Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat
4 (4) , November 2026 Page : 2910–2919 / e-ISSN : 2986-5212
Creative Commons - Attribution 4.0 International - CC BY 4.0
DOI : https://doi.org/10.61231/8jbmwf69
Received: 12-09-2026 Accepted: 06-11-2026 Publication: 08-11-2026

Pelatihan dan Pembuatan Jamu Kunyit Asam Bersama Masyarakat Dukuh Surobayan Sebagai Upaya Pelestarian Obat Tradisional

Kusumaningdia Retno Setiorini[1)], Rasgi Anggoro [2)], Mahkota Qalbu Katulistiwa[3)], Nurhayati[4)], Fadhila Nur Afifah[5)], Aisyah Ramadani[6)], Angga Dwi Wahyudi[7)], Nurhaniba Alias[8)], Muhammad Iqbal Bryan Firmansyah[9)], Komariatul Ulfa[10)], Novia Fitriliantanti[11)]

[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11] Universitas Alma Ata, Yogyakarta Indonesia

Email: k.retno.s@almaata.ac.id[1], 220500487@almaata.ac.id[2], 220500456@almaata.ac.id[3], 220500477@almaata.ac.id[4], 220500524@almaata.ac.id[5], 223100318@almaata.ac.id[6], 223100317@almaata.ac.id[7], 223100334@almaata.ac.id[8], 223200252@almaata.ac.id[9], 2210400166@almaata.ac.id[10], 202300097@almaata.ac.id[11]

Correspondence : k.retno.s@almaata.ac.id[*]

Abstract: *This community service activity aims to improve the understanding and skills of the residents of Surobayan Village in producing turmeric-tamarind herbal drink and to develop its potential as a product with economic value. The activity was held on February 22, 2025, involving 25 participants, including members of the PKK (Family Welfare Movement), youth, and small business owners. The activity utilized outreach sessions on the benefits and processing techniques of herbal remedies, a demonstration of turmeric-tamarind herbal remedy preparation, and hands-on practice in the production and packaging processes. The results showed that 85% of participants demonstrated improved understanding of the benefits and processing methods for turmeric-tamarind herbal remedies, with the average comprehension score rising from 60% to 90%. Participants also gained skills in selecting raw materials, processing, filtering, and packaging turmeric-tamarind herbal medicine. This activity resulted in the production of turmeric-tamarind herbal medicine packaged in 250ml bottles.*

Abstrak: *Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan kemampuan masyarakat Desa Surobayan dalam memproduksi jamu kunyit asam serta mengembangkan potensinya sebagai produk yang memiliki nilai ekonomi. Kegiatan dilaksanakan pada 22 Februari 2025 dengan melibatkan 25 peserta, meliputi anggota PKK, pemuda, dan pelaku usaha kecil. Pelaksanaan kegiatan menggunakan metode sosialisasi terkait manfaat dan teknik pengolahan jamu, demonstrasi pembuatan jamu kunyit asam, serta praktik langsung dalam proses produksi dan pengemasan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa 85% peserta mengalami peningkatan pemahaman mengenai manfaat dan cara pengolahan jamu kunyit asam, dengan rata-rata skor pemahaman meningkat dari 60% menjadi 90%. Peserta juga memperoleh keterampilan dalam memilih bahan baku, mengolah, menyaring, dan mengemas jamu kunyit asam. Kegiatan ini menghasilkan produk jamu kunyit asam dalam kemasan botol 250 ml.*

Keywords : *Turmeric Tamarind Herbal Drink, Training, Community Service, Skills, Surobayan*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya alam yang melimpah, salah satunya berasal dari sektor rempah-rempah. Jika sektor ini dibudidayakan dan dimanfaatkan secara optimal, maka dapat memberikan kontribusi besar dalam meningkatkan perekonomian masyarakat serta mendukung pertumbuhan ekonomi nasional. Setiap tahun, sektor tanaman rempah-rempah, termasuk

kunyit, terus mengalami perkembangan. Dengan pengelolaan yang tepat, sektor ini memiliki potensi untuk mendorong pembangunan nasional melalui dukungan sumber daya yang melimpah, orientasi ekspor, serta kontribusi terhadap pemasukan negara. Selain itu, banyak wilayah di Indonesia yang memiliki potensi besar untuk mengembangkan sektor rempah-rempah, khususnya tanaman kunyi (Irham dkk., 2024).

