 ISSN 3123-2795 (E)

# PEMANFAATAN JAMU KUNYIT, JAHE, DAN SEREH SEBAGAI INOVASI OLAHAN HERBAL TRADISIONAL UNTUK MENDUKUNG KESEHATAN

**Latifah Hanum**[1)]
[1)] MTsN 1 Banda Aceh, Banda Aceh, Indonesia
Email: latifahanum061@gmail.com

**Abstract**

Traditional herbal medicine, known as Jamu, represents a widely practiced method of utilizing medicinal plants in Indonesia. Ingredients such as turmeric (Curcuma longa L.), ginger (Zingiber officinale), and lemongrass (Cymbopogon sp.) can be combined to create herbal beverages with distinct sensory qualities. This study aimed to assess panelists' preferences for an herbal drink formulated from a mixture of these three ingredients. The research was conducted from November 23rd to 24th, 2025, at MTsN 1 Banda Aceh, employing an experimental approach with a single beverage formulation. Ten panelists evaluated the beverage through organoleptic testing, focusing on aroma, taste, color, and overall acceptability. A five-point hedonic scale was used for the assessment, ranging from strongly like to strongly dislike. The collected data were analyzed using descriptive quantitative methods based on the frequency and percentage of the responses. The findings indicate that the aroma received the highest neutral rating at 40%. Regarding taste, 60% of the panelists expressed that they liked the beverage. For color, the "strongly like" and "like" categories each accounted for 40% of the responses. Overall acceptability received a "strongly like" rating from 50% of the panelists. Furthermore, no "dislike" or "strongly dislike" ratings were recorded across all parameters. These results suggest that the herbal beverage made from turmeric, ginger, and lemongrass was organoleptically acceptable to the panelists.

**Keywords:** Traditional Jamu; Herbal Beverage; Turmeric; Ginger; Lemongrass; Organoleptic Test.

**Abstrak**

Jamu tradisional merupakan salah satu bentuk pemanfaatan tanaman herbal yang masih banyak dijumpai di Indonesia. Kunyit (Curcuma longa L.), jahe (Zingiber officinale), dan sereh (Cymbopogon sp.) dapat diolah menjadi minuman herbal dengan perpaduan karakteristik sensori yang khas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap minuman herbal yang dibuat dari kombinasi ketiga bahan tersebut. Penelitian dilaksanakan pada 23–24 November 2025 di MTsN 1 Banda Aceh menggunakan metode eksperimen dengan satu formulasi minuman. Pengujian dilakukan oleh 10 panelis melalui uji organoleptik yang meliputi aroma, rasa, warna, dan penerimaan keseluruhan. Penilaian menggunakan skala hedonik lima kategori, yaitu sangat suka, suka, netral, tidak suka, dan sangat tidak suka. Data dianalisis secara deskriptif kuantitatif berdasarkan frekuensi dan persentase hasil penilaian. Hasil menunjukkan bahwa aroma memperoleh penilaian netral tertinggi sebesar 40%. Pada aspek rasa, sebanyak 60% panelis menyatakan suka. Warna memperoleh penilaian sangat suka dan suka masing-masing sebesar 40%, sedangkan penerimaan keseluruhan mendapatkan penilaian sangat suka sebesar 50%. Selain itu, tidak ditemukan penilaian tidak suka maupun sangat tidak suka pada seluruh parameter. Hasil tersebut menunjukkan bahwa minuman herbal kunyit, jahe, dan sereh dapat diterima secara organoleptik oleh panelis.

