



JURNAL ABDI INSANI

Volume 13, Nomor 7, Juli 2026

<http://abdiinsani.unram.ac.id>. e-ISSN : 2828-3155. p-ISSN : 2828-4321



PELATIHAN PEMBUATAN JAMU ALA CAFÉ BAGI IBU-IBU DAN PEMUDA DI DESA KERTAGENA TENGAH GUNA MENINGKATKAN PENDAPATAN RUMAH TANGGA

Training In Café-Style Jamu Preparation for Women and Youth In Kertagena Tengah Village to Increase Household Income

Askur Rahman¹, Hamzah Fansuri¹, Norita Fibrianto², Yufita Listiana², Pia Amilia¹, Dinul Fadilah¹, Jumhadi Saifuddin¹, Dwi Wahyu², Achmad Riky Pratama³

¹Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura

²Program Studi Ekonomi Pembangunan, Universitas Trunojoyo Madura,

³Program Studi Ilmu Hukum, Universitas Trunojoyo Madura

Jalan Raya Telang, Kamal, Bangkalan, Madura, Jawa Timur, 69162

*Alamat Korespondensi: askurrahman@trunojoyo.ac.id

(Tanggal Submission: 14 April 2026, Tanggal Accepted : 28 Juli 2026)



Kata Kunci :

Ala Café, Es Kunyit Squash, Es Bunga Telang, Jamu, Pelatihan

Abstrak :

Jamu (traditional herbal medicine) merupakan bagian tak terpisahkan dari warisan budaya Indonesia, yang dikenal luas sebagai pengobatan tradisional untuk menjaga kesehatan dan mengobati berbagai penyakit. Jamu tradisional memiliki rasa pahit, aroma yang tidak sedap, dan penampilan yang kurang menarik bagi generasi muda. Akibatnya, minat terhadap jamu menurun. Saat ini, generasi muda sangat tertarik pada inovasi dan teknologi. Oleh karena itu, untuk mempertahankan relevansinya, modifikasi jamu diperlukan. Program pelatihan pembuatan jamu yang dilaksanakan bagi pemuda bertujuan untuk mengubah per-spektif generasi muda bahwa jamu tidak selalu memiliki rasa pahit dan aroma yang menyengat. Kegiatan ini dirancang agar pemuda dapat membuat jamu yang dapat dinikmati sendiri dan juga dapat menjadi peluang bisnis. Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Kertagena Tengah selama 3 bulan, yaitu bulan September hingga November 2025, lokasi kegiatan ditetapkan dengan cara mendatangi setiap sekolah secara langsung. Sasaran kegiatan adalah ibu rumah tangga dan pemuda. Berdasarkan data yang diperoleh, dapat disimpulkan bahwa kegiatan sosialisasi dan pelatihan jamu ala café efektif dalam meningkatkan tingkat pengetahuan peserta dan target pasar. Peningkatan pengetahuan terjadi pada seluruh aspek yang diukur, dengan kenaikan paling signifikan pada pemahaman bahan baku jamu, Es Kunyit Squash, dan konsep jamu ala café. Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil memperkuat pemahaman dan membentuk persepsi positif terhadap jamu ala café sebagai inovasi berbasis kearifan lokal dengan pendekatan modern.



Key word :	Abstract :
Ala Cafe, Squash Turmeric Ice, Butterfly Pea Flower Ice, Herbal Medicine, Training	Jamu (traditional herbal medicine) is an integral part of Indonesia's cultural heritage, widely known as a traditional remedy for maintaining health and treating various ailments. Traditional jamu has a bitter taste, an unpleasant aroma, and an unattractive appearance for the younger generation. As a result, interest in jamu has declined. Currently, the younger generation is highly interested in innovation and technology. Therefore, to maintain its relevance, modifications to jamu are necessary. The jamu-making training program implemented for youth aims to change the perspective of the younger generation that jamu does not always have a bitter taste and a strong aroma. This activity is designed to enable youth to make jamu that can be enjoyed personally and can also become a business opportunity. This community service program was carried out in Kertagena Tengah Village for three months, from September to November 2025. The location of the activity was determined by directly visiting each school. The target group of the activity was housewives and youth. Based on the data obtained, it can be concluded that the socialization and training activities for café-style jamu were effective in increasing the knowledge level of participants and the target market. Knowledge increased across all measured aspects, with the most significant increases in understanding of herbal medicine ingredients, Es Kunyit Squash, and the concept of café-style herbal medicine. Overall, this activity successfully strengthened understanding and formed a positive perception of café-style herbal medicine as an innovation based on local wisdom with a modern approach.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Rahman, A., Fansuri, H., Fibrianto, N., Listiana, Y., Amalia, P., Fadilah, D., Saifuddin, J., Wahyu, D., & Pratama, A. R. (2026). Pelatihan Pembuatan Jamu Ala Café' Bagi Ibu-Ibu dan Pemuda di Desa Kertagena Tengah Guna Meningkatkan Pendapatan Rumah Tangga. *Jurnal Abdi Insani*, 13(7), 57-64. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v13i7.2920>