Menurut Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2019, jamu didefinisikan sebagai obat tradisional yang dibuat di Indonesia. Jamu merupakan bagian integral dari budaya Indonesia dan telah digunakan secara turun-temurun untuk memelihara kesehatan, meningkatkan kebugaran, mencegah penyakit, serta membantu proses penyembuhan. Penggunaan bahan-bahan alami seperti tumbuhan, hewan, jasad renik, dan mineral menjadi ciri khas dalam pembuatan jamu (Razak dkk., 2025)

Kunyit asam merupakan minuman yang dibuat dari bahan baku utama berupa sari dari rimpang kunyit (Curcuma domestica), daging buah asam jawa (Tamarindus indica) dan gula. Minuman kunyit asam dapat dikategorikan sebagai jamu atau minuman herbal yang memiliki manfaat kesehatan. Hal ini disebabkan oleh tingginya kandungan senyawa atau komponen fungsional pada kunyit, seperti kurkuminoid dan minyak atsiri. Kurkuminoid adalah senyawa yang berpotensi sebagai antioksidan, senyawa hipokolesteromik, kolagogum, koleretik, bakteriostatik, spasmolitik, antihepatotoksik, antiinflamasi, antimutagenik, dan antikanker, seperti kanker usus, payudara, paru-paru, dan kulit (Elizabeth dkk., 2022).

Desa Surobayan memiliki tradisi yang kuat dalam penggunaan jamu sebagai bagian dari budaya kesehatan masyarakatnya. Jamu kunyit asam, yang dikenal luas karena manfaat kesehatannya, telah lama dikonsumsi oleh warga desa. Meskipun demikian, pengetahuan mengenai teknik pembuatan yang higienis dan standar kualitas produk masih terbatas. Hal ini mengakibatkan variasi kualitas jamu yang dihasilkan dan potensi ekonomi yang belum optimal. Urgensi peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan jamu kunyit asam didukung oleh berbagai penelitian. Misalnya, pelatihan pembuatan minuman serbuk kunyit asam di Kelurahan Benda Baru menunjukkan bahwa kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memproduksi minuman kunyit asam dapat diatasi melalui pelatihan yang tepat (Daulay dkk., 2026). Selain itu, pelatihan pembuatan jamu kunir asem dan jamu saintifik bagi kader kesehatan PKK di Desa Gajahan berhasil meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta dalam memproduksi jamu yang berkualitas (Ayu dkk., 2025)

Fokus utama dari kegiatan pengabdian ini adalah meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam mengolah serta memanfaatkan jamu kunyit asam sebagai minuman kesehatan. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan edukasi mengenai manfaat kunyit asam, teknik pengolahan yang tepat, serta aspek penyimpanan agar kualitas dan khasiatnya tetap terjaga. Selain itu, program ini

juga mendorong masyarakat untuk mengembangkan produk berbasis jamu sebagai peluang usaha yang bernilai ekonomis.

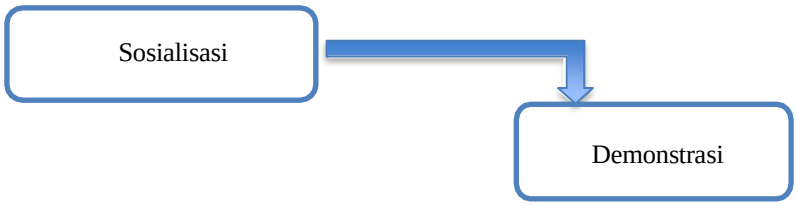
METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Surobayan RT 09, Kecamatan Sedayu, Kelurahan Argomulyo dilakukan pada Sabtu, 22 Februari 2025. Masyarakat di wilayah ini mayoritas bekerja di sektor pertanian dan perdagangan kecil, dengan sebagian ibu rumah tangga yang memiliki keterampilan dasar dalam pengolahan bahan herbal namun belum terorganisir dalam suatu usaha produktif.

