

## **Diversifikasi Minuman Rempah Fungsional Produksi Kelompok Wanita Tani pada Inisiasi Kampung Herbal di Tegal Besar Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember**

*Diversification of Functional Spice Drinks Produced by Women Farmers Groups at the Herbal Village Initiation in Tegal Besar, Kaliwates District, Jember Regency*

**Tia Sofiani Napitupulu<sup>1\*</sup>, Sumarlina<sup>2</sup>, Aulia Nadhirah<sup>3</sup>, Amalia Dwi Marseva<sup>4</sup>, Defan Ari Asari<sup>5</sup>, Agustina Ni'matur Rahma Suwandani<sup>6</sup>**

<sup>1</sup> Department of Agribusiness Management, Politeknik Negeri Jember  
[tia.sofiani@polije.ac.id](mailto:tia.sofiani@polije.ac.id)

<sup>2</sup> Department of Agribusiness Management, Politeknik Negeri Jember  
[sumarlina@polije.ac.id](mailto:sumarlina@polije.ac.id)

<sup>3</sup> Department of Agribusiness Management, Politeknik Negeri Jember  
[aulia.nadhirah@polije.ac.id](mailto:aulia.nadhirah@polije.ac.id)

<sup>4</sup> Department of Agribusiness Management, Politeknik Negeri Jember  
[amalia\\_dwi@polije.ac.id](mailto:amalia_dwi@polije.ac.id)

<sup>5</sup> Student of Department of Agribusiness Management, Politeknik Negeri Jember  
[defanasari174@gmail.com](mailto:defanasari174@gmail.com)

<sup>6</sup> Student of Department of Agribusiness Management, Politeknik Negeri Jember  
[agustinawanda82@gmail.com](mailto:agustinawanda82@gmail.com)

### **ABSTRAK**

Kelompok Wanita Tani (KWT) Sitara merupakan salah satu kelompok pemberdayaan perempuan di Kelurahan Tegal Besar, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, yang telah aktif melakukan produksi minuman rempah fungsional. Namun, produksi yang dilakukan masih terbatas pada minuman siap saji dalam bentuk cair, sehingga menimbulkan berbagai keterbatasan dalam aspek pemasaran yang berdampak pada penerimaan. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini dilakukan untuk memberikan alternatif nilai tambah produk melalui diversifikasi produk minuman rempah fungsional produksi KWT Sitara sebagai bagian dari inisiasi kampung herbal di kawasan tersebut. Kegiatan dilakukan melalui tiga tahapan yaitu pelatihan, pendampingan, serta monitoring dan evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa upaya diversifikasi produk minuman rempah fungsional produksi KWT Sitara telah berhasil dilakukan. Kegiatan tersebut menghasilkan tiga alternatif produk yang berbeda, yaitu ramuan cinta siap saji bentuk cair, ramuan cinta instan bentuk serbuk, dan ramuan cinta instan bentuk celup. Selain itu, terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan anggota KWT Sitara terkait dengan diversifikasi produk minuman rempah fungsional yang dievaluasi melalui *pre-test* dan *post-test*. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi bagian dari percepatan inisiasi kampung herbal yang bukan hanya berdampak positif terhadap pemberdayaan perempuan, tetapi juga dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi dan sosial masyarakat setempat.

**Kata kunci** — kampung herbal, kelompok wanita tani, minuman rempah fungsional, pemberdayaan perempuan

### **ABSTRACT**

*The Sitara Women Farmers Group (KWT Sitara) is a women's empowerment group in Tegal Besar Village, Kaliwates District, Jember Regency, which has been actively producing functional spice drinks. However, production remains limited to ready-to-drink liquid beverages, resulting in various marketing constraints that impact market acceptance and income. . Therefore, this community service activity was carried out to provide alternative added value products through diversification of functional spice drink products produced by KWT Sitara as part of the herbal village initiative in the area. The activity was carried out through three stages: training, mentoring, and monitoring and evaluation. The results of the activity showed that the effort to diversify functional spice drink products produced by KWT Sitara had been successful. The activity resulted in three different alternative products, namely ready-to-drink love potions in liquid form, instant love potions in powder form, and instant love potions in dip form. In addition, there was an increase in KWT Sitara's knowledge and skills related to the diversification of functional spice drink products, which was evaluated through pre-tests and post-tests. This activity is expected to accelerate*

