manfaat yang satu ini.

- Menurunkan risiko serangan jantung

Minum teh hitam, menurut penelitian, dapat mencegah timbulnya serangan jantung. Karena kandungan antioksidan yang hadir di dalamnya dapat mencegah kolesterol jahat, sehingga tidak menyumbat aliran darah ke arteri.

- Melancarkan pencernaan

Kandungan tannin dalam teh hitam bermanfaat untuk melancarkan proses pencernaan, terutama memerangi segala macam penyakit usus dan lambung. Selain itu, minum teh hitam juga mampu menurunkan risiko peradangan usus dan pembentukan batu ginjal.

- Melawan radikal bebas

Teh hitam mungkin memiliki banyak manfaat untuk kesehatan karena kandungan polifenol sebagai antioksidan yang dapat membantu sel tubuh dari kerusakan akibat radikal bebas. Pasalnya radikal bebas dapat menyebabkan gumpalan darah, sel kanker. dengan mengkonsumsi teh hitam setiap hari dapat menghapus radikal bebas, serta melindungi diri dari penyakit yang disebabkan oleh patogen.

3. Teh Oolong

Teh oolong diproses secara semi fermentasi dan dibuat dengan bahan baku khusus, yaitu varietas tertentu seperti *Camellia sinensis* varietas *Sinensis* yang memberikan aroma khusus. Jenis teh oolong, memang belum begitu populer dibandingkan dengan jenis teh hijau atau teh hitam. Kebanyakan daun teh oolong dihasilkan perkebunan teh di Cina dan Taiwan, oolong dalam bahasa Cina berarti naga hitam karena daunnya mirip naga hitam kecil yang tiba-tiba terbangun ketika diseduh, tetapi saat ini teh oolong telah diproduksi di Indonesia, seperti Jawa Oolong, Olong Bengkulu, dan Olong Organik Banten. Proses pembuatan dan pengolahan teh oolong berada diantara teh hijau dan teh hitam, dimana teh oolong dihasilkan melalui proses pemanasan yang dilakukan segera setelah proses penggulungan daun, dengan tujuan untuk menghentikan proses fermentasi, oleh karena itu tehoolong disebut sebagai teh semi fermentasi.

Bahan baku teh oolong diambil dari 3 daun teh teratas, yang dipetik tepat pada waktunya, yaitu pada saat tidak terlalu muda dan juga tidak terlalu tua. Langkah pertama pengolahan teh oolong adalah membuat daun menjadi layu yaitu daun dibiarkan layu selama beberapa jam dibawah sinar matahari, tapi kurang dari satu hari. Setelah daun layu, daun diaduk untuk mengeluarkan tetes kecil air dari daun sehingga proses oksidasi bisa dimulai. Ketika daun terpapar udara, maka akan berubah warna menjadi lebih gelap. Lamanya waktu daun mengalami oksidasi tergantung dari jenis oolong, beberapa jenis hanya 10% teroksidasi, sedangkan yang lain bisa sampai 50% yang teroksidasi. Daun teh kemudian dipanaskan untuk menghentikan proses oksidasi dan mengeringkannya.

4. Teh Putih

Teh putih merupakan jenis teh yang tidak mengalami proses fermentasi sama sekali, dimana proses pengeringan dan penguapan dilakukan dengan sangat singkat. Teh Putih diambil hanya dari daun teh pilihan yang dipetik dan dipanen sebelum benar-benar mekar. Teh putih terkenal sebagai dewa dewinya teh karena diambil dari kuncup daun terbaik dari setiap pohonnya, dan disebut teh putih karena ketika dipetik kuncup daunnya masih ditutupi seperti rambut putih yang halus.

Daun teh yang dipetik adalah pucuk daun yang muda, kemudian dikeringkan dengan metode penguapan atau dibiarkan kering oleh udara. Daun teh putih adalah daun teh yang paling sedikit mengalami pemrosesan dari semua jenis teh, sedangkan teh jenis yang lain umumnya mengalami empat sampai lima langkah pemrosesan. Dengan proses yang lebih singkat tersebut, kandungan zat katekin pada teh putih adalah yang tertinggi, sehingga mempunyai khasiat yang lebih ampuh dibanding teh jenis lainnya.

Pucuk daun muda (kuntum daun yang baru tumbuh) tidaklah dioksidasi, pucuk-pucuk ini dihindarkan dari sinar matahari demi mencegah pembentukan klorofil. Karenanya teh putih diproduksi hanya sedikit dibandingkan jenis teh lain, dan akibatnya menjadi lebih mahal dibandingkan teh lainnya.

