

Kembangkan Ekonomi Kreatif Serbuk Jamu UMKM Jamu Mbak Sri Desa Banjaragung, Kabupaten Jombang

¹⁾Assyifaул Baity Zuraj, ²⁾Sishadiyati, ³⁾Wiwin Priana Primandhana

^{1,2,3)}Program Studi Ekonomi Pembangunan, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, Surabaya, Indonesia

Email Corresponding: sishadiyati.ep@upnjatim.ac.id

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
Kata Kunci: UMKM Jamu Serbuk Inovasi Kunir Asam jawa	Jamu menjadi salah satu minuman tradisional yang eksistensinya masih mudah dijumpai hingga sekarang ini. Ada beragam rempah-rempah yang eksistensinya dapat dimanfaatkan untuk bahan utama dalam pembuatan minuman tradisional jamu. Memanfaatkan minuman jamu menjadi serbuk merupakan solusi agar penyimpanan dari jamu sedikit lebih lama serta pemasaran yang lebih luas. Penginovasian pembuatan jamu kunyit asam dilakukan dengan kurun waktu kurang lebih 2 bulan yang bertempatkan di Desa Banjaragung. Memperluas jangkauan konsumen juga menjadi pertimbangan dari pembuatan serbuk jamu untuk penelitian yang dilakukan oleh Kelompok 02 KKN-T MBKM UPN “Veteran” Jawa Timur. Penelitian ini bertujuan untuk menelaah lebih lanjut terkait proses pembuatan dari serbuk jamu kunir asam.
ABSTRACT	
Keywords: MSME Herb Powder Innovation Turmeric Tamarind	Jamu is one of the traditional drinks whose existence is still easy to find today. There are various spices whose existence can be used as the main ingredient in making traditional herbal drinks. Utilizing herbal drink into powder is a solution, so that the storage of herbal medicine is a little longer and marketing is wider. The innovation of making tamarind and turmeric herbs was carried out over a period of approximately 2 months which was located in Banjaragung. Expanding the reach for consumers is also a consideration for making herbal powder as research conducted by KKN-T 02 UPN “Veteran” Jawa Timur. This study aims to examine further the process of making tamarind turmeric powder.

This is an open access article under the [CC-BY-SA](#) license.



I. PENDAHULUAN

Tanaman obat keluarga atau yang biasa dikenal dengan TOGA merupakan penafsiran dari pemanfaatan tanah yang ada di halaman rumah, ladang, maupun kebun yang bertujuan untuk dimanfaatkan sebagai media budidaya tanaman yang memiliki khasiat. Penanamannya bertujuan dalam pemenuhan keperluan keluarga terhadap obat-obatan (Sepriani et al., 2020). Meminimalkan lahan serta cara budidaya yang mudah menjadi kelebihan dari tumbuhan kunir asam dan jahe yang termasuk obat tradisional dengan tingkat pengonsumsinya yang cukup tinggi di Indonesia (Kumalasari et al., 2021). Menurut (Pudiaستuningtyas et al., 2015) menjadikan jamu sebagai serbuk siap minum merupakan salah satu pemanfaatan dari tanaman obat keluarga. Dituturkan oleh (Suseno et al., 2021) bahwa jamu sendiri dapat disajikan secara serbuk dan berbentuk sirup untuk menarik konsumen dalam segi penyajiannya.

Jamu menjadi salah satu minuman tradisional yang eksistensinya masih mudah dijumpai hingga sekarang ini. Keberagaman flora yang dimiliki Indonesia sangat tinggi dan beraneka ragam. Menurut (Lavenia et al., 2019) bermacam-macam manfaat didapat dari flora yang juga memiliki keragaman, salah satunya tumbuhan yang dimanfaatkan untuk obat tradisional didapat dari tumbuhan-tumbuhan herbal atau biasa kita kenal dengan sebutan tumbuhan obat. Menjadi komponen penting dalam hal kesehatan, jamu yang menjadi minuman tradisional serta dikenal sebagai obat tradisional menjadi bukti nyata dari masyarakat Jawa Kuno yang telah mewarisi minuman herbal yang dikenal sebagai jamu (Isnawati & Sumarno, 2021).