*the initiation of herbal villages, which will not only have a positive impact on women's empowerment but also improve the economic and social welfare of the local community.*

**Keywords** — *herbal villages, functional herbal drinks, women's empowerment, women's farmer groups*

#### Korespondensi Penulis:

Tia Sofiani Napitupulu  
Politeknik Negeri Jember, Jl.Mastrip 164  
Telepon : +6282366507736  
Email: [tia.sofiani@polije.ac.id](mailto:tia.sofiani@polije.ac.id)

## 1. Pendahuluan

Kelompok Wanita Tani (KWT) merupakan organisasi nonformal yang dibentuk dari, oleh, dan untuk perempuan tani berdasarkan kesepakatan bersama guna mencapai tujuan kolektif. Pada awalnya, KWT berfungsi sebagai wadah bagi perempuan, yang umumnya istri petani, untuk berperan sebagai pendamping dalam usaha tani sekaligus menjalankan tanggung jawab rumah tangga dengan tujuan meningkatkan kesejahteraan keluarga. Namun, seiring perkembangan zaman, KWT, terutama yang berada di kawasan urban, berkembang menjadi komunitas belajar sekaligus unit produksi yang berperan dalam mendorong kemandirian ekonomi perempuan, mendukung ketahanan pangan lokal, serta mengadopsi teknologi pertanian yang relevan dengan kondisi perkotaan [1].

Peran strategis KWT dalam pemberdayaan perempuan telah terbukti di berbagai wilayah melalui beragam aktivitas produktif. Contohnya, pemberdayaan KWT melalui pemanfaatan lahan pekarangan untuk ketahanan pangan [2]–[4], pengolahan produk turunan kelapa [5], hingga kegiatan peternakan dan diversifikasi olahan pangan lokal [6]. Aktivitas tersebut menguatkan posisi KWT sebagai penggerak UMKM, sekaligus meningkatkan kemandirian ekonomi rumah tangga dan kesejahteraan masyarakat secara luas.

KWT Sitara yang berada di Kelurahan Tegal Besar, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, adalah salah satu kelompok yang mengembangkan produk olahan hasil pertanian. Produk unggulan KWT Sitara yaitu minuman herbal siap saji dengan bahan dasar rimpang. Produk tersebut sudah dipasarkan dan memiliki



© 2025. Author's



Creative Commons  
Attribution 4.0 International License

pelanggan tetap. Namun, upaya pengembangan produk terkendala karena karakteristik dari minuman yang memiliki daya simpan rendah, sehingga pemasaran hanya dapat dilakukan melalui sistem *pre-order*. Kondisi tersebut membatasi jangkauan pasar sekaligus menurunkan potensi penerimaan KWT Sitara. Di sisi lain, anggota KWT Sitara masih mengalami kendala keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah rimpang menjadi produk turunan yang lebih variatif, tahan lama, dan sesuai kebutuhan konsumen.

Sejumlah penelitian menunjukkan bahwa rimpang, seperti jahe, kunyit, kencur dan lainnya, memiliki nilai ekonomi tinggi jika diolah menjadi berbagai produk turunan. Diversifikasi produk rimpang terbukti mampu meningkatkan daya simpan, variasi, dan daya saing produk. Beberapa produk olahan rimpang yang berhasil dikembangkan antara lain minuman herbal instan berbentuk serbuk [7], minuman dan bubuk kunyit instan [8], serbuk instan jahe merah [9], teh herbal wedang uwuh [10], serta jamu kunyit instan [11].