Awal Mula Berdirinya Teh Juma

Perkebunan Teh di Kabupaten Simalungun, diperkirakan telah memasuki usia sekitar 102 tahun. Sejarah berdirinya perkebunan teh di kabupaten Simalungun dimulai sekitar tahun 1917 silam oleh perusahaan Belanda bernama *Nederland Handel Maatschapy*, dengan membuka Perkebunan teh di kecamatan Sidamanik. Selain membangun Perkebunan teh di Simalungun, perusahaan milik Belanda itu juga membangun pabrik pengolahan daun teh dan dalam perjalanan sejarahnya perkebunan teh di kabupaten Simalungun sempat dikenal sebagai penghasil teh hitam terbesar ke dua di Indonesia setelah Jawa Barat. Namun seiring dengan perkembangan zaman, Perkebunan teh di kabupaten Simalungun juga turut mengalami perubahan. Sejak Pemerintahan Negara Republik Indonesia melakukan pengambil Alihan aset asing (Nasionalisasi) sekitar tahun 1957, maka perkebunan teh di kabupaten Simalungun dikelola oleh perusahaan negara bernama PPK Aneka Tanaman (Antam) VI.

Usaha Teh Juma Superpeko adalah perusahaan perseorangan yang didirikan oleh bapak J. Sinaga. Usaha ini bermula ketika Bapak J. Sinaga bekerja sebagai karyawan pimpinan di PTPN IV pada tahun 2006. Beliau melihat minat masyarakat yang sangat suka mengkonsumsi Teh Hitam olahan dari PTPN IV. Kemudian Bapak J. Sinaga melihat potensi ekonomi yang cukup menjanjikan dari Teh Hitam yang diolah oleh PTPN IV. Kemudian muncul ide untuk membuat teh hitam dengan brand sendiri tetapi tetap mempertahankan ciri khas Teh Sidamanik yang cukup terkenal pada saat itu. Kemudian bapak J. Sinaga mulai membeli bahan baku teh dari gudang pemasaran Teh milik PTPN IV di Medan Belawan. Karena adanya kebijakan perusahaan dimana semua hasil produksi Teh milik perusahaan dipasarkan di gudang pemasaran dan melakukan segala proses jual beli dalam negeri maupun luar negeri di gudang pemasaran milik PTPN IV di Medan Belawan tersebut.

Dari bahan baku yang sudah dibeli, Bapak J. Sinaga membungkus Teh Hitam tadi dengan brand Juma Superpeko. Awal-awal usaha bapak J. Sinaga menjalankan usahanya sendiri bersama keluarga baik dalam pengemasan maupun pemasaran. Pada tahun 2012 bapak J. Sinaga meninggal dunia kemudian usaha ini dijalankan oleh istrinya yaitu Ibu Roselyna Sitorus. Sekaran usaha ibu ini terus mengalami kemajuan dan sudah memiliki 4 karyawan perempuan. Karyawan tersebut berasal dari Desa Sarimatondang Kecamatan Sidamanik Kabupaten Simalungun. Pada tahun 2008 Juma Superpeko mengajukan atau mendaftarkan produknya ke Dinas Kesehatan dengan nomor Dinkes SPP-IRT No. 510120973750076-2019 untuk mendapat bukti standarisasi dalam tingkat kesehatan atas produk yang diproduksi oleh perusahaan Juma Superpeko milik bapak J.Sinaga. Bentuk perusahaan teh Juma ini ialah perusahaan perseorangan dengan modal sendiri.

Juma Superpeko adalah perusahaan perseorangan atau yang kita kenal dengan UD (usaha dagang) dimana usaha ini hanya dimiliki oleh satu orang. Usaha Teh Juma berlokasi di jalan Dharma Budi No. 4 Sarimatondang Kecamatan Sidamanik Kabupaten Simalungun. Di tempat tersebut dijadikan pusat produksi dan administrasi. Sejak berdirinya usaha ini terus mengalami kemajuan hingga saat ini dan mampu memenuhi permintaan konsumen dan terus menerus kualitas hingga saat ini. Karna kepuasan konsumen adalah hal yang paling penting bagi usaha Juma Superpeko.

Perkembangan Produksi Teh Juma

Proses produksi adalah urutan-urutan pekerjaan mulai dari bubuk Teh yang belum dikemas sampai menjadi produk yang siap dipasarkan atau barang jadi. Dalam penyediaan bahan baku, Juma Superpeko menyediakan 4 Ton Teh Hitam dengan harga 21.000/kg dalam satu bulan. Untuk penyediaan bahan baku yang digunakan Juma Superpeko menggunakan alat transportasi berupa truk sewa untuk mengangkut bahan baku dengan harga sewa Rp.300.000/truk dengan sekali angkut Juma Superpeko menggunakan dua truk.