Memiliki kegunaan sebagai “ramuan” untuk menambah kebugaran tubuh serta mengatasi bermacam-macam penyakit, empon-empon ternyata telah dikonsumsi sejak lama oleh Sebagian besar masyarakat di Pulau Jawa (Purwantisari et al., 2021). Menurut (Hakim, 2015)rempah didefinisikan sebagai bagian tanaman yang memiliki sifat aromatik serta berfungsi dalam memberikan cita rasa pada makanan yang diperoleh dari pemanfaatan daun, batang, kulit kayu, biji, bunga, umbi, akar, dan bagian tumbuhan lainnya. Rempah-rempah yang dimanfaatkan menjadi ramuan tradisional inilah biasa dikenal oleh masyarakat dengan sebutan jamu. Masyarakat Desa Banjaragung di Kabupaten Jombang menjadi salah satunya yang masih melestarikan minuman tradisional jamu.

Masih sedikit masyarakat yang mengkonsumsi rempah-rempah menjadi bahan dasar untuk pembuatan jama karena masih minimnya pengetahuan akan manfaat dari meminum jamu. Sebagian besar menggunakan rempah pilihan untuk bahan dapur maupun sebagai campuran dalam memasak, contohnya jahe, jeruk nipis, kencur, kayu manis, dan kunyit. Namun, perlu diketahui bahwasannya memanfaatkan khasiat dari rempah-rempah dalam menjaga kesehatan tubuh, merupakan salah satu manfaat dalam mengkonsumsi jamu untuk kehidupan sehari-hari. Tanaman-tanaman yang berkhasiat serta jamu di Indonesia telah didukung dalam perkembangannya sebagai produk herbal oleh BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan).

Bertempatkan di Desa Banjaragung Kabupaten Jombang, Kelompok 02 KKN-T MBKM UPN “Veteran” Jawa Timur melaksanakan program kerja yang memanfaatkan jamu sebagai bahan dalam pembaharuan inovasi sebuah produk. Jamu tradisional memiliki proses produksi yang beragam, salah satunya dengan cara ditumbuk hingga halus untuk kemudian diseduhkan menjadi minuman. Pengemasan jamu mengalami revolusi seiring berkembangnya jaman dengan beragam bentuk pengemasan dan pembuatan. Jamu yang melalui proses penggilingan akan bahan bakunya merupakan salah satu inovasi yang dikembangkan oleh Kelompok 02. Penyimpanan yang memakan jangka waktu lebih lama merupakan salah satu alasan dibuatnya serbuk jamu milik UMKM Jambu Mbak Sri. Jamu yang digunakan sebagai olahan serbuk jamu kunir asem. Penulisan artikel ini diharapkan dapat digunakan sebagai referensi penelitian lanjutan untuk pembuatan serbuk jamu dengan proses pengeringan bahan baku yang pelaksanaannya dilakukan pada UMKM Jamu Mbak Sri.

II. MASALAH

Jamu Mbak Sri yang bertempatkan di Dusun Banjaragung, Desa Banjaragung merupakan salah satu UMKM yang memanfaatkan jamu sebagai ladang usaha. Terdapat varian jamu yang diproduksi pada UMKM ini, yakni kunir asem, temulawak, beras kencur, dan kunci suruh. Penjualan jamu milik Mbak Sri telah dikenal oleh Sebagian besar masyarakat di sekitar Kecamatan Bareng. Namun, masalah yang ditemukan dari UMKM Jamu Mbak Sri ialah perluasan pasar atau jangkauan konsumen yang menjadikan keterbatasan penjualan jamu. Sehingga, kelompok kami menginovasikan pembuatan serbuk jamu agar dapat dipasarkan secara daring, terkhususnya pada produk jamu kunyit asam.



