

Peningkatan Pengetahuan Siswa tentang Pemanfaatan Jahe dan Serai sebagai Minuman Fungsional di SMK NU Lamongan

¹⁾Elasari Dwi Pratiwi, ²⁾Silvia Zety Fauziyati*, ³⁾Widuri Apriliyah, ⁴⁾Lutfiatu Azzahroh, ⁵⁾Aisyah Ardina Rahmawati

^{1,2,3,4,5)}Program Studi S1 Farmasi, Universitas Muhammadiyah Lamongan, Lamongan, Indonesia

Email Corresponding: slvzety@gmail.com*

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
Kata Kunci: Jahe Instan Sereh Minuman Fungsional Kesehatan Remaja Edukasi Kesehatan	Pemanfaatan tanaman herbal seperti jahe dan sereh sebagai minuman fungsional masih belum optimal di kalangan siswa SMK, khususnya dalam pengolahan menjadi minuman instan berbentuk serbuk. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan siswa mengenai pemanfaatan jahe dan sereh sebagai minuman fungsional. Kegiatan dilaksanakan pada siswa kelas X dan XI SMK NU Lamongan dengan jumlah peserta sebanyak 39 orang. Edukasi dilakukan melalui metode ceramah menggunakan media PowerPoint dan video edukatif mengenai manfaat jahe dan sereh serta proses pembuatan minuman jahe instan serbuk. Evaluasi dilakukan menggunakan <i>pre-test</i> dan <i>post-test</i> . Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta dengan nilai rata-rata <i>pre-test</i> sebesar 82,36 dan meningkat menjadi 96,84 pada <i>post-test</i> . Dengan demikian, kegiatan edukasi yang dilakukan efektif dalam meningkatkan pemahaman siswa mengenai pemanfaatan tanaman herbal sebagai minuman fungsional.
	ABSTRACT
Keywords: Instant Ginger Lemongrass Functional Drink Adolescent Health Health Education	The utilization of herbal plants such as ginger and lemongrass as functional beverages is still not optimal among vocational high school students, especially in processing them into instant powdered drinks. This community service activity aimed to improve students' knowledge regarding the utilization of ginger and lemongrass as functional beverages. The activity was conducted among 39 students of grade X and XI at SMK NU Lamongan. Education was delivered through lecture methods using PowerPoint presentations and educational videos about the benefits of ginger and lemongrass as well as the process of making instant ginger powder drinks. Evaluation was carried out using <i>pre-test</i> and <i>post-test</i> methods. The results showed an increase in participants' knowledge, with the average <i>pre-test</i> score increasing from 82.36 to 96.84 in the <i>post-test</i> . Therefore, the educational activity was effective in improving students' understanding of the utilization of herbal plants as functional beverages.
	This is an open access article under the CC-BY-SA license.



I. PENDAHULUAN

Minuman fungsional adalah minuman yang mengandung zat gizi atau non gizi yang jika dikonsumsi dapat memberikan manfaat bagi kesehatan tubuh (Maribot et al., 2025). Seiring meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap gaya hidup sehat, pemanfaatan bahan alami sebagai minuman fungsional semakin berkembang. Salah satu tanaman herbal yang banyak dimanfaatkan adalah jahe (*Zingiber officinale*) dan sereh (*Cymbopogon citratus*) karena keduanya merupakan tanaman yang mudah diperoleh serta memiliki berbagai kandungan senyawa aktif yang bermanfaat bagi kesehatan.