Berdasarkan uraian di atas, maka kegiatan pengabdian ini difokuskan pada program diversifikasi minuman rempah fungsional oleh KWT Sitara sebagai upaya pengembangan usaha sekaligus peningkatan pendapatan anggota kelompok. Selain itu, kegiatan ini diharapkan dapat mendorong terwujudnya kampung herbal di Kelurahan Tegal Besar, sebagai pusat produksi, edukasi, dan inovasi pemanfaatan tanaman rempah di tingkat masyarakat.

## 2. Metode

Kegiatan pengabdian dilaksanakan melalui tiga tahapan, yaitu: pelatihan, pendampingan, serta monitoring dan evaluasi.

#### 1) Tahapan pelatihan

Tim pengabdian memberikan pelatihan kepada mitra dengan metode ceramah dan diskusi interaktif. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan mitra tentang diversifikasi produk minuman rempah fungsional berbahan dasar rimpang. Materi yang diberikan berupa pelatihan pembuatan minuman rempah berbentuk siap saji, serbuk, dan minuman rempah celup.

#### 2) Tahapan pendampingan

Setelah pemaparan materi dan diskusi, kemudian dilanjutkan dengan pendampingan produksi minuman rempah serbuk dan minuman rempah celup. Langkah pertama adalah persiapan alat dan bahan. Dalam praktek pembuatan minuman rempah, baik dalam bentuk siap saji, serbuk, maupun celup, menggunakan bahan yang sama, yaitu rimpang jahe, kunyit, lengkuas, dan sereh. Alat yang digunakan untuk membuat rimpang serbuk adalah mesin kristalisasi, saringan, wadah baskom, dan kemasan *pouch* dan toples. Untuk membuat rimpang celup, menggunakan alat perajang, oven, loyang, kantong filter saringan teh, dan kemasan box rimpang celup. Sedangkan untuk membuat rimpang siap saji membutuhkan alat seperti blender/chopper, saringan, wadah baskom dan kemasan botol *food grade*.

#### 3) Tahapan monitoring dan evaluasi

Tahapan ini bertujuan untuk menilai peningkatan keterampilan anggota KWT Sitara serta mengukur keberhasilan dan efektivitas kegiatan yang telah dilaksanakan. Kegiatan dilaksanakan melalui observasi dan wawancara dengan anggota KWT Sitara. Evaluasi dilaksanakan dengan metode *pre-test* dan *post-test* pada setiap awal dan akhir sesi pelatihan untuk mengukur sejauh mana peningkatan pemahaman peserta terhadap materi pelatihan yang diberikan.

### 3. Pembahasan

#### Peningkatan Kapasitas Mitra Sasaran

Sebelum kegiatan pengabdian, KWT Sitara hanya memproduksi minuman rempah dalam bentuk cair. Berdasarkan pengamatan mitra, produk minuman tersebut memiliki daya simpan yang relatif singkat, yaitu hanya mampu bertahan sekitar satu hari pada suhu ruang, atau kurang lebih satu minggu apabila disimpan dalam lemari

pendingin. Kondisi ini menyebabkan keterbatasan dalam pemasaran, karena distribusi hanya dapat dilakukan melalui sistem pemesanan (*pre-order*) dan tidak memungkinkan untuk diperluas ke pasar yang lebih luas.

Untuk mengatasi permasalahan tersebut, diperlukan strategi diversifikasi produk berbasis rimpang guna meningkatkan daya simpan sekaligus memperluas pangsa pasar. Namun, mitra belum memiliki pengetahuan dan keterampilan terkait teknik pengolahan rimpang menjadi produk turunan dengan bentuk yang lebih tahan lama dan memiliki nilai tambah.

Saat ini terdapat beragam jenis minuman herbal yang beredar di pasar, seperti minuman siap saji, serbuk instan, dan minuman celup. Kegiatan pengabdian ini diarahkan pada diversifikasi minuman herbal KWT Sitara dalam bentuk serbuk instan tanpa ampas serta minuman herbal celup. Kedua bentuk produk tersebut dipilih karena memiliki umur simpan yang lebih panjang, praktis, serta relatif mudah diadopsi oleh mitra melalui penerapan teknologi sederhana.