Gambar 1. Kunjungan ke UMKM Jamu Mbak Sri

III. METODE

Pelaksanaan program KKN-T Kelompok 02 memiliki alur dalam proses pembuatan serbuk jamu sebagai inovasi di bidang kewirausahaan dan ekonomi kreatif. Proses pembuatan serbuk jamu dilakukan pada produk kunyit asam milik UMKM Jamu Mbak Sri di Desa Banjaragung. Ada beberapa metode yang digunakan dalam penelitian ini, yakni:

1. Tahapan Survei dan Wawancara. Melakukan survei terhadap UMKM Jamu Mbak Sri serta menyurvei variasi produk jamu yang diproduksi pada UMKM ini. Melakukan wawancara secara langsung dengan pemilik usaha Jamu Mbak Sri.
2. Tahap Persiapan. Dilakukan dengan kelompok kami yang mempersiapkan bahan baku jamu kunyit asam yang didasarkan mencari sumber referensi dari artikel pembuatan serbuk jamu kunyit asam maupun dari platform Youtube terkait proses pembuatan serbuk jamu serta mencari referensi untuk perlengkapan penunjang proses produksi.
3. Tahap Percobaan. Setelah dilakukannya belanja untuk keperluan bahan baku kunyit asam, kemudian kelompok kami mencoba beberapa kali praktik untuk pembuatan serbuk jamu serta menentukan metode pembuatan yang cocok. Mulai dari proses dengan karamelisasi yang mana pada proses ini mengalami kegagalan akibat pemasakan yang terlalu lama hingga adonan menjadi gosong. Kemudian di percobaan selanjutnya yakni proses pembuatan dengan pengovenan.
4. Tahap Diskusi. Diiringi dengan pelaksanaan diskusi bersama pemilik UMKM Jamu Mbak Sri terkait *progress* dari pembuatan serbuk jamu, kelompok kami juga melakukan konsultasi terkait rasa dan takaran serbuk jamu yang dibuat. Diskusi dilakukan bersama pemilik UMKM agar menyamakan rasa dengan produk jamu yang berupa botol.
5. Tahap *Finishing*. Di tahap paling akhir, setelah menemukan takaran yang tepat untuk serbuk jamu kunyit asam, menentukan pengemasan dan pembuatan logo produk lalu penyerahan alat pendukung untuk proses pembuatan serbuk jamu, seperti oven, loyang, penghalus bubuk, dan stiker logo kemasan.
6. Tahap Evaluasi. Mengevaluasi proses kegiatan untuk mengidentifikasi apakah pelaksanaan penginovasian sudah sesuai dengan strategi atau belum.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penginovasian pembuatan jamu kunyit asam dilakukan dengan kurun waktu kurang lebih 2 bulan yang bertempatkan di Desa Banjaragung. Dalam prosesnya, beberapa kali dilakukan *trial and error* dalam mencari formula dari serbuk jamu agar mendapat takaran yang pas dan cocok. Setelah mendapat takaran yang cocok, dilakukan pengemasan produk serbuk jamu serta pembuatan logo dan *sticker*.

Jamu Mbak Sri sendiri hanya dikenal oleh kalangan masyarakat di Bareng, khususnya di Banjaragung karena produk yang dijualkan hanya menargetkan konsumennya ialah masyarakat di sekitar. Sebagai bentuk untuk menghidupkan kewirausahaan dan ekonomi kreatif, KKN-T MBKM Kelompok 02 menginovasikan pembuatan serbuk jamu kunyit asam. Tujuan dibuatnya serbuk jamu kunyit asam agar produk dari Jamu Mbak Sri bisa diperdagangkan lebih luas dengan proses penyimpanan yang lebih awet dibandingkan dengan jamu yang siap disajikan.