Jahe mengandung senyawa aktif seperti gingerol, shogaol, dan zingeron yang berperan sebagai antiinflamasi dan antioksidan, serta membantu meningkatkan daya tahan tubuh (Indrastata et al., 2025). Jahe (*Zingiber officinale*) merupakan tanaman herbal yang banyak dimanfaatkan sebagai rempah sekaligus bahan dalam pengobatan tradisional. Kandungan senyawa aktifnya, seperti gingerol, shogaol, dan zingerone, diketahui memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan, antara lain sebagai antiinflamasi, antioksidan, serta

membantu meningkatkan fungsi pencernaan. Jahe juga sering dijadikan bahan utama dalam berbagai minuman herbal karena dapat memberikan efek menghangatkan tubuh dan membantu meningkatkan daya tahan tubuh (Dewi et al., 2024). Sereh memiliki kandungan sitral, geraniol, serta berbagai senyawa terpenoid lainnya yang memiliki aktivitas farmakologis (Adiwiguna et al., 2025). Senyawa aktif yang terkandung dalam sereh juga memiliki sifat kimia dan efek farmakologis dengan rasa pedas dan hangat. Kandungan ini berfungsi sebagai antiinflamasi (antiradang) dan analgesik (peredai nyeri). Sereh juga dapat membantu melancarkan peredaran darah serta digunakan untuk mengurangi nyeri otot, nyeri sendi, pegal linu, dan sakit kepala (Marisa, 2024).

Berbagai penelitian sebelumnya telah menunjukkan pemanfaatan jahe dan sereh sebagai bahan pangan fungsional. Jahe telah dikembangkan menjadi produk puding herbal yang bermanfaat untuk membantu menjaga sistem imun dan kesehatan pencernaan. Selain itu, sereh juga dimanfaatkan dalam pembuatan *infused water* yang dikombinasikan dengan jeruk nipis untuk membantu meningkatkan daya tahan tubuh (Laelasari & Syadza, 2022; Nuryanti & Nurung, 2023). Namun, sebagian besar penelitian dan kegiatan edukasi sebelumnya masih berfokus pada pengenalan manfaat tanaman herbal dan belum banyak membahas pengolahan jahe dan sereh menjadi produk minuman instan berbentuk serbuk yang praktis dan mudah disimpan.

Berdasarkan hasil observasi awal di SMK NU Lamongan, diketahui bahwa sebagian besar siswa belum memahami bahwa jahe dan sereh dapat dimanfaatkan sebagai minuman fungsional instan. Siswa umumnya hanya mengenal kedua tanaman tersebut sebagai bumbu dapur atau bahan minuman tradisional sederhana. Pengetahuan mengenai kandungan, manfaat kesehatan, serta proses pengolahan jahe dan sereh menjadi produk instan serbuk masih terbatas. Selain itu, media pembelajaran mengenai pemanfaatan tanaman herbal di sekolah juga masih minim sehingga siswa belum memperoleh gambaran yang jelas mengenai proses pengolahan bahan herbal menjadi produk minuman yang praktis dan modern. Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilakukan melalui edukasi mengenai pemanfaatan jahe dan sereh sebagai minuman fungsional instan berbentuk serbuk menggunakan media PowerPoint dan video edukatif. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan siswa mengenai manfaat jahe dan sereh, memperkenalkan proses pengolahan tanaman herbal menjadi minuman instan serbuk, serta memberikan wawasan mengenai pemanfaatan bahan herbal lokal sebagai produk pangan fungsional yang praktis dan mudah dikonsumsi.

II. MASALAH

Berdasarkan hasil observasi awal yang dilakukan di SMK NU Lamongan melalui wawancara dan pengamatan terhadap siswa kelas X dan XI, diketahui bahwa sebagian besar siswa belum memahami pemanfaatan jahe dan sereh sebagai minuman fungsional instan berbentuk serbuk. Siswa umumnya hanya mengenal jahe dan sereh sebagai bumbu dapur atau bahan minuman tradisional sederhana, sehingga pengetahuan mengenai pengolahan kedua bahan tersebut menjadi produk herbal yang praktis masih rendah. Selain itu, belum terdapat kegiatan pembelajaran maupun pelatihan yang secara khusus mengenalkan proses pembuatan minuman herbal instan di lingkungan sekolah.