Rangkaian kegiatan pengabdian diawali dengan *pre-test* untuk mengukur kondisi awal pengetahuan mitra terkait diversifikasi produk. Selanjutnya, tim pengabdian menyampaikan materi mengenai peluang pengembangan produk minuman herbal berbasis rimpang serta memberikan pelatihan teknis. Materi pelatihan mencakup teknik pembuatan minuman herbal berbentuk serbuk tanpa ampas melalui metode kristalisasi dan teknik pembuatan minuman herbal celup. Kegiatan ini diikuti oleh anggota KWT dengan antusias, peserta juga aktif bertanya dan memberikan pendapat saat sesi diskusi berlangsung. Dokumentasi kegiatan pelatihan disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Dokumentasi Pelatihan Diversifikasi Minuman Rempah Fungsional

Tim pengabdian melakukan pendampingan pembuatan minuman herbal serbuk instan dan minuman celup. Untuk mendukung proses produksi, tim juga menyediakan sarana berupa mesin kristalisasi, oven, alat perajang, *chopper*, saringan, serta kemasan produk. Dengan adanya fasilitas ini, mitra didorong untuk melakukan praktik langsung sehingga keterampilan yang diperoleh dapat diaplikasikan dalam proses produksi selanjutnya.

Pembuatan minuman rempah serbuk instan tanpa ampas dengan menerapkan metode kristalisasi. Teknik ini cukup sederhana, yaitu dengan menambahkan gula pada sari rimpang [12]–[14]. Bahan yang digunakan yaitu kunyit, jahe, sereh, dan lengkuas, yang dihaluskan dan diambil sari patinya. Cairan ini kemudian dimasak dan diaduk secara terus menerus hingga mendidih. Setelah itu, api dimatikan, dan proses pengadukan dilanjutkan sampai ramuan berubah menjadi serbuk. Tahap akhir adalah pengayakan untuk menyeragamkan ukuran bulir serbuk (Gambar 2).



Gambar 2. Dokumentasi Pendampingan Produksi Minuman Rempah Serbuk

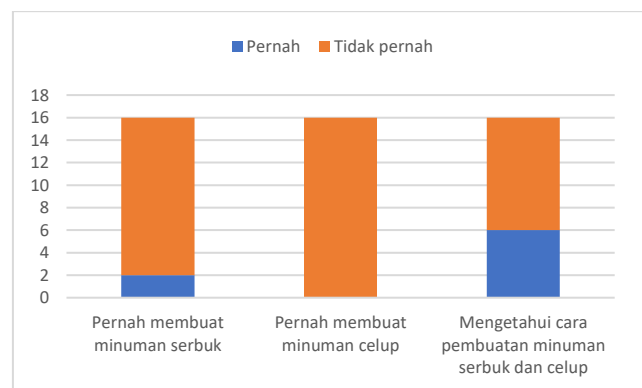
Selanjutnya, pendampingan produksi minuman rempah celup (Gambar 3). Pembuatan rempah celup juga menggunakan bahan yang sama dengan minuman siap saji dan serbuk. Alur pembuatannya, pertama, rimpang dicuci hingga bersih. Selanjutnya, rimpang dirajang tipis menggunakan alat perajang atau diiris menggunakan pisau kemudian dikeringkan. Pengeringan rimpang dapat dilakukan secara konvensional dengan cara menjemur di bawah sinar matahari, atau menggunakan oven [15]. Pada praktiknya, bahan-bahan tersebut dimasukkan ke dalam oven dengan suhu 120<sup>0</sup> selama kurang lebih 3 jam. Untuk menghindari gosong, maka dilakukan pengecekan dan membalikkan bahan setiap 30 menit. Rimpang

yang sudah kering kemudian didinginkan, dan dilakukan formulasi jahe, lengkuas, dan sereh, dengan perbandingan berat kering 1:1:1:2. Ramuan rimpang dibungkus dalam *tea bag* dan dikemas dengan box.