Gambar 2 Jamu Tradisional Kunyit Asem Mbak Sri

MENGENAL JAMU TRADISIONAL KUNYIT ASAM

1941

Kunir termasuk dalam keluarga Zingiberaceae, kemudian asem jawa berasal dari keluarga polong-polongan atau dikenal dengan fabaceae. Jamu tradisional kunyit asam dideskripsikan (A'yunin et al., 2019) sebagai minuman tradisional yang berbahan dasar asam jawa, rimpang kunyit, dan gula. Kandungan yang dimiliki oleh kunyit adalah kandungan senyawa fenolik yang memiliki fungsi sebagai antioksidan, membersihkan darah, anti-mikroba, dan sebagai anti-inflamasi. *Curcumine* adalah senyawa aktif yang dimiliki oleh kunyit. Kunyit asam sendiri dibuat dari bagian tanaman asam yakni daun ataupun buahnya. Sinom sendiri merupakan salah satu contoh minuman yang memanfaatkan ujung daun asam muda yang mana sinom merupakan salah satu minuman tradisional yang juga dikonsumsi oleh masyarakat.

Kunyit dan Asam sebagai Bahan Dasar Serbuk Jamu Kunyit Asam

Menurut Lim (2016), aktivitas anti-mikroba dalam kurkumin berfungsi dalam pembebasan siokin pro-infalmatori dalam pelawanannya terhadap sel bakteri. Pembuatan yang mudah serta bermanfaat bagi kesehatan merupakan salah satu ciri khas yang dimiliki jamu kunyit asem. Pembuatan yang mudah membuat banyak masyarakat menjadikannya minuman komersial. Mudah untuk pengonsumsian dan penyimpanannya menjadikan jamu kunyit asem digemari oleh masyarakat yang menyukai minuman tradisional.

Jamu kunyit asem yang dikonsumsi masyarakat rata-rata berbentuk cair atau terkadang siap diminum. Namun, jamu kunyit asem ternyata memiliki keanekaragaman bentuk yang dapat ditemui. Salah satunya bentuk serbuk jamu yang perlu diseduhkan untuk pengonsumsinya. Jamu berbentuk memiliki ketahanan produk atau penyimpanan yang lebih lama waktunya apabila dibandingkan dengan jamu berbentuk cair. Proses pencarian bahan dasar yang mudah, yakni kunyit, asam jawa, dan gula, membuat jamu kunyir asem sebagai minuman tradisional dapat dibuat oleh masyarakat.

a. Kandungan Kunyit

Nama latin dari tanaman kunyit adalah *Curcuma longa Linn syn. Curcuma domestica Val.* dan menjadi famili dari salah satu suku tanaman temu-temuan atau dikenal dengan *Zingiberaceae*. Berfungsi sebagai bumbu campuran, kunyit termasuk dalam jenis rempah yang penggunaannya banyak digunakan dalam pembuatan makanan dan masakan di Indonesia (Ridawati & Alsuhendra, 2021). Setinggi 40-100 cm tanaman kunyit biasa tumbuh dengan cabang-cabang. Batang dari kunyit termasuk batang semu dengan bentuk tegak-bulat yang bentuknya rimpang dengan warna kekuningan dengan susunan pelepas daun yang sedikit lunak. Selain itu, daun tunggal dari tanaman kunyit berbentuk bulat seperti telur yang dapat memanjang 10-40 cm dengan lebar 8-12,5 cm.

Bisdesmestoksikumin 1-5%, kurkumin, dan desmestoksikumin 10% merupakan serangkaian senyawa dalam kunyit yang memiliki khasiat sebagai obat atau biasa dikenal dengan kurku minoid. Selain itu, kunyit juga memiliki zat lain yang bermanfaat salah satunya minyak atsiri yang memiliki kandungan keton sesquiterpen, feladren, sabinen, turmeron, zingiberen 25%, tumeon 60%, sineol, dan borneil.

b. Kandungan Asam

Termasuk sebagai tumbuhan tropis, asem jawa di masyarakat memiliki beragam kebermanfaatan serta nilai ekonomis yang tinggi(Yulianto, 2016). Biji dari Tamarindus indica atau asam jawa memiliki bermacam kandungan di dalamnya, seperti protein, lemak dan minyak lemak, beberapa asam keto, serta anti-oksidan venol. Penelitian terdahulu yang telah dilakukan memberikan bukti bahwasannya asem jawa memiliki peran anti-oksidan. Penurunan toksisitas fluoride dapat terjadi akibat tanaman yni yang berfungsi sebagai anti-oksidan.