Hasil pengamatan juga menunjukkan bahwa keterampilan siswa dalam pengolahan bahan herbal masih terbatas. Sebagian besar siswa belum memahami tahapan pengolahan jahe dan sereh, mulai dari proses sortasi bahan, pencucian, pengeringan, penghalusan menjadi serbuk, hingga teknik pengemasan produk yang baik. Kondisi ini terlihat dari belum adanya pengalaman praktik siswa dalam membuat produk minuman instan berbahan herbal secara mandiri. Kurangnya pengetahuan dan keterampilan tersebut menyebabkan potensi tanaman herbal lokal belum dimanfaatkan secara optimal sebagai produk pangan fungsional yang praktis dan bernilai guna. Selain itu, pemahaman siswa mengenai manfaat kesehatan jahe dan sereh juga masih terbatas. Siswa belum mengetahui bahwa kedua tanaman herbal tersebut memiliki kandungan yang bermanfaat bagi kesehatan dan dapat diolah menjadi minuman instan yang lebih modern serta mudah dikonsumsi. Oleh karena itu, diperlukan kegiatan edukasi dan pelatihan mengenai pengolahan jahe dan sereh menjadi minuman instan berbentuk serbuk guna meningkatkan pengetahuan dan keterampilan siswa dalam pemanfaatan bahan herbal lokal.

III. METODE

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dalam upaya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mengenai pemanfaatan tanaman herbal sebagai minuman fungsional dilakukan oleh tim mahasiswa S1 Farmasi Universitas Muhammadiyah Lamongan yang bertempat di SMK NU Lamongan. Sasaran kegiatan ini adalah siswa dan siswi kelas X dan XI dengan jumlah peserta sebanyak 39 orang yang mengikuti kegiatan secara

aktif. Melalui kegiatan ini, diharapkan siswa dapat lebih memahami manfaat tanaman herbal serta mulai tertarik untuk mengolahnya menjadi produk yang lebih bermanfaat dan bernilai.

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dilakukan melalui tahapan proses persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan meliputi survei lokasi, pengurusan perizinan, penyusunan proposal, pembuatan materi edukasi, serta persiapan media pembelajaran berupa PowerPoint dan video edukatif. Selain itu, disusun instrumen evaluasi berupa *pre-test* dan *post-test* yang terdiri dari 10 soal pilihan ganda mengenai manfaat jahe dan sereh, minuman fungsional, serta tahapan pembuatan minuman instan serbuk.

2. Tahap Pelaksanaan

Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 7 April 2026 di SMK NU Lamongan. Kegiatan diawali dengan pemberian *pre-test* untuk mengetahui tingkat pengetahuan awal peserta. Selanjutnya dilakukan penyampaian materi mengenai minuman fungsional, manfaat jahe dan sereh bagi kesehatan, serta proses pembuatan minuman jahe instan serbuk menggunakan media PowerPoint dan video edukatif. Video yang ditayangkan berisi tahapan pembuatan minuman jahe instan serbuk mulai dari persiapan bahan, pengolahan, hingga pengemasan sederhana agar peserta lebih mudah memahami proses pembuatannya. Setelah itu dilakukan sesi diskusi dan tanya jawab bersama peserta.

3. Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan menggunakan hasil *pre-test* dan *post-test* untuk mengetahui peningkatan pengetahuan peserta setelah kegiatan berlangsung. Data dianalisis dengan membandingkan nilai rata-rata sebelum dan sesudah edukasi. Tingkat peningkatan pengetahuan peserta kemudian dikategorikan menjadi kategori rendah, sedang, dan tinggi berdasarkan hasil nilai yang diperoleh peserta.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan tema “Pemanfaatan Tanaman Herbal Jahe dan Serai sebagai Minuman Fungsional” mendapatkan respon yang cukup positif dari para peserta. Peserta yang hadir sebanyak 39 orang yang merupakan siswa dan siswi kelas X dan XI SMK NU Lamongan. Kegiatan ini dilaksanakan di lingkungan SMK NU Lamongan dengan tujuan agar peserta mengetahui manfaat jahe dan serai bagi kesehatan serta mampu mengolahnya menjadi minuman instan yang praktis dan dapat dibuat secara mandiri. Kegiatan diawali dengan pembukaan, kemudian dilanjutkan dengan penyampaian materi dan diskusi interaktif selama kurang lebih 40 menit, serta penayangan video proses pembuatan. Setelah itu dilakukan sesi tanya jawab, dan diakhiri dengan evaluasi melalui *pre-test* dan *post-test*. Materi yang disampaikan mencakup pengertian minuman fungsional, manfaat jahe dan serai, serta tahapan pembuatan minuman jahe instan dalam bentuk serbuk yang dapat dikonsumsi sehari-hari.