Berikut adalah daftar harga produk teh juma :

1. Teh Hijau 100 gram = Rp 11.000/kotak
2. Teh Hijau Celup isi 20 kantong = Rp 7.000/kotak
3. Teh Hijau 75 gram = Rp 7.000/kotak
4. Jasmine Grean Tea 60 gram = Rp 13.000/kotak
5. Teh putih 2 gram = Rp 5000/kotak
6. Teh hitam 650 gram = Rp 24.000/kotak
7. Teh hitam 450 gram = Rp 15.000/kotak
8. Teh hitam 250 gram = Rp 10.000/kotak
9. Teh hitam 170 gram = Rp 7000/kotak
10. Teh hitam 100 gram = Rp 5000/kotak
11. Teh hitam celup = Rp 6000/kotak

Pada awal berdiri perusahaan menjual sendiri produknya tanpa bantuan lembaga pemasaran dengan cara menjual pada kerabat dan kolega yang dimiliki oleh perusahaan. Kemudian seiring berjalannya waktu, pada tahun 2008 perusahaan mulai menjual hasil produksinya kepada lembaga pemasaran seperti pedagang pengecer yang berasal dari daerah Kabupaten Simalungun. Untuk pedagang pengecer di daerah Simalungun para pedagang pengecer menggunakan sepeda motor dan mobil milik sendiri untuk mengambil hasil produksi. Perusahaan juga menggunakan bantuan lembaga pemasaran untuk memasarkan produknya. Lembaga pemasaran yang terlibat dalam pendistribusian pemasaran Teh Hitam Juma Superpeko antara lain adalah produsen, pedagang pengecer dan mini market. Selain menggunakan bantuan lembaga pemasaran, perusahaan juga menjual produknya langsung kepada konsumen yang datang ke tempat usaha untuk membeli Teh Hitam dalam skala kecil. Perusahaan juga menjual produknya agar sampai ke tangan konsumen ke sebuah media online yang penjualannya dapat dikirim sampai ke luar provinsi seperti Jawa, Lampung, Medan, Jakarta dan lain sebagainya, serta mini market di Sidamanik dengan cara produsen yang datang mengantarkan Teh Hitam Juma Superpeko ke mini market, selanjutnya mini market menjual Teh Hitam Juma Superpeko langsung kepada konsumen.

Dampak Adanya Usaha Teh Juma

Kabupaten Simalungun adalah sebuah kabupaten di Sumatera Utara, Indonesia. Kabupaten ini memiliki 30 kecamatan dengan luas 438.660 ha atau 6,12 % dari luas wilayah Provinsi Sumatera Utara. Kecamatan yang paling luas adalah Kecamatan Tanah Jawa dengan luas 49.175 ha, sedangkan yang paling kecil luasnya adalah Kecamatan Dolok Pardamean dengan luas 9.045 ha. Keseluruhan kecamatan terdiri dari 306 desa dan 17 kelurahan.

Sidamanik adalah salah satu kecamatan di Kabupaten Simalungun Provinsi Sumatera Utara. Kecamatan Sidamanik merupakan daerah pertanian, dengan lahan pertanian non sawah yang cukup luas. Berdasarkan penggunaan lahan, wilayah Sidamanik merupakan areal pertanian yang sangat produktif, dengan lebih dari 60% merupakan lahan pertanian non sawah. Desa Sarimatondang merupakan salah satu desa yang terletak di kecamatan Sidamanik. Desa Sarimatondang terletak 25 km dari ibu kota Kabupaten Simalungun dan 125 km dari ibu kota provinsi. Desa Sarimatondang terletak atau berada pada ketinggian 780 meter di atas permukaan laut, dan temperature udara yang ada di desa Sarimatondang berkisar antara 22 C. Desa sarimatondang dipimpin oleh bapak lurah yang bernama Ardian Immanuel Damanik S.Tp. Yang secara administrative desa ini mempunyai batas-batas wilayah yang membatasi antara desa Sarimatondang dengan Desa yang lain, diantara yang membatasi adalah sebagai berikut :

- Sebelah Utara berbatasan dengan Kecamatan Panei
- Sebelah Selatan berbatasan dengan Danau Toba
- Sebelah Timur berbatasan dengan Jorlang Hataran
- Sebelah Barat berbatasan dengan Kecamatan Dolok Pardamean

Luas wilayah daerah penelitian secara keseluruhan adalah 1165 m.