Mitra utama dalam kegiatan ini adalah kelompok ibu-ibu PKK dan masyarakat setempat yang memiliki ketertarikan terhadap pelestarian jamu tradisional dalam mendukung jalannya program dengan memberikan fasilitas tempat. Tim pengabdian terdiri dari mahasiswa KKN-T Universitas Alma Ata.

Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah pendekatan partisipatif, di mana masyarakat tidak hanya menjadi penerima manfaat tetapi juga berperan aktif dalam setiap tahapan kegiatan. Pendekatan ini selaras dengan konsep *participatory rural appraisal* (PRA) yang menekankan keterlibatan masyarakat dalam mengidentifikasi masalah dan solusi secara mandiri (Telaumbanua & Lawolo, 2026). Menggunakan 2 tahap pelaksanaan (Bagan 1). 1) Sosialisasi, yaitu penyampaian materi terkait manfaat, teknik pembuatan, serta cara memilih bahan jamu yang baik dan sehat. 2) Demonstrasi, yaitu kegiatan pembuatan jamu bersama penduduk desa pada tanggal 22 Februari 2025 (Sulaeman dkk., 2023) .

Bagan 1. Tahapan metode pengabdian



HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan dan pembuatan jamu kunyit asam di Desa Surobayan dilaksanakan dalam beberapa tahapan, mulai dari sosialisasi, pelatihan teori dan praktik, hingga pendampingan dalam pengolahan dan pengemasan jamu. Pelatihan ini melibatkan 25 peserta yang terdiri dari ibu- ibu pkk, pemuda, serta pelaku usaha kecil yang tertarik untuk mengembangkan keterampilan dalam produksi jamu.

Pada sesi teori, masyarakat diberi penjelasan mengenai teknik membuat jamu kunyit asam yang sehat. Hal pertama yang yang didemonstrasikan kepada masyarakat adalah cara pemilihan bahan baku jamu yang baik dan segar. Syarat rimpang kunyit dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan jamu adalah daun dari tumbuhan kunyit sudah berwarna kuning, hal itu menandakan bahwa tumbuhan tersebut sudah memasuki masa panen ideal.

Selama sosialisasi, masyarakat mendengarkan dengan baik, sehingga diskusi berlangsung dengan lancar. Beberapa masyarakat bertanya tentang masa simpan jamu, kemungkinan menambahkan bahan lain seperti jahe, dan hal lainnya. Jamu dapat bertahan selama 7–10 hari jika disimpan di lemari pendingin. Namun, jamu sebaiknya tidak dipanaskan karena dapat merusak kandungan aktifnya dan mengurangi khasiatnya. Dalam pembuatan jamu, jahe bisa ditambahkan karena memiliki banyak manfaat kesehatan, seperti meredakan gangguan pencernaan, meningkatkan daya tahan tubuh, dan membantu menurunkan kadar gula darah jika rutin dikonsumsi, menjaga kesehatan jantung, serta dapat mencegah kanker (Yuliyani dkk., 2022).



Gambar 1. Pelaksanaan Penyampaian Materi oleh Narasumber

Minuman kunyit asam adalah salah satu minuman tradisional yang telah dikenal luas di masyarakat. Minuman ini dibuat dari campuran kunyit, asam jawa, dan gula, sehingga menghasilkan rasa manis, asam, serta segar dengan warna kuning kecoklatan dan aroma khas. Selain rasanya yang nikmat, minuman kunyit asam juga memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan (Triastuti & Handayani, 2020).