Contohnya batang dan daun milik asem jawa yang bisa digunakan di industri kerajinan, tekstil, farmasi, kimia, makanan dan minuman. Dagingnya biasa digunakan untuk campuran makanan maupun masakan. Selain itu, daging asem jawa juga bisa dimanfaatkan menjadi sirup, jeli dan jamu. Jamu sinom merupakan salah satu jamu yang memanfaatkan daun asem jawa sebagai bahan dasar pembuatannya. Buah/dagingnya digunakan sebagai jamu kunir asem. Masyarakat juga memanfaatkan buahnya untuk jamu hewan pternakan. Kemudian, masyarakat juga mengonsumsinya sebagai obat penurun panas serta penambah nafsu makan.

PROSES PEMBUATAN SERBUK JAMU KUNYIT ASAM

1942

Melalui beragam metode yang bersumber dari jurnal artikel dan tutorial di platform Youtube terdahulu terkait proses pembuatan, membuat kelompok kami mencoba berulang kali proses pembuatan serbuk untuk mencari kecocokan rasa dan proses pembuatan yang cocok dengan memikirkan efektivitas dan efisiensi. Ketika sudah ditemukan teknik pembuatan yang tepat, langkah selanjutnya pencocokan rasa pada produk. Beberapa alat dan bahan disiapkan dalam proses pembuatan serbuk jamu.

Persiapan untuk Alat dan Bahan

a. Bahan

- 1) Kunyit. Bahan utama yang perlu disiapkan adalah kunyit sebanyak 2 kg untuk menjadi 200 gram per (berat sebelum digiling) kemasan dengan kemasan yang dihasilkan sebanyak 10 kemasan.
- 2) Asam jawa. Berperan untuk memberi rasa asam dalam jamu tradisional ini. Takaran yang digunakan 250 gr dengan 25 gr (sebelum digiling) asam jawa per kemasan yang dapat menghasilkan 10 kemasan.
- 3) Gula. Rasa manis yang dihasilkan dari serbuk jamu didapatkan dari gula yang termasuk dalam bahan untuk proses pembuatan serbuk jamu. Diperlukan sebanyak 500 gr gula halus untuk campuran jamu.
- 4) Garam. Garam yang ditambahkan untuk menetralkan rasa pada jamu diberikan secukupnya.

b. Alat

- 1) Oven kompor. Oven berguna dalam proses pengeringan kunir dan asem yang penggunaannya memerlukan pemakaian kompor dari gas tanpa perlu pemakaian listrik berlebih. Kunir dan asem jawa yang telah dijemur dimasukkan ke oven selama sekitar 1 jam untuk kunyit dan 45 menit untuk asem jawa.
- 2) Pengayak. Berfungsi dalam pemisahan sisa bahan yang masih kasar dengan bahan yang sudah halus.
- 3) Timbangan. Digunakan dalam penimbangan berat kunyit, asam, dan gula agar sesuai dengan takaran yang ditentukan.
- 4) Penggiling. Alat ini berperan dalam proses penghalusan kunir dan asam yang telah dioven untuk kemudian dicampur dengan gula.

Pembuatan Serbuk Jamu Kunir Asem

Serbuk jamu kunir asem dibuat setelah menemukan proses pembuatan yang efektif dan efisien setelah hasil diskusi bersama pemilik UMKM Jamu Mbak Sri. Pembuatan serbuk dimulai dengan persiapan bahan dengan takaran yang telah ditetapkan setelah beberapa kali percobaan yang telah dilakukan kelompok kami untuk mencari takaran yang sesuai. Seluruh bahan kemudian ditimbang secara bergantian tanpa menyatakan keseluruhan bahan. Masing-masing bahan berbeda takaran untuk penimbangannya, kunyit sebanyak 2 kg, asam jawa 250 gr, kemudian gula 500 gr. Bahan tersebut menghasilkan 10 kemasan serbuk jamu.