**Kata Kunci:** Jamu Tradisional; Minuman Herbal; Kunyit; Jahe; Sereh; Organoleptik.

 ISSN 3123-2795 (E)

## PENDAHULUAN

Pemanfaatan tanaman sebagai bahan baku jamu dan minuman herbal merupakan salah satu bentuk kearifan lokal masyarakat Indonesia yang telah diwariskan secara turun-temurun dan masih dipertahankan hingga saat ini. Berbagai jenis tanaman dapat dimanfaatkan sebagai bahan herbal karena relatif mudah ditemukan dan dapat diolah menggunakan metode sederhana sesuai dengan kebiasaan masyarakat setempat (Utami et al., 2022). Pengolahan tanaman menjadi produk herbal juga merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan nilai guna sumber daya alam yang tersedia di lingkungan masyarakat (Pratiwi & Santoso, 2017). Jamu sendiri merupakan ramuan tradisional yang umumnya dibuat menggunakan bahan alami, terutama bagian tumbuhan seperti akar, rimpang, batang, daun, bunga, buah, dan biji (Pramadipta, 2018). Keberadaan jamu dalam kehidupan masyarakat menunjukkan bahwa pengetahuan tradisional mengenai pemanfaatan tanaman masih memiliki peran dalam kebiasaan sehari-hari, termasuk dalam penggunaan bahan alami untuk menunjang pemeliharaan kesehatan (Isnawati & Sumarno, 2021).

Jahe (Zingiber officinale) merupakan salah satu tanaman rimpang yang banyak dimanfaatkan sebagai bumbu masakan, bahan minuman, serta campuran dalam berbagai ramuan tradisional. Pemanfaatan jahe tersebut tidak terlepas dari kandungan senyawa kimia yang terdapat pada rimpangnya, seperti minyak atsiri, oleoresin, gingerol, flavonoid, dan polifenol (Laelasari & Syadza, 2022). Keberadaan senyawa-senyawa tersebut menjadikan jahe sebagai salah satu bahan tanaman yang banyak dikaji dalam pengembangan produk berbasis herbal. Selain memberikan aroma dan rasa khas, jahe juga menjadi bahan yang menarik untuk diteliti karena kandungan senyawa aktifnya telah dibahas dalam berbagai kajian mengenai aktivitas antioksidan dan potensi biologis lainnya (Indriyanti & Andrianne, 2020). Pengolahan jahe menjadi minuman herbal dapat menjadi alternatif pemanfaatan rempah lokal dalam bentuk produk yang praktis untuk dikonsumsi sekaligus mempertahankan penggunaannya dalam kehidupan masyarakat (Meyla Putri et al., 2022).

Selain jahe, kunyit (Curcuma longa L.) juga merupakan tanaman dari famili Zingiberaceae yang banyak digunakan oleh masyarakat Indonesia sebagai rempah, pewarna alami, dan bahan utama maupun campuran dalam pembuatan jamu tradisional. Kunyit memiliki karakteristik warna kuning yang khas sehingga dapat memengaruhi penampilan produk olahan yang menggunakan rimpang tersebut sebagai bahan baku. Pemanfaatan kunyit dalam berbagai produk berkaitan dengan kandungan senyawa kimia pada rimpangnya, terutama kurkumin yang telah banyak dikaji karena aktivitas biologisnya (Redi Aryanta, 2019). Di samping penggunaannya dalam ramuan tradisional, kunyit juga dimanfaatkan dalam pengolahan makanan dan berbagai produk lainnya sehingga memiliki nilai guna yang beragam dalam kehidupan sehari-hari (Pratiwi et al., 2018). Oleh sebab itu, kunyit dapat dimanfaatkan sebagai salah satu bahan dalam pengembangan minuman herbal dengan karakteristik warna dan cita rasa yang khas (Sajidah et al., 2025).

Sereh (Cymbopogon sp.) merupakan tanaman dari kelompok rumput-rumputan yang banyak ditemukan di lingkungan masyarakat dan umum digunakan sebagai bumbu masakan maupun bahan campuran minuman tradisional. Tanaman ini memiliki aroma khas yang dapat memberikan karakteristik tersendiri pada makanan dan minuman yang menggunakannya sebagai bahan tambahan (Basuki, 2020). Selain dimanfaatkan dalam pengolahan pangan, sereh mengandung sejumlah senyawa bioaktif yang telah menjadi objek penelitian terkait aktivitas antioksidan dan potensi biologis lainnya (Ariska & Utomo, 2020). Beberapa penelitian juga membahas senyawa yang terdapat pada jenis sereh tertentu, termasuk limonena, dalam kaitannya dengan potensi aktivitas biologis (Aviani & Lestari, 2022). Ketersediaan sereh yang relatif mudah serta penggunaannya yang dekat dengan kehidupan sehari-hari menjadikan tanaman ini berpotensi untuk diolah menjadi bahan minuman herbal. Dengan demikian, pemanfaatan sereh tidak hanya terbatas sebagai bumbu dapur, tetapi juga dapat dikembangkan dalam berbagai bentuk olahan yang memiliki karakteristik aroma tersendiri (Maulana et al., 2023).