Minuman kunyit asam memiliki berbagai manfaat, seperti membantu melancarkan haid, memperbaiki sistem pencernaan, mengurangi asam lambung, meningkatkan daya tahan tubuh, dan merawat kesehatan kulit (Jalil dkk., 2021). Secara ilmiah, kunyit mengandung berbagai senyawa aktif, seperti kurkumin, antosianin, tanin, saponin, alkaloid, dan flobotamin, yang berperan sebagai pereda

nyeri, antiinflamasi, dan antioksidan. Selain itu, asam jawa juga memiliki kandungan yang bersifat antiinflamasi dan memberikan efek menenangkan (Sartika & Kamidah, 2024).

Kombinasi kunyit dan asam jawa dalam pembuatan minuman kunyit asam dapat menurunkan nilai pH, menciptakan lingkungan yang lebih asam. Kondisi ini menghambat pertumbuhan bakteri, sehingga memperpanjang masa simpan minuman. Selain itu, penambahan asam jawa juga berperan dalam menjaga kestabilan kandungan antioksidan pada kunyit. Asam jawa sendiri memiliki sifat antioksidan, di mana buah yang lebih tua diketahui mengandung kadar antioksidan lebih tinggi dibandingkan yang masih muda. Oleh karena itu, dalam pembuatan minuman kunyit asam, digunakan rimpang kunyit dan buah asam jawa yang telah matang untuk memperoleh manfaat maksimal (Amanda & Nurhalimah, 2024).

Setelah penyampaian materi selesai, dilaksanakan demonstrasi pembuatan jamu kunyit asam. Dalam sesi ini, narasumber terlebih dahulu memperkenalkan bahan-bahan yang digunakan, termasuk takaran atau berat masing-masing bahan. Selain itu, narasumber juga menjelaskan langkah-langkah dalam proses pembuatan, beserta alat yang diperlukan. Bahan pembuatan jamu kunyit asam terdiri dari kunyit, asam jawa, gula merah, dan garam secukupnya. Cara pembuatan jamu kunyit asam adalah sebagai berikut:

1. Siapkan kunyit dan jahe, cuci lalu kupas kulitnya.
2. Blender atau parut kunyit, kemudian tambahkan sedikit air agar lebih mudah dihaluskan.
3. Saring sari kunyit dengan saringan halus untuk mendapatkan ekstraknya.
4. Rebus air hingga mendidih, lalu masukkan sari kunyit, asam jawa, dan gula merah.
5. Tambahkan sedikit garam sebagai penyedap.
6. Aduk rata dan masak dengan api kecil selama 15–20 menit hingga semua bahan larut.
7. Saring jamu untuk memisahkan ampasnya. Setelah minuman kunyit asam mencapai suhu ruang, jamu kunyit asam kemudian dikemas menggunakan botol plastik jenis PET berukuran 250 ml dan diberi label yang berisi nama produk, gambar bahan baku, dan logo instansi.

Demonstrasi dilakukan secara bertahap oleh narasumber agar peserta dapat memahami setiap proses dengan lebih jelas. Pada tahap pemasakan, beberapa peserta diberikan kesempatan untuk mencoba langsung di bawah bimbingan narasumber, sementara peserta lainnya mengamati. Melalui praktik ini, peserta diharapkan memperoleh pengalaman langsung, sehingga lebih percaya diri saat mencoba membuat minuman serbuk kunyit asam sendiri di rumah.