PENDAHULUAN

Jamu (*traditional herbal medicine*) merupakan bagian dari warisan budaya Indonesia, yang dikenal luas sebagai pengobatan tradisional. Jamu digunakan untuk menjaga kesehatan dan mengobati berbagai penyakit. Jamu telah memainkan peran penting dalam praktik kesehatan tradisional di Indonesia. Ramuan ini memanfaatkan berbagai tumbuhan obat, seperti jahe, kunyit, dan temulawak, yang dikenal memiliki berbagai khasiat untuk tubuh (Yahya *et al.*, 2024).

Jamu memiliki berbagai manfaat kesehatan antara lain mengobati berbagai penyakit, meningkatkan nafsu makan, memperkuat kekebalan tubuh, meredakan nyeri, menurunkan tekanan darah tinggi, menurunkan kolesterol, dan meningkatkan kecantikan wanita. Jamu mengandung bahan-bahan alami, seperti tumbuhan dan hewan, yang diyakini memiliki manfaat bagi kesehatan (Adriani & Pritasari, 2024). Namun, jamu memiliki kelemahan rasa pahit, aroma yang tidak sedap, dan penampilan yang kurang menarik bagi generasi muda. Akibatnya, minat terhadap jamu menurun. Saat ini, generasi muda sangat tertarik pada inovasi dan teknologi. Oleh karena itu, untuk mempertahankan relevansinya, modifikasi jamu diperlukan (Costa & Sari, 2024).

Jamu sering dikaitkan dengan produk yang hanya dikonsumsi oleh lansia dan dianggap kurang relevan bagi generasi muda. Penilaian ini didukung oleh asumsi bahwa minuman herbal tradisional kurang menarik dibandingkan produk kesehatan modern yang lebih praktis (Yahya *et al.*, 2024). Selain itu, kekhawatiran tentang keamanan obat dan pedoman dosis yang tidak jelas juga menyebabkan



masyarakat enggan menggunakan jamu. Berbagai upaya telah dilakukan untuk mengatasi masalah ini, termasuk menciptakan jamu dalam berbagai pilihan kemasan, seperti tablet, pil, permen, dan bubuk instan, agar tidak terkesan kuno (ketinggalan zaman) (Adriani & Pritasari, 2024).

Menurut Isnaeni *et al.*, (2023), berbagai upaya dilakukan untuk melestarikan jamu sekaligus menumbuhkan kembali kecintaan masyarakat terhadap jamu. Upaya tersebut antara lain melalui sosialisasi, pemberian motivasi, serta modifikasi formula jamu agar lebih menarik dan tidak terlalu pahit. Inovasi ini memanfaatkan teknologi serta tambahan bahan seperti susu, madu, jelly, dan lainnya. Revitalisasi citra jamu bertujuan mendorong masyarakat agar terbiasa dan menyukai konsumsi jamu. Terlebih lagi, generasi millennial sampai generasi muda cenderung menyukai minuman yang praktis, lezat, dan memiliki tampilan menarik, sehingga muncul gagasan menghadirkan kafe jamu atau konsep jamu ala café. Menurut Novianti (2025) jamu ala café merupakan usaha dibidang kesehatan yang merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang akan terus dicari oleh konsumen sepanjang hidup manusia.

Program pelatihan pembuatan jamu yang dilaksanakan di sekolah-sekolah bertujuan untuk mengubah perspektif generasi muda bahwa jamu tidak selalu memiliki rasa pahit dan aroma yang menyengat. Kegiatan ini dirancang agar siswa dapat membuat jamu yang dapat dinikmati sendiri dan juga dapat menjadi peluang bisnis nantinya. Menurut Isnaeni *et al.*, (2023), revitalisasi citra jamu bertujuan untuk meningkatkan minat masyarakat dalam mengonsumsi jamu. Masyarakat, khususnya generasi milenial, cenderung menyukai sajian yang praktis, memiliki cita rasa yang lezat, serta disajikan dengan tampilan yang menarik.