Penggabungan jahe, kunyit, dan sereh dalam satu formulasi minuman merupakan salah satu bentuk pengolahan tanaman lokal menjadi produk herbal dengan karakteristik bahan yang beragam. Ketiga tanaman tersebut memiliki ciri yang berbeda, baik dari segi aroma, rasa, maupun warna, sehingga penggabungannya dapat menghasilkan karakteristik sensori yang berbeda dibandingkan dengan penggunaan satu jenis bahan saja. Pembuatan minuman herbal pada umumnya dapat memanfaatkan berbagai bagian tanaman, seperti rimpang, batang, daun, kulit kayu, maupun bunga, sesuai dengan bahan dan karakteristik produk yang ingin dihasilkan (Nabilah et al., 2021).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan organoleptik minuman herbal berbahan kunyit (Curcuma longa L.), jahe (Zingiber officinale), dan sereh (Cymbopogon sp.) melalui penilaian panelis terhadap parameter aroma, rasa, warna, dan penerimaan keseluruhan. Data hasil penilaian dianalisis secara deskriptif kuantitatif dengan menghitung frekuensi dan persentase tanggapan panelis pada setiap kategori penilaian, sehingga diperoleh gambaran mengenai tingkat penerimaan panelis terhadap minuman herbal yang dihasilkan.

 ISSN 3123-2795 (E)

## METODE PENELITIAN

### Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada 23-24 November 2025. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium MTsN 1 Banda Aceh dan Ruang guru MTsN 1 Banda Aceh.

### Alat dan Bahan

Alat-alat yang digunakan adalah pisau, talenan, blender, panci stainless, saringan halus, gelas ukur, dan wadah penyimpanan (botol plastik). Bahan yang digunakan yaitu kunyit (Curcuma longa L.), jahe (Zingiber officinale), sereh (Cymbopogon sp.), air, gula merah, gula pasir, dan daun pandan. Kunyit, jahe, sereh , dan daun pandan diperoleh dalam kondisi segar dari lingkungan sekitar tempat tinggal peneliti di Banda Aceh, Aceh.

### Prosedur Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan satu formulasi minuman herbal yang terdiri atas kunyit, jahe, dan sereh. Kunyit dan jahe terlebih dahulu dicuci hingga bersih, kemudian dikupas dan diiris menjadi bagian-bagian kecil. Kunyit dan jahe yang telah diiris kemudian dihaluskan menggunakan blender dengan penambahan air sebanyak sekitar 200–300 mL hingga diperoleh hasil yang homogen.

Sebanyak 1,5 L air kemudian dipanaskan dan ditambahkan gula merah serta gula pasir secukupnya hingga larut. Hasil blender kunyit dan jahe selanjutnya dimasukkan ke dalam larutan tersebut dan dicampurkan hingga merata. Sereh sebanyak 4 batang yang telah dibersihkan dan digeprek, serta daun pandan, kemudian ditambahkan ke dalam campuran. Campuran tersebut dipanaskan menggunakan api kecil selama 10–15 menit. Setelah proses pemanasan selesai, campuran disaring menggunakan saringan halus untuk memisahkan cairan dari ampas. Minuman herbal yang telah disaring kemudian didinginkan pada suhu ruang dan disimpan dalam botol plastik sebelum dilakukan pengujian.