Gambar 1. Bahan Pembuatan Minuman Fungsional Jahe dan Sereh

Bahan yang digunakan dalam pembuatan minuman fungsional jahe instan antara lain jahe, sereh, dan gula pasir. Jahe berperan sebagai bahan utama yang memberikan rasa hangat serta khasiat kesehatan, sereh digunakan untuk menambah aroma dan cita rasa, sedangkan gula pasir berfungsi sebagai pemanis sekaligus membantu proses pembuatan jahe instan (Dwi et al., 2021). Proses pembuatan jahe instan diawali dengan sortasi, yaitu pemilihan jahe yang berkualitas baik, kemudian dikupas dan dicuci hingga bersih. Jahe yang

digunakan yaitu sebanyak 1kg. Selanjutnya dilakukan penyaringan untuk memperoleh sari jahe. Sari jahe tersebut kemudian dipanaskan dan ditambahkan 5 batang serai untuk meningkatkan aroma jahe instan. Setelah itu, ditambahkan gula sebanyak 1kg dengan perbandingan 1:1 terhadap sari jahe. Campuran diaduk hingga mendidih, lalu api dimatikan dan pengadukan dilanjutkan sampai terbentuk serbuk (Indawati et al., 2025). Proses pemanasan menyebabkan air menguap dan gula mengeras sehingga terbentuk butiran padat. Hasil yang diperoleh dihaluskan agar menjadi serbuk dengan menggunakan blender. Terakhir, serbuk diayak untuk mendapatkan tekstur yang lebih halus sehingga jahe instan siap dikonsumsi (Puteri & Syaiful, 2023). Cara penyajian minuman fungsional jahe instan yaitu dengan menyeduh serbuk jahe instan dengan menggunakan air panas (Yanti et al., 2023).



Gambar 2. Dokumentasi Pemaparan Minuman Fusional



Gambar 3. Hasil Produk jadi Minuman fungsional Jahe Instan



Gambar 4 Dokumentasi Kegiatan Pengabdian Masyarakat

Setelah pemaparan materi, kegiatan dilanjutkan dengan penayangan video edukasi yang berisi tentang cara pembuatan serta penjelasan tahapan pembuatan minuman fungsional jahe dan serai instan. Penggunaan media video dipilih karena mampu meningkatkan minat dan pemahaman peserta melalui kombinasi unsur visual dan audio (Nurhadio et al., 2025). Media edukasi berbasis video terbukti lebih efektif dalam meningkatkan pengetahuan dibandingkan metode konvensional. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa edukasi menggunakan video dapat meningkatkan pengetahuan secara signifikan pada responden setelah diberikan intervensi (Mahmudah et al., 2025; Sulistiyanto & Ediyono, 2022).

Tabel 1. Hasil Evaluasi *pre-test* dan *post-test*

No.	Kuisisioner	<i>Pre-test</i> (%)	<i>Post-test</i> (%)
1.	Apakah yang dimaksud dengan tanaman herbal?	100	100
2.	Manakah bagian tanaman herbal yang dapat dimanfaatkan sebagai minuman fungsional?	86,84	89,47
3.	Apakah manfaat dari tanaman herbal?	100	100
4.	Apakah senyawa aktif utama yang terkandung dalam rimpang jahe?	47,37	100
5.	Apakah manfaat dari tanaman jahe?	100	100
6.	Apakah kandungan senyawa utama dari tanaman sereh?	44,73	100
7.	Apakah manfaat dari tanaman sereh?	92,10	100
8.	Apakah yang dimaksud dengan minuman fungsional?	52,63	78,95
9.	Apakah manfaat dari minuman fungsional?	100	100
10.	Apakah contoh minuman fungsional yang dapat dibuat dari bahan alam?	100	100