METODE KEGIATAN

Pelatihan jamu ala café ini dilaksanakan di Desa Kertagena Tengah selama 3 bulan, yaitu bulan September hingga November 2025, lokasi kegiatan di balai Desa Kertagena Tenah dan sekolah menengah pertama dan sekolah menengah atas. Sekolah-sekolah yang terlibat dalam kegiatan ini ada 3 sekolah yaitu Darul Falah, An-Najah, dan Miftahul Ulum. Total jumlah peserta yang mengikuti pelatihan adalah 37 ibu-ibu rumah tangga dan 96 siswa/siswi.

Pelaksanaan kegiatan pelatihan jamu ala café terdiri dari beberapa tahapan penting sebagai berikut: (1) Tahap persiapan dimulai dengan pengajuan izin kepada pihak sekolah untuk menyampaikan maksud dan tujuan kegiatan. (2) Menyiapkan alat, bahan, serta modul pelatihan pembuatan jamu ala café. (3) Pelatihan dilaksanakan menggunakan kombinasi metode ceramah untuk memberikan pemahaman dasar, demonstrasi untuk menunjukkan proses pembuatan jamu modern, serta praktik langsung agar peserta dapat mengaplikasikan langkah-langkah yang telah dipelajari. (4) Evaluasi kegiatan dilakukan melalui observasi selama proses berlangsung serta pemberian pretest dan posttest untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta mengenai jamu dan teknik pengolahannya. Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara deskriptif untuk menggambarkan hasil pelatihan secara keseluruhan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian masyarakat ini berfokus pada pelatihan pembuatan jamu ala café yang dapat dinikmati generasi muda. Penggunaan bahan seperti susu, madu, dan soda menjadi pilihan yang cocok sebagai bahan campuran pada jamu ala café. Kegiatan pelatihan ini diawali dengan peningkatan pemahaman dengan diberikan materi tentang pembuatan jamu ala café (Gambar 1c). Ibu-ibu rumah tangga (Gambar 1a) dan siswa (Gambar 1b) yang mengikuti kegiatan sangat antusias untuk mencoba mempraktikkan proses pembuatan jamu dan peserta dapat membuat jamu ala café sendiri.

Pembuatan jamu yang dilakukan ada 2 varian yaitu es kunyit squash dan es telang susu (Gambar 1c) diadopsi dari resep Novianti (2025). Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan jamu yakni kompor, panci, gelas takar, saringan, gelas, timbangan dan pengaduk. Bahan yang diperlukan pada pembuatan es kunyit squash antara lain 7 gram kunyit, 30 ml gula merah cair atau madu, ½ butir jeruk nipis ukuran

sedang, 60 ml air panas, 200 g Ice Cube, 30 ml air soda (opsional), 1 sdt selasih, dan Irisan jeruk lemon untuk garnis. Proses pembuatan es kunyit squash dimulai dengan menumbuk kunyit hingga agak halus, kemudian direndam dalam air panas selama kurang lebih 3 menit dan setelah itu disaring. Peras jeruk nipis lalu pisahkan bijinya. Campurkan air sari kunyit, air jeruk nipis, dan gula merah cair ke dalam gelas, kemudian aduk hingga merata. Tambahkan es batu, air soda, serta biji selasih. Jika disajikan dalam gelas, tambahkan irisan lemon sebagai garnis. Bahan yang diperlukan untuk pembuatan es telang susu antara lain 7 g bunga telang kering, 30 ml gula merah cair atau madu, 50 ml air panas, 200 g Ice Cube, 30 ml air soda (opsional), 150 ml susuUHT / fresh milk. Proses pembuatan es telang susu dimulai dengan merendam bunga telang dalam air panas selama sekitar 3 menit, kemudian disaring. Tuangkan air rendaman bunga telang ke dalam gelas, tambahkan gula merah cair, lalu aduk hingga tercampur merata. Masukkan es batu, air soda, serta susu UHT atau fresh milk yang telah dibuat berbusa menggunakan frother elektrik.