Uji organoleptik dilakukan terhadap 10 orang panelis untuk mengetahui tingkat penerimaan minuman herbal. Penilaian dilakukan berdasarkan parameter aroma, rasa, warna, dan penerimaan keseluruhan menggunakan skala hedonik lima tingkat, yaitu sangat suka (SS), suka (S), netral (N), tidak suka (TS), dan sangat tidak suka (STS). Setiap panelis diberikan sampel yang sama dan memberikan penilaian sesuai dengan persepsi terhadap karakteristik produk. Hasil penilaian dicatat dalam angket uji organoleptik sebagai data penelitian.

### Analisis Data

Data hasil uji organoleptik dianalisis secara deskriptif kuantitatif berdasarkan frekuensi dan persentase penilaian panelis terhadap aroma, rasa, warna, dan penerimaan keseluruhan. Persentase setiap kategori penilaian dihitung menggunakan rumus:

$$P = \frac{F}{N} \times 100\ \%$$

Keterangan:

**P** = persentase penilaian

**F** = frekuensi panelis pada setiap kategori

**N** = jumlah seluruh panelis

Hasil perhitungan persentase disajikan dalam bentuk tabel untuk menggambarkan tingkat penerimaan panelis terhadap minuman herbal kunyit, jahe, dan sereh. Penelitian ini menggunakan analisis deskriptif sehingga tidak dilakukan uji statistik lanjutan seperti Duncan atau Tukey.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian diperoleh melalui uji organoleptik terhadap minuman herbal berbahan kunyit, jahe, dan sereh dengan melibatkan 10 orang panelis. Pengujian dilakukan berdasarkan empat parameter, yaitu aroma, rasa, warna, dan penerimaan keseluruhan menggunakan skala hedonik yang terdiri atas sangat suka (SS), suka (S), netral (N), tidak suka (TS), dan sangat tidak suka (STS). Hasil penilaian setiap parameter disajikan pada Tabel 1–4.

**Tabel 1.** Persentase Penilaian Panelis terhadap Aroma Minuman Herbal Kunyit, Jahe, dan Sereh

| Penilaian | Jumlah Panelis | Persentase (%) |
|---|---|---|
| SS | 3 | 30 |
| S | 3 | 30 |
| N | 4 | 40 |
| TS | 0 | 0 |
| STS | 0 | 0 |

Berdasarkan Tabel 1, aroma minuman herbal memperoleh penilaian sangat suka sebesar 30%, suka sebesar 30%, dan netral sebesar 40%, sedangkan penilaian tidak suka dan sangat tidak suka masing-masing sebesar 0%. Persentase netral yang paling tinggi menunjukkan bahwa aroma merupakan karakteristik yang belum sepenuhnya memberikan tingkat kesukaan tinggi bagi seluruh panelis. Hal tersebut diduga berkaitan dengan perpaduan aroma khas kunyit, jahe, sereh, dan daun pandan yang menghasilkan karakter aroma herbal yang cukup kuat. Meskipun demikian, tidak adanya penilaian tidak suka dan sangat tidak suka menunjukkan bahwa aroma produk masih dapat diterima oleh seluruh panelis.

Aroma menjadi salah satu karakteristik penting dalam penilaian organoleptik karena dapat memengaruhi penerimaan awal terhadap suatu produk pangan atau minuman. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian (Husnani dan Zulfitri, 2022) yang menunjukkan bahwa

 ISSN 3123-2795 (E)

minuman herbal dengan kombinasi jahe, temulawak, kunyit, dan sereh dapat memenuhi penilaian organoleptik pada parameter aroma, rasa, dan warna.

**Tabel 2.** Persentase Penilaian Panelis terhadap Rasa Minuman Herbal Kunyit, Jahe, dan Sereh

| Penilaian | Jumlah Panelis | Persentase (%) |
|---|---|---|
| SS | 3 | 30 |
| S | 6 | 60 |
| N | 1 | 10 |
| TS | 0 | 0 |
| STS | 0 | 0 |

Berdasarkan Tabel 2, rasa minuman herbal memperoleh penilaian sangat suka sebesar 30%, suka sebesar 60%, dan netral sebesar 10%, sedangkan penilaian tidak suka dan sangat tidak suka sebesar 0%. Kategori suka menjadi penilaian tertinggi dengan persentase 60%, sehingga rasa merupakan salah satu karakteristik yang paling dapat diterima oleh panelis. Tingginya penerimaan terhadap rasa diduga berkaitan dengan perpaduan rasa khas kunyit dan jahe dengan rasa manis yang berasal dari gula merah dan gula pasir. Penambahan sereh dan daun pandan juga memberikan karakter tambahan pada cita rasa dan aroma produk.