Gambar 2. Proses pembuatan jamu kunyit asam

Dalam sesi praktik, peserta diajarkan cara memilih bahan baku yang berkualitas, teknik pemanasan yang tepat untuk menjaga kandungan aktif dalam jamu, serta proses penyaringan dan pengemasan agar jamu tetap menarik dan memiliki daya simpan lebih lama. Sepanjang kegiatan berlangsung, seluruh peserta mengikuti setiap tahap dengan penuh perhatian dan keseriusan. Mereka turut serta dalam seluruh proses hingga produk minuman berhasil diselesaikan. Antusiasme peserta semakin terlihat saat memasuki tahap akhir pemasakan. Setelah dilakukan kegiatan demonstrasi, penduduk desa dapat mengetahui tentang cara membuat jamu kunyit asam dan beras kencur yang sehat sebagai obat tradisional sehingga dapat dikatakan tujuan dari kegiatan sudah tercapai.



Gambar 3. Produk jamu kunyit asam dalam kemasan

Hasil dari kegiatan pengabdian ini mencakup peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta, serta produk jamu kunyit asam dalam kemasan yang telah dihasilkan selama pelatihan. Luaran utama dari kegiatan ini meliputi peningkatan Pengetahuan: Sebanyak 85% peserta mengalami peningkatan pemahaman tentang manfaat jamu kunyit asam dan cara pengolahannya yang benar. Hal ini diukur melalui evaluasi sebelum dan sesudah pelatihan yang menunjukkan peningkatan skor pemahaman dari rata-rata 60% menjadi 90. Peningkatan Keterampilan: Setelah sesi praktik, sebagian besar peserta mampu mengolah jamu kunyit asam secara mandiri dengan teknik yang lebih baik dibandingkan sebelumnya. Mereka juga memahami pentingnya pengemasan yang menarik dan higienis.

Produk Jamu Kunyit Asam: Produk yang dihasilkan memiliki spesifikasi sebagai berikut:

a. Bahan utama: kunyit segar, jahe, asam jawa, gula aren, garam.
b. Proses produksi: menggunakan metode ekstraksi sderhana dengan pemanasan.
c. Kemasan: dikemas dalam botol plastik ukuran 250 ml dengan label sederhana.
d. Keunggulan: Bebas bahan pengawet, lebih higienis, memiliki cita rasa yang pas antara manis dan asam.
e. Kelemahan: Masa simpan relatif pendek jika tidak didinginkan (sekitar 3-5 hari pada suhu ruang).

Selain memberikan manfaat bagi kesehatan, kegiatan ini juga membuka peluang ekonomi yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat Dukuh Surobayan melalui pengembangan produk olahan kunyit asam. Fathoni dkk. (2024) mengemukakan bahwa pengolahan produk berbahan dasar kunyit di tingkat desa yang dikelola secara profesional serta didukung oleh pemasaran digital berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat dan mendorong pertumbuhan ekonomi desa secara berkelanjutan. Kondisi tersebut sejalan dengan situasi di Dukuh Surobayan, karena sebagian warga telah memiliki kemampuan dasar dalam mengolah bahan-bahan herbal. Namun, keterampilan tersebut masih perlu dikembangkan dan diorganisasi agar dapat menjadi sebuah usaha produktif yang memiliki orientasi pasar. Roslinda dkk. (2022) melalui kegiatan pelatihan pengolahan hasil pertanian menjadi minuman herbal siap jual menunjukkan bahwa penerapan teknik pengolahan yang sederhana dapat memberikan nilai tambah ekonomi yang cukup besar terhadap bahan baku rempah. Bahan yang sebelumnya hanya dipasarkan dalam bentuk mentah dapat diolah menjadi produk bernilai jual lebih tinggi. Selaras dengan temuan tersebut, Ramadhanti dkk. (2024) mengungkapkan bahwa inovasi dalam bentuk dan desain kemasan, seperti penggunaan sachet maupun kemasan praktis berukuran kecil, mampu meningkatkan nilai tambah produk lokal serta memperluas jangkauan pemasarannya hingga ke luar wilayah desa. Oleh karena itu, keterampilan dalam pembuatan jamu kunyit asam yang diperoleh peserta melalui kegiatan ini dapat

menjadi bekal awal untuk merintis dan mengembangkan usaha rumahan berbasis produk jamu di Dukuh Surobayan.

