

**PROGRAM STUDI SARJANA KEBIDANAN FAKULTAS KEBIDANAN INSTITUT
KESEHATAN PAYUNG NEGERI PEKANBARU**

Prototipe, Maret 2026

Gita Sapitri

**Inovasi Produk Tebika (Teh Celup Biji Nangka) Sebagai Minuman Herbal Pencegah
Anemia Berbasis Bahan Lokal**

50 Halaman + 1 Gambar + 8 lampiran

ABSTRAK

Limbah hasil pertanian sering kali belum dimanfaatkan secara optimal, salah satunya adalah limbah biji nangka yang umumnya dibuang setelah daging buah dikonsumsi. Biji nangka memiliki kandungan gizi yang bermanfaat bagi kesehatan, seperti protein, karbohidrat, kalsium, fosfor, dan zat besi yang berperan dalam mencegah anemia. Oleh karena itu, diperlukan inovasi untuk mengolah limbah biji nangka menjadi produk yang bernilai ekonomi dan bermanfaat bagi kesehatan. Program ini bertujuan untuk mengembangkan produk **TEBIKA (Teh Celup Biji Nangka)** sebagai minuman kesehatan yang dapat membantu mencegah anemia, khususnya pada remaja putri. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi tahap persiapan bahan baku, proses produksi, pengemasan, serta strategi pemasaran secara online dan offline. Proses produksi dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu pencucian biji nangka, perebusan, pengeringan, penghalusan, hingga pengemasan dalam bentuk teh celup. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pemanfaatan limbah biji nangka menjadi produk **TEBIKA** tidak hanya membantu mengurangi limbah lingkungan, tetapi juga memiliki potensi sebagai peluang usaha yang inovatif dan bernilai ekonomis. Dengan demikian, produk ini diharapkan dapat menjadi alternatif minuman kesehatan sekaligus mendorong kreativitas dan kewirausahaan mahasiswa.

Kata kunci : Biji Nangka, Teh Celup, Anemia, Limbah Pertanian, Kewirausahaan Mahasiswa

Daftar Bacaan : 9 (2021-2025)

**BACHELOR OF MIDWIFERY STUDY PROGRAM FACULTY OF MIDWIFERY
PEKANBARU PAYUNG NEGERI HEALTH INSTITUTE**

Prototype, March 2026

Gita Sapitri

**TEBIKA Product Innovation (Jackfruit Seed Tea Bags) as a Herbal Drink to Prevent
Anemia Based on Local Ingredients**

50 Pages + 1 Picture + 8 Attachment

ABSTRACT

Agricultural waste is often underutilized, one example being jackfruit seed waste which is usually discarded after the fruit flesh is consumed. In fact, jackfruit seeds contain beneficial nutrients such as protein, carbohydrates, calcium, phosphorus, and iron, which play an important role in preventing anemia. Therefore, innovation is needed to process jackfruit seed waste into a product that has economic value and health benefits. This program aims to develop **TEBIKA (Jackfruit Seed Tea Bag)** as a health beverage that can help prevent anemia, especially among adolescent girls. The implementation method includes several stages, namely raw material preparation, production process, packaging, and marketing strategies conducted both online and offline. The production process consists of washing the jackfruit seeds, boiling, drying, grinding, and packaging them into tea bags. The results show that utilizing jackfruit seed waste into **TEBIKA** products not only helps reduce environmental waste but also has the potential to become an innovative and economically valuable business opportunity. Therefore, this product is expected to serve as an alternative healthy beverage while encouraging creativity and entrepreneurship among students.

Keywords : **TEBIKA, Jackfruit Seed, Anemia, Product, Drink**
Reading List : **9 (2021-2025)**