Tidak adanya penilaian tidak suka dan sangat tidak suka menunjukkan bahwa rasa yang dihasilkan masih dapat diterima oleh seluruh panelis. Hasil ini sejalan dengan penelitian Sulfiani et al. (2023) yang mengembangkan minuman herbal dengan kombinasi sereh dan jahe serta melakukan pengujian organoleptik terhadap warna, rasa, dan aroma. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa kombinasi bahan herbal dapat diformulasikan menjadi produk minuman yang memperoleh penerimaan organoleptik dari panelis.

**Tabel 3.** Persentase Penilaian Panelis terhadap Warna Minuman Herbal Kunyit, Jahe, dan Sereh

| Penilaian | Jumlah Panelis | Persentase (%) |
|---|---|---|
| SS | 4 | 40 |
| S | 4 | 40 |
| N | 2 | 20 |
| TS | 0 | 0 |
| STS | 0 | 0 |

Berdasarkan Tabel 3, warna minuman herbal memperoleh penilaian sangat suka sebesar 40%, suka sebesar 40%, dan netral sebesar 20%, sedangkan penilaian tidak suka dan sangat tidak suka sebesar 0%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa warna merupakan karakteristik yang cukup disukai oleh panelis. Warna yang dihasilkan terutama berkaitan dengan keberadaan pigmen alami pada kunyit yang memberikan warna khas pada produk. Intensitas warna juga dapat dipengaruhi oleh komposisi bahan dan proses pengolahan yang digunakan selama pembuatan minuman.

Persentase penilaian sangat suka dan suka yang sama-sama mencapai 40% menunjukkan bahwa warna produk mampu memberikan penerimaan positif kepada sebagian besar panelis. Temuan tersebut sejalan dengan penelitian (Husnani dan Zulfitri, 2022) yang memasukkan warna sebagai salah satu parameter organoleptik pada minuman herbal berbahan kombinasi tanaman rimpang dan sereh. Penelitian Masniati et al. (2024) pada minuman herbal kunyit asam juga menunjukkan bahwa karakteristik organoleptik, termasuk warna, dapat digunakan untuk menilai penerimaan produk minuman berbahan kunyit.

**Tabel 4.** Persentase Penilaian Panelis terhadap Penerimaan Keseluruhan Minuman Herbal Kunyit, Jahe, dan Sereh

| Penilaian | Jumlah Panelis | Persentase (%) |
|---|---|---|
| SS | 5 | 50 |
| S | 2 | 20 |
| N | 3 | 30 |
| TS | 0 | 0 |
| STS | 0 | 0 |

Berdasarkan Tabel 4, penerimaan keseluruhan minuman herbal menunjukkan persentase sangat suka sebesar 50%, suka sebesar 20%, dan netral sebesar 30%, sedangkan penilaian tidak suka dan sangat tidak suka sebesar 0%. Kategori sangat suka menjadi penilaian tertinggi, sehingga secara keseluruhan produk dapat diterima dengan baik oleh panelis. Tingginya penerimaan keseluruhan menunjukkan bahwa kombinasi karakteristik aroma, rasa, dan warna yang dimiliki produk mampu menghasilkan penilaian positif dari sebagian besar panelis.