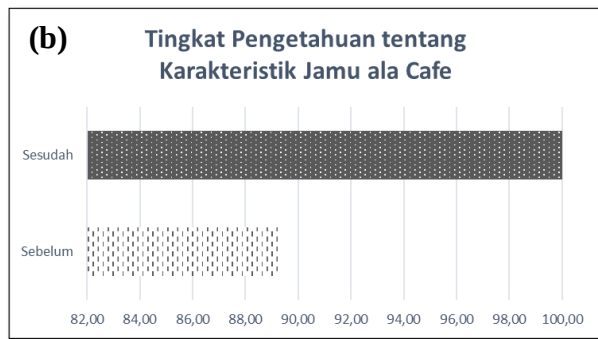
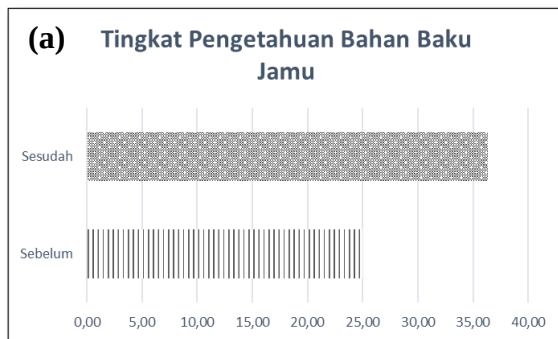
Jamu ala café yang dihasilkan dibuat menggunakan rempah memiliki manfaat kesehatan. Seperti jamu es kunyit squash yang pada bahan kunyitnya mengandung senyawa alami berupa kurkuminoid yang berperan memberikan warna kuning khas. Kurkuminoid termasuk senyawa fitokimia penting yang bermanfaat bagi tubuh, antara lain sebagai antioksidan, anti hepatotoksik, anti inflamasi dan anti rematik. Selain itu, bagian rimpang kunyit diketahui memiliki aktivitas antioksidan yang lebih tinggi dibandingkan dengan bagian empuk kunyit pada bahan kunyit (Safitri & Gustina, 2022). Rimpang kunyit dimanfaatkan untuk membantu mengatasi berbagai gangguan kesehatan, di antaranya sebagai antimikroba dan antibakteri, serta memiliki khasiat antikejang, pereda nyeri (analgetik), antidiare, penurun demam (antipiretik), dan antitumor (Ulfa, 2020). Bahan lain yang digunakan dalam campuran es kunyit squash yaitu jeruk nipis. Jeruk nipis mengandung berbagai senyawa kimia, di antaranya minyak atsiri, flavonoid, dan saponin (Triyani *et al.*, 2021). Buah jeruk nipis (*Citrus aurantifolia* Swingle) secara luas dimanfaatkan sebagai bahan pengobatan tradisional, antara lain untuk meredakan batuk dan meluruhkan dahak, mengatasi influenza dan jerawat, menurunkan demam (antipiretik), mengatasi diare, serta memiliki khasiat anti-inflamasi, antireumatik, antikoagulan, antiinfeksi, dan antibakteri (Bawekes *et al.*, 2023).