Usaha Teh Juma Superpeko berlokasi di Jalan Dharma Budi No.4 Desa Sarimatondang Kecamatan Sidamanik Kabupaten Simalungun. Di tempat tersebut dijadikan pusat produksi dan administrasi. Ditinjau dari segi ekonomi lokasi Teh Juma Superpeko ini berada di daerah pemukiman, sehingga memudahkan pengusaha dalam mendapatkan tenaga kerja dan upah yang relatif murah. Sidamanik merupakan sebuah kecamatan di Kabupaten Simalungun dan merupakan akses yang dilewati setiap wisatawan jika ingin pergi ke tempat rekreasi yang terdapat di Kabupaten Simalungun, maka transportasi relatif lancar.

Apabila ditinjau dari segi sosial menurut Bapak Lurah desa Sarimatondang yang bernama Ardian Immanuel Damanik S.Tp maka usaha Teh Juma Superpeko ini dapat menyerap tenaga kerja, yang berarti membuka lapangan kerja baru. Usaha ini juga tidak mengganggu masyarakat setempat dengan tidak menambah kebisingan dan polusi udara. Dan dengan adanya usaha Teh Juma ini dapat meningkatkan pendapatan terhadap pemerintahan yaitu dengan bertambahnya pajak.

Dari segi kesehatan usaha Teh Juma ini memberikan banyak manfaat bagi masyarakat sekitar yang mengkonsumsinya. Teh memiliki zat yang mampu membantu untuk meningkatkan kekebalan tubuh. Zat tersebut adalah vitamin C yang sangat aktif untuk membantu meningkatkan sistem imun tubuh. Hal ini mampu untuk bisa terhindar dari berbagai penyakit. Teh juga dapat dipakai sebagai obat untuk meredakan sakit kepala.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil observasi yang kami dapat tentang Teh Juma di Desa Sarimatondang Kecamatan Sidamanik Kabupaten Simalungun memberikan dampak positif terhadap masyarakat maupun pemerintahan setempat. Adapun dampak positif yang diberikan ialah:

- Usaha Teh Juma Superpeko ini dapat menyerap tenaga kerja, yang berarti membuka lapangan kerja baru. Usaha ini juga tidak mengganggu masyarakat setempat dengan tidak menambah kebisingan dan polusi udara.
- Dari segi kesehatan usaha Teh Juma ini memberikan banyak manfaat bagi masyarakat sekitar yang mengkonsumsinya. Teh memiliki zat yang mampu membantu untuk meningkatkan kekebalan tubuh. Zat tersebut adalah vitamin C yang sangat aktif untuk membantu meningkatkan sistem imun tubuh. Hal ini mampu untuk bisa terhindar dari berbagai penyakit. Teh juga dapat dipakai sebagai obat untuk meredakan sakit kepala.

Saran

Adapun saran-saran dari penelitian ini antara lain :

- Sebaiknya Juma Superpeko membuka cabang usaha di tempat yang mudah diakses sehingga dapat menambah konsumen agar lebih banyak lagi. Dikarenakan Juma Superpeko terletak di Desa Sarimatondang Sidamanik Kabupaten Simalungun dimana akses jalan menuju tempat usaha dalam keadaan yang kurang baik sehingga dapat menyulitkan pengecer dalam mengambil produk Teh Hitam Juma Superpeko.
- Produsen diharapkan dapat menjalin kerjasama dengan pedagang perantara yang lebih banyak lagi agar dapat memasarkan Teh Hitam Juma Superpeko lebih luas lagi.

DAFTAR PUSTAKA

- Kumar, S., & Singh, A. (2020). Economic Contribution of Tea Industry in Rural Areas: A Study of Assam, India. *Journal of Rural Studies and Development*, 37(2), 129-142.
- Prahasta, E., & Sutrisno, A. (2019). The Role of Tea Agribusiness in Supporting Regional Economic Development. *Agribusiness Journal*, 13(1), 18-29.
- International Tea Committee. (2021). Annual Report on the Global Tea Industry. Retrieved from [URL]
- Balitri. 2012. Mengenal 4 mcam jenis teh. [www. Balitri.litbang.pertanian.go.id/index.php/berita/info-teknologi/159-mengenal-4-macam-teh](http://www.Balitri.litbang.pertanian.go.id/index.php/berita/info-teknologi/159-mengenal-4-macam-teh). Diakses pada tanggal 22 Februari 2018
- Setyamidjaj, D. 2000. *Teh Budidaya dan Pengolahan Pascapanen*. Yogyakarta: Konisius.
- Setiawati, 1991. *Teh Kajian Sosial Ekonomi*. Yogyakarta: Aditya media.
- <https://wahanainfo.com/kebun-teh-sidamanik-histori-polemik-dan-dampak-lingkungan-sosial/>