Gambar 3. Dokumentasi Pendampingan Produksi Minuman Rempah Celup

Pelatihan dan pendampingan diversifikasi minuman herbal diikuti oleh 15 orang peserta yang merupakan anggota KWT Sitara. Ditinjau dari sebaran tingkat pengetahuan awal, mayoritas peserta belum pernah mencoba membuat minuman serbuk dan minuman celup. Sementara itu, terdapat 33,33% peserta yang mengaku mengetahui cara pembuatan minuman serbuk dan celup. Meskipun demikian, hanya 1 peserta (6,67%) yang pernah mencoba membuat minuman serbuk berupa minuman jahe serbuk. Sedangkan untuk minuman celup, tidak ada satupun peserta yang pernah mempraktekkan cara pembuatannya. Distribusi tingkat pengetahuan awal peserta pelatihan disajikan pada Gambar 4.



Gambar 4. Distribusi Pengetahuan dan Pengalaman Peserta Sebelum Pelatihan

Hasil evaluasi pelaksanaan kegiatan pengabdian melalui *pre-test* dan *post-test* menunjukkan nilai yang positif. Tiga indikator

yang digunakan untuk mengukur perubahan pengetahuan peserta dapat dilihat pada Tabel 1. Peningkatan pengetahuan mitra berkisar antara 49,92% sampai dengan 166,67%, dengan rata-rata sebesar 110,33%. Dapat dikatakan bahwa telah terjadi peningkatan pengetahuan yang signifikan antara sebelum dan setelah dilaksanakan kegiatan.

Tabel 1. Hasil Evaluasi Peningkatan Pengetahuan Mitra Sasaran

No.	Indikator	Pre-test (%)	Post-test (%)
1	Mengetahui teknik pembuatan minuman rempah serbuk	37.50	100.00
2	Mengetahui teknik pembuatan minuman rempah celup	62.50	93.70
3	Mengetahui keunggulan metode kristalisasi	43.70	93.70

Selain peningkatan pengetahuan, mitra juga menunjukkan keterampilan yang baik dalam memproduksi minuman rempah serbuk dan minuman celup. Sebelumnya, anggota KWT Sitara hanya bisa membuat jamu cair. Namun, setelah kegiatan pengabdian, keterampilan mitra meningkat dalam melakukan diversifikasi minuman herbal berbahan dasar rimpang.

### Proses dan Tantangan Implementasi Diversifikasi

Anggota KWT Sitara menunjukkan partisipasi aktif dalam setiap rangkaian kegiatan. Proses formulasi ramuan minuman herbal dilakukan melalui diskusi bersama, di mana tim pengabdian berperan sebagai fasilitator. Pelibatan mitra dalam setiap tahapan kegiatan menjadi aspek penting bagi keberlanjutan program, sebab motivasi untuk tumbuh dan berkembang sebaiknya muncul dari inisiatif anggota KWT sendiri.

Melalui kegiatan ini, berhasil dihasilkan tiga produk diversifikasi minuman herbal berbasis rimpang, yaitu dalam bentuk siap saji, serbuk instan tanpa ampas, dan celup (Gambar 5). Ke depan, mitra diharapkan mampu mengoptimalkan potensi tersebut dengan mengembangkan berbagai produk turunan lainnya, seperti jahe bubuk, kunyit bubuk, maupun varian rimpang celup.



Gambar 5. Minuman Rempah Siap Saji (a), Serbuk (b) dan Minuman Rempah Celup (c)

Selama pelaksanaan kegiatan, hampir tidak ditemukan kendala berarti, khususnya dalam pembuatan minuman herbal celup. Pengoperasian mesin kristalisasi juga relatif mudah, sehingga setelah dilakukan demonstrasi pertama oleh tim pengabdian, peserta dapat mengoperasikannya secara mandiri. Namun, pada proses pembuatan minuman herbal serbuk, diperlukan ketelitian lebih, terutama pada tahap pengeringan rimpang menggunakan oven. Untuk mengatasi hal ini, tim pengabdian menyarankan penggunaan timer agar hasil pengeringan lebih konsisten dan mengurangi risiko kegagalan.

