

Community Empowerment through Education, Promotion of Food Product Innovations, and Strengthening of Marketing Strategies in RW 10 Manjahlega

Pemberdayaan Masyarakat melalui Edukasi, Sosialisasi Inovasi Produk Pangan, serta Penguatan Strategi Pemasaran di RW 10 Manjahlega

Sakina Yeti Kiptiyah^{*1}, Khairiah¹, Euis Evi Puspitasari², Adinda Salma Safira¹, Alya Raushani Ara¹, Cahyani Azizah¹, Dedeh¹, Hilwa Lathiifatil Qalbi¹, Riani Mutiara¹, Salma Sabila Nur Shabrina¹, Salwa Asyifa¹, Tabina Aghny Kalila¹

¹Prodi Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Muhammadiyah Bandung

²Prodi Ilmu Komunikasi, Fakultas Sosial dan Humaniora Universitas Muhammadiyah Bandung

*Corresponding author: sakina.kiptiyah@umbandung.ac.id

Article info	Abstract
Keywords: diabetes, spices, community education, food products, community empowerment	<i>Diabetes is a health concern that requires increased public awareness regarding the utilization of local foods, including spices with potential health benefits. This community service activity aimed to provide education on the utilization of spices as potential food ingredients and to introduce food processing and product development opportunities with economic value. The activity was conducted in RW 10, Manjahlega Village, Rancasari District, Bandung City, using education, socialization, discussion, and product demonstration methods. The materials covered the utilization of spices as household medicinal plants, the use of stevia as an alternative sweetener, and strategies for food product branding and marketing. Demonstrations included the preparation of herbal spice beverages and jewawut-spice cookies. The results showed active community participation through discussions, questions regarding processing and business opportunities, and enthusiasm during the demonstrations and product tasting sessions. The activity also produced examples of spice-based food products that demonstrated potential for food diversification and household-scale business development. Overall, this community service activity can serve as an initial step in encouraging the utilization of spices as potential food ingredients while supporting community empowerment through the development of innovative local food products.</i>
Kata kunci: diabetes, rempah, edukasi masyarakat, produk pangan, pemberdayaan masyarakat	Abstrak Diabetes merupakan salah satu permasalahan kesehatan yang perlu diimbangi dengan peningkatan pemahaman masyarakat mengenai pemanfaatan pangan lokal, termasuk rempah-rempah yang berpotensi mendukung pengelolaan kesehatan. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini bertujuan memberikan edukasi mengenai pemanfaatan rempah sebagai bahan pangan potensial serta meningkatkan wawasan masyarakat mengenai pengolahan dan pengembangan produk pangan bernilai ekonomi. Kegiatan dilaksanakan di RW 10 Kelurahan Manjahlega, Kecamatan Rancasari, Kota Bandung melalui metode edukasi, sosialisasi, diskusi, dan demonstrasi pengolahan produk. Materi meliputi pemanfaatan rempah sebagai apotek hidup, penggunaan stevia sebagai alternatif pemanis, serta strategi branding dan pemasaran produk pangan. Demonstrasi dilakukan melalui pembuatan minuman herbal berbasis rempah dan cookies jewawut rempah. Hasil kegiatan menunjukkan adanya partisipasi aktif masyarakat melalui diskusi, pertanyaan mengenai pengolahan dan peluang usaha, serta antusiasme dalam mengikuti demonstrasi dan mencicipi produk. Kegiatan juga menghasilkan contoh produk olahan rempah yang menunjukkan potensi diversifikasi pangan dan pengembangan usaha rumah tangga berbasis bahan lokal. Secara keseluruhan, kegiatan PkM dapat menjadi langkah awal dalam mendorong pemanfaatan rempah sebagai pangan potensial sekaligus membuka peluang pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pengembangan produk pangan inovatif.