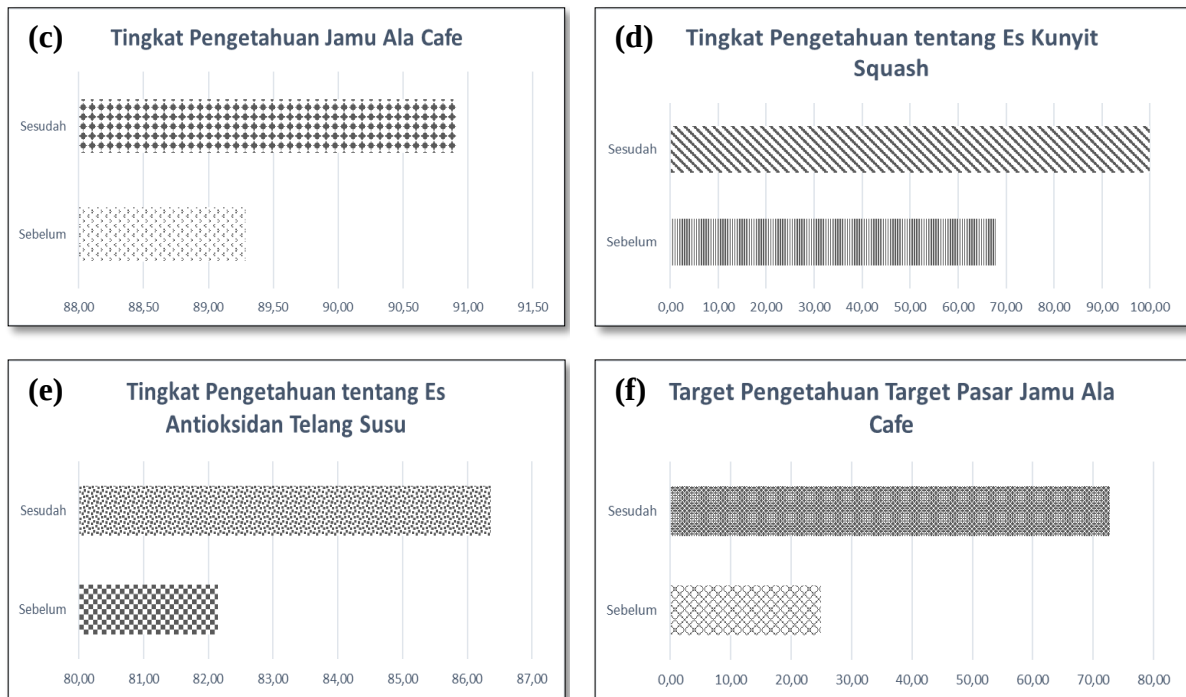
Selain es kunyit squash yang bahan-bahannya mengandung zat-zat penting dan bermanfaat, es telang susu juga memiliki kandungan gizi yang tidak kalah beragam pada setiap bahan penyusunnya. Bunga telang mengandung berbagai senyawa kimia, antara lain tanin, saponin, fenol, triterpenoid, alkaloid, flobatanin, dan flavonoid. Flavonoid yang terdapat dalam bunga telang termasuk senyawa metabolit sekunder yang memiliki aktivitas sebagai antioksidan (Hawari *et al.*, 2022). Bunga telang memiliki berbagai khasiat, di antaranya membantu mengatasi gangguan penglihatan, menyembuhkan bisul, meredakan peradangan pada tenggorokan, mengurangi sakit tenggorokan, serta dimanfaatkan sebagai minuman Kesehatan (Ikhwan *et al.*, 2022). Bahan lain yang digunakan campuran es telang susu adalah susu UHT. Susu memiliki kandungan gizi yang tinggi, antara lain berbagai unsur kimia yang dibutuhkan oleh tubuh, seperti fosfor, kalsium, vitamin A, vitamin B, dan riboflavin (Putra & Jumiono, 2021).



Gambar 1. Pelaksanaan kegiatan pelatihan jamu ala café (a). praktek buat jamu bagi ibu rumah tangga; (b). praktek buat jamu bagi siswa/i; (c) pemamparan materi tentang jamu; dan (d) produk jamu

Peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatiha dilakukan evaluasi untuk melihat sejauh mana peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta antara sebelum dan sesudah pelatihan. Tujuan dari evaluasi untuk mengukur efektivitas metode penyampaian materi serta tingkat keberhasilan sosialisasi dalam menambah wawasan peserta mengenai pembuatan jamu ala café.





Gambar 2. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan tentang: (a). Pengetahuan bahan baku jamu; (b). Pengetahuan tentang karakteristik jamu ala café; (c). Pengetahuan jamu ala café; (d). Es kunyit squash; (e). Es antioksidan telang susu; (f). Pasar jamu ala café.

Pengetahuan bahan baku jamu peserta kegiatan pelatihan jamu ala café terjadi peningkatan sebelum dan sesudah kegiatan (Gambar 2a). Tingkat pengetahuan peserta pelatihan terhadap bahan jamu kisaran 25% dari total peserta memiliki pengetahuan yang cukup tentang bahan jamu. Selanjutnya tingkat pengetahuan meningkat secara signifikan hingga mencapai sekitar 40% dari total peserta memiliki pengetahuan yang cukup tentang baha-bahan jamu. Hal ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan yang cukup besar setelah pelaksanaan kegiatan, yang mengindikasikan bahwa sosialisasi atau pelatihan yang dilakukan efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta mengenai bahan baku jamu.