Kendala yang Dihadapi Pada Kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah dapat dilaksanakan dengan lancar di Desa Surobayan. Tingkat pengetahuan masyarakat menunjukkan peningkatan dengan adanya sosialisasi yang disampaikan oleh narasumber. Demikian halnya dengan sikap masyarakat yang juga terlihat cukup baik karena sebagian besar mau mencoba untuk membuat produk minuman serbuk kunyit asam setelah mengikuti kegiatan ini. Walaupun pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat berjalan dengan lancar, beberapa kendala masih dijumpai selama kegiatan berlangsung, yaitu: peserta tidak dapat mencoba setiap tahap proses pembuatan produk karena terbatasnya peralatan yang digunakan, khususnya kompor dan terbatasnya waktu yang tersedia bagi sasaran.

KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan pengabdian ini, dapat disimpulkan bahwa sangat penting bagi masyarakat untuk mengetahui, memahami serta dapat mengaplikasikannya tentang pembuatan jamu kunyit menjadi obat tradisional yang disosialisasikan kepada masyarakat desa Surobayan. Oleh karena itu, sosialisasi mengenai pembuatan jamu kunyit sebagai obat tradisional menjadi sangat penting sebagai alternatif pengobatan bagi masyarakat setempat. Hal ini bertujuan untuk membantu dalam pencegahan dini terhadap berbagai penyakit, termasuk meredakan keluhan ringan seperti pegal-pegal setelah bekerja di ladang. Dengan adanya sosialisasi ini, diharapkan masyarakat dapat memahami dan memanfaatkan jamu kunyit secara mandiri untuk menjaga kesehatan. Sebagai tindak lanjut, diharapkan adanya pendampingan lebih lanjut dalam bentuk pelatihan lanjutan mengenai inovasi produk berbasis jamu agar masyarakat dapat mengembangkan usaha berbasis herbal. Rekomendasi untuk program pengabdian berikutnya adalah memperluas cakupan peserta dan bekerja sama dengan instansi terkait guna meningkatkan dampak yang lebih luas dalam pemberdayaan masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah mendukung dan berpartisipasi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Ucapan terima kasih khususnya disampaikan kepada masyarakat Desa Surobayan RT 09, Kecamatan Sedayu, Kelurahan Argomulyo, yang telah berpartisipasi secara aktif dalam kegiatan yang dilaksanakan pada Sabtu, 22 Februari 2025. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak terkait yang telah memberikan dukungan, bantuan, serta fasilitas sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Semoga kegiatan ini dapat memberikan manfaat, khususnya

dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan bahan herbal menjadi produk yang bernilai guna dan bernilai ekonomi.

DAFTAR PUSTAK

Amanda, R., & Nurhalimah, S. (2024). Proses Pengolahan Minuman Kunyit Asam. *Karimah Tauhid*, *3*(5), 5620–5633.

Ayu, A. A., Rahmatulloh, W., Nurhawa, R. H., & Qubro, K. K. Al. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Pagebangan Mengurangi Hipertensi melalui Inovasi Pembuatan Jamu Frappe : Solusi Sehat Berbasis Tradisi. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, *6*(1), 72–79. https://doi.org/10.35311/JMPM.V6I1.530

Sartika, C., & Kamidah, K. (2024). Pengaruh Pemberian Seduhan Kunyit Asam Terhadap Penurunan Tingkat Dismenorea pada Siswi SMPN 19 Bandar Lampung Provinsi Lampung. *OBAT: Jurnal Riset Ilmu Farmasi dan Kesehatan*, *2*(6), 167–176. https://doi.org/10.61132/obat.v2i6.816

Daulay, A. S., Khaidir, N. S., Shahputri, D., Lubis, D. A., Handayani, S., & Lubis, R. W. (2026). Pengembangan Jamu Instan Kunyit Asam Berbasis Edukasi Partisipatif Di Desa Sumber Makmur. *Amaliah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *10*(1), 248–257. https://doi.org/10.32696/AJPKM.V10I1.6568

Elizabeth, T., Emanauli, H., & lisani, L. (2022). *Analisis Kelayakan Aspek Teknis Pendirian Usaha Minuman Serbuk Kunyit di Desa Pondok Meja, Kecamatan Mestong, Kabupaten Muara Jambi, Provinsi Jambi*.