PENDAHULUAN

RW 10 Kelurahan Manjahlega, Kecamatan Rancasari, Kota Bandung merupakan wilayah permukiman penduduk perkotaan yang memiliki potensi dalam pengembangan usaha rumahan berskala mikro. Berdasarkan data mata pencaharian, dari total 1.097 penduduk terdapat 102 orang yang bekerja sebagai pedagang atau wiraswasta, atau sekitar 9,3% dari jumlah penduduk. Keberadaan 102 warga yang bekerja sebagai pedagang atau wiraswasta menunjukkan bahwa sebagian masyarakat RW 10 telah memiliki pengalaman dalam kegiatan ekonomi. Potensi tersebut dapat diarahkan pada pengembangan usaha pangan rumahan dengan memanfaatkan bahan yang mudah diperoleh, salah satunya rempah-rempah. Rempah memiliki peluang untuk diolah menjadi berbagai produk pangan bernilai tambah (Winarti, 2005). Pemanfaatan rempah-rempah oleh warga masih cenderung terbatas sebagai bumbu masakan, sehingga peluang untuk mengembangkannya menjadi produk pangan inovatif dan bernilai jual masih cukup terbuka. Kondisi ini juga berkaitan dengan masih terbatasnya pengetahuan mengenai karakteristik, manfaat kesehatan, serta teknik pengolahan rempah menjadi produk pangan inovatif.

Pengetahuan mengenai penggunaan bahan alternatif seperti stevia sebagai pemanis alami yang rendah kalori juga masih terbatas. Penggunaan pemanis rendah kalori dapat menjadi salah satu alternatif dalam pengembangan produk minuman yang sesuai dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap konsumsi gula dan risiko obesitas serta diabetes melitus (Limanto, 2017). Warga juga belum memiliki keterampilan yang memadai dalam mengolah rempah menjadi produk fungsional yang berpotensi

dikembangkan sebagai produk usaha rumahan bernilai ekonomi. Potensi pengembangan produk tersebut juga belum diikuti dengan kemampuan pemasaran yang optimal. Warga masih memiliki keterbatasan dalam menentukan target konsumen, mengembangkan kemasan yang menarik, serta memanfaatkan media sosial sebagai sarana promosi dan pemasaran produk (Palem et al., 2025). Kondisi ini menegaskan perlunya peningkatan pengetahuan berupa edukasi, demonstrasi, dan pendampingan pemasaran agar potensi rempah-rempah di RW 10 Manjahlega dapat dikonversi menjadi produk pangan bernilai tambah dan peluang usaha yang berkelanjutan.

Pemberdayaan masyarakat didefinisikan oleh Ife (1997) sebagai proses pemberian sumber daya, kesempatan, pengetahuan, dan keterampilan kepada warga agar mampu menentukan masa depan mereka sendiri serta berpartisipasi memengaruhi kehidupan komunitasnya. Konsep ini menekankan dua unsur pokok, yaitu *power* (daya) dan *disadvantaged* (ketimpangan), yang perlu diatasi melalui intervensi yang tepat sasaran. Suharto (2010) menambahkan bahwa pemberdayaan harus dipahami sebagai proses sekaligus tujuan. Proses merupakan rangkaian kegiatan untuk memperkuat keberdayaan kelompok yang lemah, sedangkan sebagai tujuan, menunjuk pada kondisi keberdayaan yang hendak dicapai, baik secara ekonomi, sosial, maupun politik. Berbagai kegiatan pengabdian masyarakat terdahulu telah membuktikan efektivitas pendekatan edukasi yang dipadukan dengan demonstrasi langsung dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta mengolah pangan lokal menjadi produk bernilai jual. Program pemberdayaan masyarakat melalui

diversifikasi olahan pangan lokal terbukti mampu mendorong kemandirian ekonomi peserta (Ikhran & Chotimah, 2022). Hal ini sesuai dengan kondisi RW 10 Manjahlega, di mana warga memiliki modal sosial dan sumber daya alam berupa rempah-rempah, tetapi belum memiliki pengetahuan dan keterampilan teknis untuk mengoptimalkannya.

Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan secara langsung kepada warga RW 10 Manjahlega dalam memanfaatkan rempah-rempah menjadi produk pangan inovatif bernilai tambah. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan tersebut diharapkan dapat mendorong pemanfaatan rempah sebagai bahan baku produk pangan inovatif yang berpeluang dikembangkan menjadi usaha rumahan (UMKM) dan memberikan kontribusi terhadap pendapatan masyarakat. Pengembangan usaha berbasis pangan lokal juga diharapkan mendukung penguatan ekonomi kreatif di tingkat komunitas serta mendorong ketahanan pangan melalui pemanfaatan sumber daya lokal, sejalan dengan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah dalam mendorong tumbuhnya wirausaha baru sebagai salah satu penopang perekonomian nasional.

METODE

RW 10 Kelurahan Manjahlega, Kecamatan Rancasari, Kota Bandung dipilih sebagai tempat berlangsungnya kegiatan pengabdian kepada masyarakat karena berdasarkan kebutuhan masyarakat dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mengenai inovasi produk

pangan berbasis rempah serta pengembangan dan pemasaran produk pangan.

Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan partisipatif dan edukatif melalui tahap persiapan dilakukan melalui koordinasi dengan pihak RW 10 Manjahlega serta penyusunan materi dan persiapan bahan demonstrasi. Tahap seminar meliputi penyampaian materi mengenai inovasi produk olahan berbasis rempah dan strategi *branding* dan pemasaran produk pangan. Kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan *cookies* berbasis jewawut dengan penambahan jahe dan kayu manis, serta pembuatan minuman berbasis jahe emprit, temulawak, jahe merah, dan kunyit putih dengan penambahan stevia.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di RW 10 Kelurahan Manjahlega, Kecamatan Rancasari, Kota Bandung, sebagai bagian dari program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) Prodi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Bandung yang didanai Hibah BIMA Kemendiktisaintek. Seminar edukasi dan demonstrasi produk dilaksanakan pada tanggal 2 Agustus 2026 dengan melibatkan warga RW 10 Manjahlega sebagai peserta utama, serta berkolaborasi dengan Karang Taruna Kelurahan Manjahlega dan perangkat RT/RW setempat.

Materi seminar disampaikan oleh dua narasumber utama. Dr. Sakina Yeti Kiptiyah, S.TP., M.Sc., Dosen Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Bandung, memaparkan materi berjudul "Inovasi Produk Olahan Berbasis Rempah-Rempah dan Manfaatnya sebagai Antidiabetes". Pada pemaparannya,

disampaikan bahwa diabetes merupakan kondisi kadar gula darah terlalu tinggi dalam waktu lama yang disebabkan oleh tubuh kurang insulin atau insulin tidak bekerja baik, serta dapat menimbulkan komplikasi seperti penyakit jantung, ginjal, mata, dan saraf jika tidak dikontrol. Selanjutnya, peserta diedukasi mengenai rempah-rempah sebagai "apotek hidup" di dapur kita, serta jenis-jenis rempah andalan untuk diabetes seperti jahe, kunyit, kayu manis, temulawak, cengkeh, dan serai.

Selain itu, peserta juga diperkenalkan dengan stevia sebagai pemanis alami pengganti gula yang aman bagi penderita diabetes karena memiliki rasa manis 150–300 kali lebih manis dari gula namun hampir tidak mengandung kalori dan tidak menaikkan gula darah (Limanto, 2017).

Selanjutnya, Dra. Euis Evi Puspitasari, M.Si., Dosen Prodi Ilmu Komunikasi Universitas Muhammadiyah Bandung, memberikan materi mengenai strategi branding dan pemasaran produk pangan yang menjadi bekal penting agar produk hasil olahan masyarakat memiliki nilai ekonomi dan daya saing.

Setelah penyampaian materi, kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan produk secara langsung. Demonstrasi dilakukan dengan memperlihatkan tahapan pengolahan bahan hingga menghasilkan produk yang siap dikonsumsi. Pada pembuatan minuman herbal, rempah terlebih dahulu dikupas kemudian diiris tipis dan dikeringkan, sedangkan pada pembuatan *cookies* jewawut dan rempah, bahan-bahan dicampurkan hingga menjadi adonan, kemudian dicetak dan dipanggang.