Pengetahuan karakteristik jamu ala café dapat tergambar pada Gambar 2b. Gambar 2b menunjukkan bahwa sebelum kegiatan tingkat pengetahuan peserta tentang karakteristik jamu ala café kisaran 89% telah memahami karakteristik jamu ala café. Setelah kegiatan dilaksanakan mengalami peningkatan tingkat pengetahuan tentang karakteristik jamu ala café yaitu mencapai 100%. Peningkatan ini menunjukkan bahwa kegiatan sosialisasi atau pelatihan yang diberikan sangat efektif dalam memperdalam pemahaman peserta mengenai karakteristik jamu ala café, baik dari segi konsep, penyajian, maupun keunikannya sebagai produk berbasis kearifan lokal dengan pendekatan modern.

Pengetahuan tentang jamu ala café peserta pelatihan pembuatan jamu ala café dapat tergambar pada Gambar 2c. Tingkat pengetahuan peserta tentang jamu ala café sebesar 89,3%, kemudian meningkat menjadi 91,0% setelah pelatihan. Peningkatan ini menunjukkan adanya penambahan pemahaman peserta mengenai konsep dan praktik jamu ala café setelah mengikuti sosialisasi atau pelatihan, meskipun peningkatannya relatif tidak terlalu besar karena tingkat pengetahuan awal peserta sudah tergolong tinggi.

Gambar 2d menunjukkan tingkat pengetahuan tentang produk Es Kunyit Squash peserta pelatihan. Tingkat pengetahuan tentang produk Es Kunyit Squash peserta pelatihan sebelum pelatihan 69%, kemudian setelah pelatihan pengetahuan tentang produk Es Kunyit Squash terjadi peningkatan hingga mencapai 100%. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan yang diberikan sangat efektif dalam

meningkatkan pemahaman responden mengenai Es Kunyit Squash, baik dari segi pengenalan, manfaat, maupun informasi terkait produk tersebut.

Tingkat pengetahuan tentang produk Es Antioksidan Telang Susu peserta pelatihan seperti yang disajikan pada Gambar 2e. Pengetahuan es antioksidan telang susu peserta sudah sebagian besar mengetahui dan mengenali (82%) meskipun belum pernah meminumnya. Setelah kegiatan pelatihan tingkat pengetahuan peserta mengalami peningkatan menjadi sekitar 86%. Peningkatan ini menunjukkan bahwa kegiatan edukasi atau sosialisasi yang diberikan tetap memberikan dampak positif dengan memperdalam dan memperkuat pemahaman peserta pelatihan tentang produk Es Antioksidan Telang Susu.

Pemahaman tentang pasar menjadi hal yang penting guna memahami karakteristik konsumen cabe jawa. Tingkat pengetahuan target pasar jamu ala café peserta pelatihan sekitar 25%, artinya dari total peserta ada sebagian kecil sudah memahami pasar dari jamu ala café. Selanjutnya tingkat pengetahuan peserta pelatihan tentang pasar jamu ala café meningkat secara signifikan hingga mencapai sekitar 75%. Peningkatan ini menunjukkan bahwa kegiatan sosialisasi atau edukasi yang diberikan berhasil memperluas pemahaman target pasar mengenai konsep, inovasi, dan daya tarik jamu ala café.

Berdasarkan seluruh data yang ditampilkan pada gambar perbandingan tingkat pengetahuan sebelum dan sesudah kegiatan, dapat disimpulkan bahwa kegiatan sosialisasi dan pelatihan jamu ala café memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan peserta dan target pasar. Secara umum, hampir seluruh indikator menunjukkan adanya peningkatan tingkat pengetahuan setelah kegiatan dilaksanakan, baik pada peserta dengan pengetahuan awal yang rendah maupun yang sudah tergolong tinggi. Secara keseluruhan, hasil ini menegaskan bahwa kegiatan sosialisasi dan pelatihan mampu meningkatkan pemahaman peserta secara komprehensif, memperkuat wawasan mengenai jamu ala café sebagai produk berbasis kearifan lokal dengan pendekatan modern, serta berkontribusi dalam membentuk persepsi positif dan minat terhadap konsumsi jamu di kalangan masyarakat. Keberhasilan peningkatan pengetahuan tidak lepas dari metode pelatihan yang digunakan yaitu menggunakan *metode participatory learning*. Metode ini juga pernah diterapkan pada pendidikan kesehatan masyarakat yang memberikan dampak positif signifikan, terutama ketika didukung oleh proses organisasi dan komunitas yang kuat (Marinus *et al.*, 2025).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pelatihan pembuatan jamu ala café disimpulkan bahwa kegiatan sosialisasi dan pelatihan jamu ala café efektif dalam meningkatkan tingkat pengetahuan ibu-ibu dan pemuda Desa Kertagena Tengah Kecamatan Kadur Kabupaten Pamekasan. Peningkatan pengetahuan terjadi pada seluruh aspek yang diukur, dengan kenaikan paling signifikan pada pemahaman bahan baku jamu, Es Kunyit Squash, dan konsep jamu ala café. Meskipun pada beberapa aspek peningkatannya relatif kecil, hal tersebut disebabkan oleh tingkat pengetahuan awal peserta yang sudah cukup tinggi. Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil memperkuat pemahaman dan membentuk persepsi positif terhadap jamu ala café sebagai inovasi berbasis kearifan lokal dengan pendekatan modern.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Trunodjoyo Madura (UTM) yang telah memberikan pendanaan pada kegiatan ini dengan Nomor kontrak: 378/UN46.4.1/PT.01.03/ABDIMAS/2G25.