Fathoni, Z., Napitupulu, D. M., Fitri, Y., Kernalis, E., Oktari Ulma, R., Septiani, T., Studi Agribisnis, P., Pertanian, F., & Jambi, U. (2024). Inisiasi Aplikasi E-Commerce Produk Olahan Kunyit Di Desa Ibru Kecamatan Mestong Kabupaten Muaro Jambi. *ADM : Jurnal Abdi Dosen dan Mahasiswa*, *2*(3), 363–372. https://doi.org/10.61930/JURNALADM.V2I3.870

Irham, F., R, M. Z. D., Fauzan, R. G., & Pramasha, R. R. (2024). Peran Sumber Daya Alam Dalam Mendorong Perekonomian Nasional. *Jurnal Media Akademik (JMA)*, *2*(11), 3031–5220. https://doi.org/10.62281/V2I11.969

Jalil, M., Purwantoro, A., Daryono, B. S., Kurniawan, F. Y., & Purnomo. (2021). *Jamu Kunir Asem: Ethnomedicine Overview by Javanese Herbal Medicine Formers in Yogyakarta*. https://jamu-journal.ipb.ac.id/index.php/JJI/article/view/211/116

Ramadhanti, N., Indriani, A. D., Zulfiyana, L. I., & Agustin, I. (2024). Pembuatan jamu sachet jahe kunyit dengan meningkatkan nilai tambah produk lokal di Desa Sambipondok Kecamatan Sidayu Kabupaten Gresik. *Prosiding Seminar Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat dan Kuliah Kerja Nyata*, *2*(1).

Razak, Abd., Nathalia, D. D., Sholihah, S. H., Ervianingsih, Patimah, Fatmawati, A., Kulsum, D. U., Setiawan, A. A., Nasution, J., Latifah, U., Biomed, M., Gustini, N., Dewantoro, A., Rahayu, A. S. K., Nuraini, Yenny, S. W., & Sudayasa, P. (2025). *Tanaman Obat Herbal Nusantara* . https://shorturl.at/6JRXc

Roslinda, E., Widiastuti, T., Khumsyah, A. A. N., Nurfatimah, U., Karlindasari, W., & Syasabila, D. A. (2022). *Pelatihan Pembuatan Sirup Jahe dalam Usaha Menciptakan Nilai Tambah Tanaman Jahe Masyarakat*.

Sulaeman, A., Bramasta, D., & Makhrus, M. (2023). Pemberdayaan Masyarakat dengan Pendekatan Participatory Rural Appraisal (PRA). *Jurnal Literasi Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, *2*(2), 87–96. https://doi.org/10.61813/JLPPM.V2I2.34

Telaumbanua, P., & Lawolo, L. (2026). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pengelolaan Lingkungan Berbasis Partisipatif. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Terpadu Indonesia*, *1*(1), 24–31. https://sihojurnal.com/index.php/jumastri/article/view/1866

Triastuti, U. Y., & Handayani, I. (2020). Pemanfaatan Minuman Kunyit Asam Dan Susu Kedelai Bubuk Pada Pembuatan Pudding Bavarois. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, *15*(1). https://jurnal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/36522

Yuliyani, E. A., Yudhanto, D., Sulistiya Affarah, W., Triani, E., Libryan, F., Istri, D. A., & Prajnyaswari, S. (2022). Peranan program acara stasiun TVRI NTB sebagai salah satu media edukasi kesehatan pendengaran. *INDRA: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, *3*(2), 41–45. https://doi.org/10.29303/INDRA.V3I2.168