Metode penyampaian yang menggabungkan edukasi dan demonstrasi memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk memperoleh pengetahuan secara teoritis sekaligus

melihat penerapannya secara langsung. Pendekatan ini memungkinkan peserta tidak hanya menerima informasi, tetapi juga memperoleh gambaran mengenai tahapan pengolahan produk sehingga materi yang disampaikan lebih mudah dipahami dan diterapkan. Penggunaan metode edukasi yang disertai demonstrasi, praktik langsung, dan diskusi juga dapat mendukung peningkatan pengetahuan serta keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan pangan menjadi produk inovatif (Astuti et al., 2025).

Partisipasi masyarakat selama kegiatan berlangsung tergolong aktif, yang terlihat dari kehadiran peserta serta keterlibatan mereka dalam sesi diskusi dan tanya jawab. Beberapa peserta mengajukan pertanyaan terkait cara pengolahan rempah menjadi minuman maupun *cookies*, takaran bahan yang tepat, hingga potensi produk tersebut untuk dijadikan usaha rumahan. Selain itu, antusiasme juga tampak saat sesi demonstrasi, ketika peserta mencoba mencicipi hasil produk dan menanyakan detail teknis pembuatannya secara langsung. Tingkat partisipasi ini sejalan dengan indikator keberhasilan kegiatan pengabdian masyarakat pada umumnya, yang dapat diukur dari jumlah peserta yang hadir, keaktifan selama kegiatan berlangsung, serta antusiasme dalam mengikuti program, karena semakin banyak masyarakat yang terlibat, semakin besar kemungkinan kegiatan memberikan dampak positif, dan partisipasi tersebut dapat diukur dari jumlah peserta, keaktifan dalam kegiatan, serta antusiasme dalam mengikuti program. Keaktifan peserta dalam bertanya dan menyampaikan pendapat selama sesi diskusi juga menjadi salah satu indikator partisipasi yang umum digunakan dalam menilai efektivitas suatu kegiatan edukatif, di mana indikator

partisipasi meliputi keaktifan bertanya, menjawab pertanyaan, menyampaikan pendapat, serta keseriusan mengikuti diskusi (Astuti et al., 2025).

Tingkat pemahaman peserta terhadap materi yang disampaikan dapat dilihat dari respons dan pertanyaan yang muncul selama sesi diskusi, khususnya terkait empat rempah yang menjadi sorotan utama dalam seminar, yaitu kunyit putih (*Curcuma zedoaria*), jahe emprit (*Zingiber officinale* var. *amarum*), jahe merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*), dan temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*). Keempat rempah ini dipilih karena mudah didapatkan, familiar bagi masyarakat sebagai bahan jamu tradisional, dan memiliki dasar ilmiah yang mendukung potensinya sebagai bahan alami pendamping pengelolaan kadar gula darah.

Secara ilmiah, kunyit putih diketahui mengandung senyawa aktif kurkuminoid (*curcumin*) yang memiliki sifat antioksidan, antiinflamasi, dan antidiabetes, di mana kandungan *curcumin* pada kunyit putih diyakini memiliki manfaat sebagai antioksidan, antiinflamasi, antimikroba, antikanker, antiaterosklerosis, dan antidiabetes (Aziz et al., 2024). Penelitian eksperimental turut menunjukkan bahwa ekstrak kombinasi kunyit putih dan kunyit kuning berpengaruh signifikan terhadap penurunan kadar gula darah pada hewan uji, dengan hasil bahwa variasi dosis kombinasi ekstrak kunyit putih dan kunyit kuning memengaruhi kadar gula darah mencit diabetes secara signifikan, di mana kombinasi dosis tertentu menghasilkan rata-rata kadar gula darah paling rendah dibandingkan perlakuan lain (Zulfirman et al., 2025).

Sementara itu, jahe emprit (*Zingiber officinale* var. *amarum*) dikenal

mengandung senyawa metabolit sekunder seperti flavonoid, alkaloid, saponin, dan tanin yang mendukung aktivitas farmakologisnya sebagai agen antioksidan, antiinflamasi, dan antimikroba. Penelitian menunjukkan bahwa jahe emprit memiliki kandungan flavonoid yang berperan penting dalam melawan radikal bebas, serta alkaloid yang menunjukkan potensi sebagai antimikroba dan analgesik (Kurniasih et al., 2024).