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, A., & Pritasari, W. (2024). Literature Review : Jenis dan Manfaat Jamu di Indonesia. *Biology and Education Journal*, 4(1), 69–79.
- Bawekes, S. M., Yudistira, A., & Rumondor, E. M. (2023). Uji Kualitatif Kandungan Senyawa Kimia



- Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* Swingle). *Pharmacon*, 12(3), 373–377.
- Costa, S. F. Da, & Sari, W. Irmala. (2024). Modifikasi Jamu sebagai Potensi Wisata Gastronomi untuk Generasi Muda di Jakarta Pusat. *Jurnal Pariwisata dan Perhotelan*, 2(1), 1–13.
- Hawari, H., Pujiasmanto, B., & Triharyanto, E. (2022). Morfologi dan Kandungan Flavonoid Total Bunga Telang di Berbagai Ketinggian Tempat Tumbuh Berbeda. *Kultivasi*, 21(1), 88–96.
- Ikhwan, Al., Hartati, S., Hasanah, U., Lestari, M., & Pasaribu, H. (2022). Pemanfaatan Teh Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) sebagai Minuman Kesehatan dan Meningkatkan UMKM di Masa Pandemi Covid-19 Kepada Masyarakat di Desa Simonis Kecamatan Aek Natas. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6(1), 1–7.
- Isnaeni, Puspitasari, A. D., Purnomo, M., Budiastuti, Suroso, A., & Trisnowati, I. (2023). Revitalisasi “Image” Masyarakat Terhadap Jamu sebagai Kearifan Lokal Menuju Level Internasional. *Jurnal ABDI: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(2), 165–169. <https://doi.org/10.26740/abdi.v8i2.19194>
- Marinus, J. D., la Roi, C., & Boerma, C. (2025). Levels of Engagement in Participatory Health Systems Strengthening: A Systematic Literature Review. *Social Sciences and Humanities Open*, 11(8), 101246. <https://doi.org/10.1016/j.ssaho.2024.101246>
- Noviati. (2025). *Rahasia Meracik Jamu Enak Ala Café*. Cirebon: LovRinz Publishing
- Putra, I. A., & Jumiono, A. (2021). Proses Pengolahan Susu Ultra High Temperature (UHT) Beserta Kemasan yang Berpengaruh Terhadap Masa Simpan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3(1), 44–48.
- Safitri, S., & Gustina, G. (2022). Edukasi Kunyit Asam Pereda Dismenorea. *Jurnal Abdimas Kesehatan (JAK)*, 4(2), 178–187.
- Triyani, M. A., Pengestuti, D., Khotijah, S. L., Susilaningrum, D. F., & Ujilestari, T. (2021). Aktivitas Antibakteri Hand Sanitizer Berbahan Ekstrak Daun Sirih dan Ekstrak Jeruk Nipis. *NECTAR : Jurnal Pendidikan Biologi*, 2(1), 16–23.
- Ulfa, M. (2020). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Aseton Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Farmaku (Farmasi Muhammadiyah Kuningan)*, 5(1), 25–31.
- Yahya, B. N., Taufiq, A., Lestariningsih, T., & Prabowo, I. D. P. (2024). Transformasi Konsumsi Jamu di Kalangan Generasi Muda: Analisis di Semarang Selatan. *The Sages Journal*, 2(02), 74–83.