Penerimaan keseluruhan memiliki persentase sangat suka yang lebih tinggi dibandingkan ketiga parameter lainnya. Hal tersebut menunjukkan bahwa penilaian akhir panelis tidak hanya dipengaruhi oleh satu karakteristik, tetapi merupakan penilaian terhadap keseluruhan sifat sensori produk. Meskipun aroma memperoleh persentase netral paling tinggi, penerimaan terhadap rasa dan warna yang relatif lebih baik dapat berkontribusi terhadap penilaian keseluruhan produk. Temuan ini sejalan dengan penelitian Sulfiani et al. (2023) yang menunjukkan bahwa kombinasi bahan herbal dapat menghasilkan produk minuman dengan penerimaan organoleptik yang baik.

Secara keseluruhan, hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa minuman herbal kunyit, jahe, dan sereh memperoleh penerimaan positif pada seluruh parameter yang diamati. Tidak ditemukan penilaian tidak

 ISSN 3123-2795 (E)

suka maupun sangat tidak suka pada aroma, rasa, warna, dan penerimaan keseluruhan. Rasa memperoleh persentase suka tertinggi sebesar 60%, warna memperoleh persentase sangat suka dan suka masing-masing sebesar 40%, sedangkan penerimaan keseluruhan memperoleh persentase sangat suka sebesar 50%. Aroma memiliki persentase netral paling tinggi, yaitu 40%, sehingga aspek aroma masih dapat menjadi bagian yang perlu diperhatikan dalam pengembangan produk selanjutnya.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kombinasi kunyit, jahe, dan sereh memiliki penerimaan organoleptik yang baik dan berpotensi dikembangkan sebagai produk minuman herbal berdasarkan karakteristik sensori yang diamati.

## KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa minuman herbal yang dibuat dari kombinasi kunyit (Curcuma longa L.), jahe (Zingiber officinale), dan sereh (Cymbopogon sp.) mendapatkan respons positif dari 10 panelis berdasarkan pengujian organoleptik terhadap aroma, rasa, warna, dan penerimaan keseluruhan. Pada aspek aroma, kategori netral memperoleh persentase tertinggi, yaitu 40%. Sementara itu, aspek rasa paling banyak mendapat penilaian suka sebesar 60%. Pada aspek warna, kategori sangat suka dan suka masing-masing memperoleh 40%, sedangkan penilaian penerimaan keseluruhan menunjukkan bahwa 50% panelis sangat menyukai produk tersebut. Selain itu, seluruh parameter tidak memperoleh penilaian tidak suka maupun sangat tidak suka.

Berdasarkan hasil tersebut, minuman herbal kunyit, jahe, dan sereh dapat diterima oleh panelis ditinjau dari karakteristik sensorinya. Rasa menjadi aspek yang paling banyak memperoleh penilaian suka, sedangkan aroma masih perlu diperhatikan karena sebagian besar panelis memberikan penilaian netral. Oleh karena itu, minuman ini berpotensi dikembangkan sebagai produk olahan herbal tradisional berdasarkan penerimaan organoleptiknya. Meskipun demikian, penelitian ini hanya menggunakan satu formulasi dan melibatkan 10 panelis, sehingga hasilnya belum dapat mewakili penerimaan masyarakat secara luas.

### Ucapan Terima Kasih

Penulis menyampaikan terima kasih kepada para pembimbing atas arahan dalam penyusunan artikel ilmiah ini serta kepada seluruh panelis yang telah berpartisipasi dalam pengujian organoleptik. Semoga artikel ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca.

## DAFTAR PUSTAKA

Ariska, S. B., & Utomo, D. (2020). Kualitas minuman serbuk instan sereh (*Cymbopogon citratus*) dengan metode foam mat drying. Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, 11(1), 42–51.

Aviani, A. W., & Lestari, N. D. (2022). Case report: Kombinasi hidroterapi dan serai untuk menurunkan nyeri pada lansia. Health and Nursing, 2(2), 91–95.

Basuki, A., & Novitasari, S. W. (2020). Inovasi pengolahan tanaman serai berbantukan buku panduan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Sukorejo Kabupaten Malang. Jurnal Karinovasi, 3(3), 127–132.

Husnani, & Zulfitri, R. (2022). Uji stabilitas fisik sediaan serbuk instan kombinasi jahe, temulawak, kunyit dan sereh. Jurnal Komunitas Farmasi Nasional, 2(2), 45–53.