Berdasarkan Tabel 1, terlihat adanya peningkatan pengetahuan peserta yang cukup signifikan, ditunjukkan dari kenaikan nilai rata-rata dari 82,36 pada *pre-test* menjadi 96,84 pada *post-test*. Pada pertanyaan nomor 1 dan 3 menunjukkan bahwa siswa sudah mengetahui bahwa tanaman herbal merupakan tanaman yang dimanfaatkan sebagai obat untuk membantu mencegah maupun menyembuhkan penyakit. Selain itu, siswa juga sudah memahami bahwa tanaman herbal dapat digunakan sebagai alternatif untuk membantu menjaga daya tahan tubuh, menjaga keseimbangan fungsi tubuh, serta melindungi tubuh dari benda asing (Muliana et al., 2025; Rahmawati et al., 2025). Pada pertanyaan nomor 2 menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan tentang bagian-bagian tanaman herbal yang dapat dimanfaatkan sebagai minuman fungsional seperti bagian daun, bunga, buah, akar, dan kulit, yang pemanfaatannya disesuaikan dengan jenis tanamannya (Grenvilco et al., 2023).

Pada pertanyaan nomor 4 menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan yang signifikan mengenai kandungan senyawa aktif dalam rimpang jahe. Setelah edukasi dilakukan, siswa mengetahui bahwa jahe mengandung senyawa aktif berupa gingerol, shogaol, dan zingeron (Indrastata et al., 2025). Pada pertanyaan nomor 5 menunjukkan bahwa siswa sudah mengetahui manfaat tanaman jahe, yaitu membantu menghangatkan tubuh, meningkatkan nafsu makan, membantu mengeluarkan keringat, serta membantu mencegah dan meredakan masuk angin (Laelasari & Syadza, 2022). Sedangkan pada pertanyaan nomor 6 dan 7 menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan mengenai kandungan utama dan manfaat tanaman sereh. Siswa mengetahui bahwa sereh mengandung senyawa sitral, geraniol, dan berbagai senyawa terpenoid yang dapat memberikan efek relaksasi atau menenangkan bagi tubuh (Adiwiguna et al., 2025).

Pada pertanyaan nomor 8 menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan mengenai pengertian minuman fungsional. Siswa mengetahui bahwa minuman fungsional merupakan minuman non-alkohol yang mengandung senyawa bioaktif dan memberikan manfaat khusus bagi kesehatan tubuh (Agrawal et al., 2023). Pada pertanyaan nomor 9 dan 10 menunjukkan bahwa siswa sudah mengetahui manfaat dan contoh minuman fungsional. Salah satu contoh minuman fungsional adalah minuman jahe yang dikombinasikan dengan sereh yang bermanfaat untuk membantu menghangatkan tubuh dan menjaga daya tahan tubuh.

Peningkatan nilai *post-test* menunjukkan bahwa kegiatan edukasi yang diberikan efektif dalam meningkatkan pengetahuan siswa mengenai pemanfaatan jahe dan sereh sebagai minuman fungsional. Penggunaan media PowerPoint dan video edukatif membantu peserta memahami materi dengan lebih mudah karena peserta dapat melihat secara langsung tahapan pembuatan jahe instan serbuk. Selain itu, sesi diskusi

dan tanya jawab membuat peserta lebih aktif dalam memahami materi yang diberikan. Beberapa siswa menunjukkan ketertarikan terhadap proses pengolahan jahe dan sereh menjadi minuman instan serbuk serta manfaatnya bagi kesehatan. Meskipun kegiatan tidak dilakukan melalui praktik langsung, penayangan video edukatif mampu memberikan gambaran yang jelas mengenai proses pengolahan bahan herbal menjadi produk minuman fungsional.

V. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat mengenai pemanfaatan jahe dan sereh sebagai minuman fungsional di SMK NU Lamongan terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan peserta. Hal ini ditunjukkan dari peningkatan nilai rata-rata *pre-test* sebesar 82,36 menjadi 96,84 pada *post-test*. Peningkatan pengetahuan peserta terlihat pada pemahaman mengenai manfaat tanaman herbal, kandungan senyawa aktif jahe dan sereh, serta proses pembuatan minuman jahe instan serbuk. Kegiatan selanjutnya diharapkan dapat dikembangkan melalui praktik langsung pengolahan produk herbal agar pemahaman peserta mengenai proses pembuatan minuman fungsional menjadi lebih optimal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak sekolah atas dukungan dan kerja sama yang telah diberikan sehingga kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan tema Edukasi Pengolahan Jahe Instan sebagai Minuman Fungsional untuk Meningkatkan Keterampilan Siswa SMK dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiwiguna, N. Z. D., Sibero, H. T., Prabowo, A. Y., & Berawi, K. N. (2025). Kandungan Bahan Aktif Tumbuhan Serai (*Cymbopogon citratus*) dan Pemanfaatannya dalam Bidang Kesehatan. *Journal of Medical Practice and Research*, 1(2), 29–39. <https://doi.org/10.65310/bfkbpbq14>
- Agrawal, R. S., Ranveer, R. C., Rathod, N. B., & Nirmal, N. P. (2023). Phytochemicals as bioactive ingredients for functional foods. In *Recent Frontiers of Phytochemicals* (pp. 95–108). Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-443-19143-5.00028-1>
- Dewi, P. S., Mualimin, L., & Heru, D. P. A. (2024). Pembuatan Minuman Jahe Instan: Studi Optimasi Proses dan Kualitas Sensori. *Prosiding Konferensi Nasional Pertanian Inovatif (NaCIA)*, 2(1), 25–38.
- Dwi, F. H., Herfian, M., Trias, M. M., Wahyudi, M. C., & Hasanah, R. (2021). Studi Etnobotani Minuman Pokak Di Desa Clarak Kabupaten Probolinggo Sebagai Potensi Wisata Kuliner. *Experiment: Journal of Science Education*, 1(2), 63–70. <https://doi.org/10.18860/experiment.v1i2.12726>
- Grenvilco, O., Kumontoy, D., Deeng, D., & Muliarti, T. (2023). Pemanfaatan Tanaman Herbal Sebagai Obat Tradisional Untuk Kesehatan Masyarakat Di Desa Guaan Kecamatan Mooat Kabupaten Bolaang Mongondow Timur. *Jurnal Holistik*, 16(3).
- Indawati, I., Kusuma, S. L., Fazri, T. Al, Omahoa, S. A., Nusikho, Oktaviani, A., Amir, M., Gifari, M. F., Tuanany, U. S., Faufiyah, D. S. N., & Sari, N. (2025). Sosialisasi Toga Dan Pelatihan Pembuatan Minuman Serbuk Granul Instan Jahe-Kapulaga-Kucah Kepada Kelompok Wanita Tani Dan Masyarakat Desa Damarguna. *Baktimu : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 85–96. <https://doi.org/10.37874/bm.v5i2.1711>
- Indrastata, N. N. N., Priastutik, D. E., Syifa, S. F., Zulfarati, T., Khusain, S. I., Assyidqi, F. H., Mahendra, M. A. D., & Fuad, L. (2025). Pemanfaatan Tanaman Obat Sebagai Minuman Herbal Untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Lansia di Desa Sidobogem Lamongan. *JDISTIRA*, 5(2), 646–654. <https://doi.org/10.58794/jdt.v5i2.1636>
- Laelasari, I., & Syadza, N. Z. (2022). Pendampingan Pemanfaatan Jahe (*Zingiber officinale*) Sebagai Bahan Rempah Dalam Pembuatan Inovasi Makanan Herbal Penambah Immunitas. 6(2), 31–37. <https://doi.org/10.14421/jbs.3483>
- Mahmudah, U., Priawantiputri, W., & Rahmat, M. (2025). Edukasi Gizi Berbasis Video Lebih Efektif Dalam Meningkatkan Pengetahuan Remaja Mengenai Gizi Seimbang Untuk Pencegahan Penyakit Tidak Menular. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 35(2), 827–838. <https://doi.org/10.34011/jmp2k.v35i2.2680>
- Maribot, E. S., Diny, D., & Sandrasari, A. (2025). Optimasi Suhu Dan Bagian Tanaman Terhadap Mutu Minuman Fungsional Celup Ketumbar. *College Journal on Food , Nutrition, Industrial, and Enviromental Excellence*, 1(1), 17–25. <https://jurnal.usahid.ac.id/cjfine>
- Marisa, V. (2024). Kombinasi Pemberian Sereh dan Kunyit terhadap Penurunan Intensitas Nyeri Menstruasi pada Remaja Putri Kelas VII di SMP N 2 Kuta. *Jurnal Medika Usada*, 7(2), 6–11. <https://doi.org/10.54107/medikausada.v7i2.276>