Secara keseluruhan, kegiatan pelatihan dan pendampingan ini diharapkan dapat menjadi pondasi dalam mendukung inisiasi Kampung Herbal di Kelurahan Tegal Besar, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember. Produk-produk diversifikasi minuman herbal tidak hanya berfungsi sebagai hasil olahan bernilai ekonomi, tetapi juga berpotensi menjadi unsur pendukung atraksi edukatif dan penyedia oleh-oleh khas dalam pengembangan kampung herbal.

### 4. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan bersama KWT Sitara di Kelurahan Tegal Besar, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, berhasil meningkatkan kapasitas mitra dalam mengembangkan diversifikasi produk minuman rempah berbahan dasar rimpang. Melalui tahapan pelatihan, pendampingan, serta monitoring dan evaluasi, anggota KWT mampu memproduksi tiga alternatif produk, yaitu minuman siap saji dalam bentuk cair, minuman serbuk instan tanpa ampas, serta minuman herbal celup. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan yang signifikan pada peserta, dengan rata-rata kenaikan pemahaman mencapai lebih dari 100% berdasarkan hasil *pre-test* dan *post-test*. Selain itu, keterampilan teknik mitra juga meningkat, sehingga mampu mengoperasikan peralatan

produksi secara mandiri. Diversifikasi produk ini memberikan solusi terhadap keterbatasan daya simpan minuman herbal cair yang sebelumnya hanya bertahan singkat, sekaligus membuka peluang pemasaran yang lebih luas. Produk-produk hasil pelatihan diharapkan dapat menjadi basis pengembangan usaha KWT Sitara serta mendukung inisiasi Kampung Herbal di Kelurahan Tegal Besar, baik sebagai unit produksi bernilai ekonomi maupun sebagai daya tarik edukatif dan wisata.

## 5. Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM) Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi atas dukungan pendanaan melalui Hibah Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Program Pemberdayaan Berbasis Masyarakat Tahun Anggaran 2025. Apresiasi juga diberikan kepada Kelompok Wanita Tani Sitara sebagai mitra pengabdian serta Politeknik Negeri Jember yang telah memfasilitasi pelaksanaan kegiatan ini.