Rempah lain yang menjadi sorotan yaitu jahe merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) mengandung senyawa bioaktif seperti gingerol, shogaol, dan flavonoid yang berperan sebagai antioksidan, antiinflamasi, sekaligus antidiabetes. Kajian eksperimental menunjukkan bahwa ekstrak jahe merah dosis 100 mg/kgBB secara signifikan menurunkan kadar glukosa darah hewan uji ($p=0,001$), dan efektivitasnya dalam membantu kontrol gula darah lansia juga telah dilaporkan pada tingkat komunitas (Adi et al., 2023). Adapun temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) mengandung kurkuminoid dan xanthorrhizol yang dilaporkan memiliki aktivitas antidiabetes, antiinflamasi, dan hepatoprotektif, dan kajian literatur rimpang Indonesia menegaskan efektivitasnya bersama jahe dan kunyit dalam mendukung pengobatan diabetes secara alami (Rahmat et al., 2021). Pemahaman peserta terhadap kedua rempah terlihat antusiasme mereka menanyakan cara pengolahan yang tepat agar kandungan bioaktifnya tetap terjaga, sekaligus ketertarikan mencoba menggabungkan dengan stevia agar rasa lebih diterima. Produk minuman herbal rimpang dapat dilihat pada Gambar 1.

Secara keseluruhan, pemahaman peserta terhadap keempat rempah yang menjadi sorotan utama seminar kunyit

putih, jahe emprit, jahe merah, dan temulawak menunjukkan bahwa edukasi berbasis bukti ilmiah yang dipadukan dengan pengalaman sensorik melalui demonstrasi dan pencicipan produk mampu meningkatkan penerimaan masyarakat terhadap pemanfaatan rempah sebagai bahan alami pendamping pengelolaan diabetes. Ketertarikan peserta untuk mencoba mengolah sendiri minuman herbal maupun *cookies* rempah di rumah turut mengindikasikan adanya potensi keberlanjutan pemanfaatan rempah pada tingkat rumah tangga.



Gambar 1. Produk minuman herbal Rimpang Rasa varian jahe merah, temulawak, jahe emprit, dan kunyit putih

Selain aspek edukasi kesehatan, kegiatan ini juga membekali peserta dengan pengetahuan dasar mengenai pengemasan produk yang layak jual, meliputi pemilihan wadah *food grade* dan penyusunan label yang memuat nama produk, komposisi bahan, cara penggunaan, tanggal produksi, serta identitas produsen. Hal ini sejalan dengan temuan pada berbagai kegiatan pengabdian masyarakat serupa yang menunjukkan bahwa pelatihan pengemasan dan pelabelan produk pangan rumahan berkontribusi nyata dalam meningkatkan daya saing dan kemampuan manajemen pemasaran pelaku usaha mikro (Nasrulloh

et al., 2022). Materi ini disampaikan dengan menghadirkan produk Rimpang Rasa, baik dalam bentuk teh celup herbal maupun *cookies* rempah dalam kemasan toples, sebagai contoh konkret bagaimana desain kemasan yang konsisten dapat berfungsi sekaligus sebagai identitas dan strategi branding produk (Vinsensia et al., 2023). Produk *cookies* jiwawut rempah dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Kemasan cookies rempah Rimpang Rasa dalam toples *food grade*

Potensi pengembangan produk olahan rempah menjadi usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di lingkup RW 10 terbuka cukup luas, mengingat bahan baku rempah relatif mudah diperoleh dan biaya produksi tergolong terjangkau. Diversifikasi produk berupa minuman herbal siap seduh dan *cookies* rempah rendah gula memberikan dua kategori produk dengan segmen konsumsi yang berbeda, yaitu produk minuman fungsional untuk konsumsi harian dan produk camilan sehat yang dapat menyasar kelompok konsumen dengan kebutuhan diet rendah gula. Strategi pemasaran yang dapat diterapkan antara lain penjualan langsung di lingkungan warga, pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi, serta penguatan identitas produk melalui label

bertema "Produk Masyarakat Sehat" untuk membangun kepercayaan dan diferensiasi di pasar, sebagaimana strategi serupa yang terbukti mendukung peningkatan penjualan produk UMKM berbasis rumah tangga (Vinsensia et al., 2023).