Gambar 3.1, Gambar 3.2, Gambar 3.3, Gambar 3.4 (dari Kiri ke Kanan) Merupakan Proses Menimbang Kunyit, Menimbang Asam yang Dipisahkan dari Bijinya, Menjemur, dan Mengoven Bahan Baku

Ketika telah ditimbang, masing-masing bahan perlu dikupas kulitnya dan dipotong menjadi beberapa bagian sebelum lanjut ke tahap selanjutnya agar bahan sudah terpisah dari kulit. Asam jawa dan kunir kemudian dijemur di bawah sinar matahari dengan jangka waktu ± 8 jam dengan teknik penjemuran tidak tertumpuk satu sama lain dari masing-masing bahan demi menghindari penjemuran yang kurang merata. Penjemuran kunir dan asam jawa agar proses pengovenan nanti memakan waktu yang lebih sedikit untuk menjadi kering. Ketika dirasa sudah cukup kering, asam serta kunir yang dijemur dapat diangkat untuk kemudian dioven. Tujuan pengovenan bahan utama agar asam dan kunir yang akan digiling memang telah kering dan mempermudah proses penggilingan.



Gambar 3.5, Gambar 3.6, Gambar 3.7, Gambar 3.8 (dari Kiri ke Kanan) Merupakan Proses Penggilingan Pertama, Penyaringan Pertama, Penggilingan Seluruh Bahan Termasuk Garam-Gula, dan Penyaringan Terakhir

Dilanjut dengan menggiling masing-masing bahan hingga 3 kali atau jika dirasa sudah halus. Tujuan penggilingan hingga 3 kali agar bahan yang masih kasar setelah dioven dapat dihaluskan lagi. Untuk tahap terakhir, keseluruhan bahan digiling bersamaan gula dan garam secukupnya agar semuanya dapat tercampur rata. Ketika seluruh bahan telah melalui proses penggilingan, maka perlu disaring agar memisahkan partikel-partikel kasar yang tidak dapat tergiling.



Gambar 3.9 Menyortir Serbuk Jamu ke dalam Kemasan

Proses selanjutnya yakni menyortir serbuk untuk kemudian dikemas ke dalam *standing pouch*. Masing-masing memiliki berat ± 60 gram (seluruh bahan mengalami penurunan berat setelah proses penggilingan) untuk per kemasan yang diseduhkan. Lalu tidak lupa diberi *sticker* label pada kemasan yang memuat informasi cara menyajikan, khasiat yang dimiliki jamu kunir asem, nomor telepon pemilik UMKM, serta sosial media UMKM. Label kemasan diberikan bertujuan untuk memberikan informasi kepada para konsumen terkait tentang produknya.