Indriyanti, A., & Andrianne, Y. (2020). COVID-19 dan alternatif penggunaan vitamin dan herba. Jurnal Kesehatan Unisba, 1(2), 15–25.

Isnawati, D. L., & Sumarno. (2021). MinumanJamu Tradisional Sebagai Kearifan Lokal Masyarakat di Kerajaan Majapahit Pada Abad ke-14 Masehi. Avatara, 11(2), 305–305. https://doi.org/10.1007/978-3-540-71095-0_5698

Laelasari, I., & Syadza, N. Z. (2022). Pendampingan Pemanfaatan Jahe (Zingiber officinale) Sebagai Bahan Rempah Dalam Pembuatan Inovasi Makanan Herbal Penambah Immunitas. Jurnal Pengabdian Masyarakat, 6(2), 31–37.

Masniati, M., Tamrin, T., Rejeki, S., & Nugrawati, A. L. M. (2024). Pengaruh Perbedaan Komposisi Kunyit, Asam Jawa dan Gula Merah terhadap Karakteristik Organoleptik, pH, Viskositas dan Antioksidan Minuman Herbal Kunyit Asam. Jurnal Riset Pangan (JRP), 2(2).

Maulana, I., Syari, D., Gulo, T. E. J., & Selay, R. E. P. (2023). Edukasi pembuatan dan pemanfaatan tanaman sereh sebagai minuman kaya khasiat. Jurnal Pengabdian Masyarakat Welfare, 1(3), 503–507.

Meyla Putri, L., Sasti Sulistyana, C., Merke Mamesah, M., & Iswati. (2022). Edukasi pemberian ekstrak Zingiber officinale (jahe merah) untuk mengontrol tekanan darah pada penderita hipertensi. Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat (SNPM), 2(1),384–389. https://conferences.unusa.ac.id/index.php/snpm/article/view/948

Nabilah, H. T., Wulandari, I. H., Khumaidi, & Priyanti, E. (2021). Kajian daya terima minuman rempah dengan penambahan lada hitam. Jurnal Teknologi Pertanian, 10(1), 1–8.

Pramadipta, S. (2018). Perancangan Buku Ensiklopedia Ilustrasi Jamu Tradisional Jawa Sebagai Sarana Pengenalan Obat Herbal Khas Indonesia. Insitut Teknologi Sepuluh Nopember.

Pratiwi, N. P.; Santoso, B. (2017). Analisis kandungan metabolit sekunder pada jahe (Zingiber officinale) dan kunyit (Curcuma longa) sebagai bahan jamu tradisional. Jurnal Farmasi Indonesia, 14(2), 87–95.

Pratiwi, R., Saputri F., & Nuwarda, R. (2018). Tingkat Pengetahuan dan Penggunaan Obat Tradisional di Masyarakat: Studi Pendahuluan pada Masyarakat di Desa Hegarmanah, Jatinangor, Sumedang. Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat, 7(2), 97-100.

Redi Aryanta, I. W. R. (2019). Manfaat kunyit untuk kesehatan. Widya Kesehatan, 1(2), 39–43. https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v1i2.463

Sulfiani, S., Yusuf, N., & Ibrahim, F. (2023). Uji Organoleptik Minuman Herbal Sirup Bucin Berbahan Jahe dan Sereh. Jambura Journal of Health Sciences and Research, 5(2), 210–218.

Sajidah, F.I., Wicaksono,A.A., Ustari,D., Ridara,F., Wicaksana,N., Karuniawan,A. (2025). Keragaman dan Kekerabatan Genetik 89 Aksesi Kunyit (Curcuma longaL.) Lokal Indonesia berdasarkan Karakter Agro-Morfologi. Jurnal Agroekoteknologi dan Agribisnis. 9 (1),70–83.

Utami, R.; Kurniawan, A.; Dewi, P. S. (2022). Diversifikasi produk berbasis tanaman obat keluarga (TOGA) untuk meningkatkan daya saing UMKM. Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan, 11(1), 55–63.