- Muliana, A. F., Yusuf, Y., Khalidatunnisa, B., & Ainun, N. A. (2025). Pemberdayaan Kwt Sejahtera Dalam Pemanfaatan Tanaman Herbal Di Pekarangan Rumah Untuk Menjaga Imun Tubuh Keluarga. *Ininnawa : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 1–8. <https://doi.org/10.26858/ininnawa.v3i1.7670>
- Nurhadianto, N., Firmansyah, S., Mauludea, H., & Fira, H. (2025). Efektivitas Media Audio Visual Dalam Peningkatan Minat Dan Pemahaman PPKn Siswa SMP Ketapang. *Jurnal Civic Hukum*, 10(2). <https://doi.org/10.22219/jch.v10i2.42484>
- Nuryanti, S., & Nurung, A. H. (2023). Pelatihan Pembuatan Infused Water Dengan Bahan Dasar Rempah Sebagai Peningkat Sistem Imun. *Jurnal Pengabdian Farmasi Dan Sains (JPFS)*, 02(01), 32–36. <https://doi.org/10.22487/jpsf.2023.v1.i2.16243>
- Puteri, A., & Syaiful, F. L. (2023). Inovasi Pengolahan Jahe Menjadi Serbuk Jahe Instan Untuk Minuman Herbal Bagi Masyarakat Di Kecamatan Lais Kabupaten Bengkulu Utara. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, 6(3), 216–227. <https://doi.org/10.25077/jhi.v6i3.706>
- Rahmawati, R., Safitri, P. P., Zihan, N. R., Aafanisa, F., Pamungkas, A. R. P., & Aulia, G. (2025). Pengenalan Tanaman Obat yang Ada di Desa Gunungsari Kecamatan Cikatomas Kabupaten Tasikmalaya sebagai Solusi Pengobatan Alternatif. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 8(1), 303–314. <https://doi.org/10.33024/jkpm.v8i1.16557>
- Sulistiyanto, H., & Ediyono, S. (2022). Video Edukasi Dapat Meningkatkan Pengetahuan, Sikap, Dan Perilaku Keluarga Berencana Pasien Pasca Salin. *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada*, 71–76. <https://doi.org/10.34035/jk.v13i1.805>
- Yanti, S. F., Nathanael, O., Ibnu Affan, & Budiono. (2023). Pengembangan Produk Instan Jahe Merah Sebagai Inovasi Teknologi Pangan Bagi Komunitas Religius Di Sumatera Utara. *Jurnal Abdimas Maduma*, 2(1), 34–41. <https://doi.org/10.52622/jam.v2i1.148>