## 6. Daftar Pustaka

- [1] A. Muzani, S. Hastuti, N. Agustini, and R. Rustiana, "Pembinaan Kelompok Wanita Tani Desa Adu Kecamatan Hu'u Kabupaten Dompu," Nusa Tenggara Barat, 2011.
- [2] B. O. P. Azizah, T. Soedarto, and S. Parsudi, "Pemanfaatan lahan pekarangan dan peran kelompok wanita tani melalui program Pekarangan Pangan Lestari di Kota Malang," *J. Ilm. Mhs. AGROINFO GALUH*, vol. 9, no. 3, pp. 956–970, 2022.
- [3] L. Ekadewi, D. Lestari, S. Sundari, T. S. Napitupulu, and A. A. Wiguna, "Budidaya Vertikultur Sayuran dan TOGA dengan Pemanfaatan Sampah Anorganik Rumah Tangga sebagai Wadah Tanam di Perumahan Puri Antirogo 2 Jember," *J-Dinamika J. Pengabd. Masy.*, vol. 9, no. 1, pp. 6–17, 2024.
- [4] L. Ekadewi, D. Lestari, and T. S. Napitupulu, "Optimalisasi Pemanfaatan Lahan Pekarangan sebagai Rumah Bibit untuk Pembibitan Sayuran dan Budidaya Vertikultur Dalam Rangka Mewujudkan Pekarangan Pangan Lestari di Perumahan Bumi Mangli Permai Jember," *J-Dinamika J. Pengabd. Masy.*, vol. 10, no. 1, pp. 77–88, 2025.
- [5] R. A. Manto, R. Indriani, and Y. Saleh, "Peran Kelompok Wanita Tani (KWT) Terhadap Peningkatan Pendapatan Keluarga (Studi Kasus KWT Muda Mandiri Desa Dutohe Barat Kecamatan Kabila Kabupaten Bone Bolango)," *Agri-Sosioekonomi*, vol. 19, no. 2, pp. 761–768, 2023.
- [6] W. O. Z. Muizu, P. Y. Sari, and W. L. Handani, "Peranan Kelompok Wanita Tani (KWT) Tali Wargi dalam Pemberdayaan Masyarakat di Desa Citali, Kabupaten Sumedang," in *Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan*, 2019, vol. 1, no. 1, pp. 151–164.
- [7] N. Pudiastutiningtyas, N. Mubin, L. I. Safitri, and H. Kusumayanti, "Diversifikasi kunyit (*Curcuma domestica*) dan kencur (*Kaempferia galanga* L.) sebagai minuman herbal serbuk siap saji," *Metana*, vol. 11, no. 01, 2015.
- [8] D. A. Putri, R. E. Mawli, A. Nuraini, N. R. Ramadhania, N. F. Alifah, and R. A. Kaffi, "Pelatihan diversifikasi produk Toga untuk meningkatkan kemandirian kesehatan siswa SMA," *J. Abdi Insa.*, vol. 11, no. 4, pp. 1975–1986, 2024.
- [9] A. P. D. Nurhayati *et al.*, "Diversifikasi produk herbal serbuk instan jahe merah dalam upaya peningkatan produktivitas masyarakat Desa Oro-Oro Ombo, Kota Batu," *Sewagati*, vol. 6, no. 4, pp. 397–404, 2022.
- [10] E. Puspitasari and V. A. Rosyidi, "Pemberdayaan Masyarakat Dusun Padasan Desa Darsono Kecamatan Arjasa melalui Posdaya dan Produk Berbasis Rimpang Tanaman Obat," *War. Pengabd.*, vol. 14, no. 1, p. 49, 2020.
- [11] H. N. Lingga, F. Fadlilaturrahmah, and E. Susilowati, "Pelatihan Pembuatan Jamu Instan Sebagai Diversifikasi Produk Pengrajin Jamu Di Kampung Pejabat Kelurahan Loktabat Selatan Banjarbaru," *J. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 3, no. 1,

2018.

- [12] S. Purwantisari, S. N. Jannah, D. Handayani, M. E. Yulianto, and A. Ardiansari, "Produksi Serbuk Jamu Instan dengan Alat Kristalisasi di UMKM Kecamatan Ungaran Timur Kabupaten Semarang," *E-Dimas J. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 12, no. 3, pp. 527–532, 2021.
- [13] K. Mahbub, M. Mahfur, A. Indriono, H. Ardianto, S. Sona, and A. Kurniawan, "Pemanfaatan Potensi Jahe Menjadi Jamu Instan Berbasis Home Industri," *J. Pengabd. Kpd. Masy. Nusant.*, vol. 5, no. 2, pp. 2847–2854, 2024.
- [14] N. Ayuchecaria, W. Nugroho, A. Rahman, R. Manurung, and S. Aryzki, "Pelatihan pemanfaatan tanaman herbal lokal sebagai minuman kesehatan instan dengan metode kristalisasi bagi kelompok tani kelurahan kalamangan," *Bubungan Tinggi J. Pengabd. Masy.*, vol. 4, no. 4, pp. 1625–1632, 2022.
- [15] A. Zumrudiana and K. Silfiyah, "Pelatihan Pengemasan Jahe Serai Menggunakan Teabag dan Pengembangan Produk Teh Celup Jahe Serai 'Asarehe' (Asli Serai dan Jahe) serta Pemasarannya Secara Digital," *Al-Umron J. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 2, no. 1, pp. 27–35, 2021.