V. KESIMPULAN

Serbuk jamu kunir asem sangat memikirkan khasiat yang dimiliki dari mengonsumsi minuman tradisional ini. Inovasi serbuk jamu yang dibuat sangat memikirkan penyimpanan jangka waktu produk serta membuat produk jamu tradisional lebih bervariasi jenisnya. Memperluas jangkauan konsumen juga menjadi pertimbangan dari pembuatan serbuk jamu ini. Namun, pembahasan terkait serbuk jamu dalam penelitian ini tentu tidak jauh dari kata kurang, yakni berkaitan proses pembuatannya yang perlu diteliti lagi untuk peneliti selanjutnya. Kemudian, tetap mempertahankan cita rasa dari pemilihan bahan baku yang tepat juga perlu diperhatikan dalam proses pembuatannya. Pemilihan kemasan yang tepat untuk produk serbuk jamu juga perlu diperhatikan agar mengamankan masa penyimpanannya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih ditujukan kepada pihak yang terlibat dalam memberikan kelancaran serta kontribusi terhadap penelitian dan pengabdian yang dilakukan ini. Masyarakat serta pelaku UMKM Desa Banjaragung berperan dalam mengizinkan waktu dan tempatnya guna kepentingan penelitian ini. Diucapkan terima kasih pula ke mahasiswa yang berkontribusi untuk kelancaran penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- A'yunin, N. A. Q., Santoso, U., & Harmayani, E. (2019). KAJIAN KUALITAS DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN BERBAGAI FORMULA MINUMAN JAMU KUNYIT ASAM. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, Vol. 23(1), 37–48.
- Hakim, L. (2015). *REMPAH DAN HERBA KEBUN-PEKARANGAN RUMAH MASYARAKAT: Keragaman, Sumber Fitofarmaka, dan Wisata Kesehatan-Kebugaran*.
- Isnawati, D. L., & Sumarno. (2021). MINUMAN JAMU TRADISIONAL SEBAGAI KEARIFAN LOKAL MASYARAKAT DI KERAJAAN MAJAPAHIT PADA ABAD KE-14 MASEHI. *E-Jurnal Pendidikan Sejarah*, Vol. 11.
- Kumalasari, E., Febrianti, D. R., & Musiam, S. (2021). PELATIHAN PEMBUATAN SERBUK JAHE INSTAN DAN KUNYIT ASAM DI DESA TATAH LAYAPDALAM RANGKA PENINGKATAN SISTEM IMUN DITENGAH PANDEMI. *Jurnal Pengabdian Indonesia*, Vol. 1.
- Lavenia, C., Adam, A. R., Dyasti, J. A., & Febrianti, N. (2019). Tumbuhan Herbal dan Kandungan Senyawa pada Jamu sebagai Obat Tradisional di Desa Kayumas, Situbondo (Studi Ethnobotani). *Jurnal KSM*.
- Pudiastutiningtyas, N., Mubin, N., S, L. I., & Kusumayanti, H. (2015). DIVERSIFIKASI KUNYIT (CURCUMA DOMESTICA) DAN KENCUR (KAEMPFERIA GALANGA L.) SEBAGAI MINUMAN HERBAL SERBUK SIAP SAJI. *METANA*, Vol. 11, 13–20.
- Purwantisari, S., Jannah, S. N., Handayani, D., Yulianto, M. E., & Ardiansari, A. (2021). Produksi Serbuk Jamu Instan dengan Alat Kristalisasi di UMKM Kecamatan Ungaran Timur Kabupaten Semarang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 527–532.
- Ridawati, & Alsuhendra. (2021). PELATIHAN PEMBUATAN MINUMAN SERBUK KUNYIT ASAM BAGI MASYARAKAT KELURAHAN BENDA BARU, KECAMATAN PAMULANG, TANGERANG SELATAN. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Fakultas Teknik*, Vol. 1, 71–85.
- Sepriani, R., Eldawaty, Asnaldi, A., Wahyuri, A. S., & Kibadra. (2020). Producing Of Instant Powder Herbs Based On Medicinal Herbs (Toga: Tanaman Obat Keluarga) For Members Of Family Welfare Program In Tarantang Village, Lubuk Kilangan Sub-District, Padang. *Jurnal Berkarya Pengabdian Kepada Masyarakat*, Vol. 2.
- Suseno, R., Surhaini, Rahmayani, I., Ulyarti, & Lavlinesia. (2021). Pelatihan Pembuatan Sirup dan Minuman Serbuk Kunyit Asam di Desa Suka Maju Muaro Jambi. *Jurnal Karya Abdi*, Vol. 5.
- Yulianto, S. (2016). PENGETAHUAN MASYARAKAT TENTANG ASAM JAWA UNTUK MENYEMBUHKAN BATUK. *Jurnal Kebidanan Dan Kesehatan Tradisional*, Vol. 1.