Beberapa kendala yang berpotensi dihadapi dalam pengembangan produk ini menjadi UMKM antara lain keterbatasan ketersediaan bahan baku rempah segar dengan mutu yang konsisten sepanjang tahun, khususnya jahe merah dan temulawak yang produksinya bersifat musiman, serta keterbatasan alat produksi seperti mesin pengering atau penyangrai berkapasitas besar untuk menjaga standar mutu simplisia kering. Kendala lain yang perlu diantisipasi adalah akses pasar yang masih terbatas pada lingkup warga sekitar, sehingga diperlukan strategi perluasan jaringan pemasaran serta pendampingan terkait perizinan produk pangan rumahan, mengingat kelengkapan label dan legalitas produk menjadi salah satu faktor penentu keberterimaan produk UMKM di pasar yang lebih luas.

KESIMPULAN

Kegiatan PkM di RW 10 Manjahlega melalui edukasi dan demonstrasi berhasil memperkenalkan pemanfaatan rempah sebagai pangan potensial serta peluang pengembangan produk bernilai ekonomi. Partisipasi aktif masyarakat terlihat melalui diskusi dan antusiasme selama demonstrasi, yang menghasilkan produk minuman herbal dan cookies jewawut rempah. Kegiatan ini menunjukkan potensi pemanfaatan rempah untuk mendukung diversifikasi pangan sekaligus pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis bahan lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan, Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi Republik Indonesia, yang telah memberikan kepercayaan kepada kami untuk pendanaan program dan publikasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini melalui Hibah BIMA Tahun 2026 dalam skema Pemberdayaan Berbasis Masyarakat Ruang Lingkup Pengabdian Kemitraan Masyarakat. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada Ketua RW 10 dan Karang Taruna RW 10 Manjahlega yang telah berkenan bersinergi dalam pelaksanaan program ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, G. S., Pratiwi, E., & Permanasari, P. (2023). Efektivitas Jahe Merah Sebagai Kontrol Gula Darah Lansia di Wilayah Puskesmas Tegalrejo. *Jurnal Pengabdian Kesehatan*, 6(4), 315-322.
- Astuti, E. P., Cahyono, E. T., Sari, P., Sunarsih, T., & Shanti, E. F. A. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Demonstrasi Pembuatan Abon Lele dan Ayam Terfortifikasi Daun Kelor dan Bayam Merah sebagai Upaya Pencegahan Stunting. *Journal of Innovation in Community Empowerment*, 7(2), 98-106. <https://doi.org/10.30989/jice.v7i2.1729>
- Aziz, A. D. A., Damayanti, A., Fatiha, A. A., Herlina, D. H., Wardana, F. C., Nafi, M. I., & Setyadi, Y. B. (2024). Pemanfaatan Kunyit Putih sebagai Terapi Pendukung Pengobatan Diabetes di Desa Laban. *Prosiding Webinar Pengabdian Masyarakat*.
- Ife, J. (1997). *Community Development: Creating Community Alternatives -- Vision, Analysis and Practice*.

- Longman.
- Ikhran, A., & Chotimah, I. (2022). Pemberdayaan masyarakat diversifikasi pangan masyarakat melalui inovasi pangan lokal dari singkong. *Abdi Dosen: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 271–278.
- Kurniasih, N., Kurniasih, E., & Harun, N. (2024). Kajian Kualitas Jahe Emprit (*Zingiber Officinale* Var. *Amarum*) Melalui Skrining Fitokimia. *Jurnal Kesehatan Islam : Islamic Health Journal*, 13(2), 106–121. <https://doi.org/10.33474/jki.v13i2.22943>
- Limanto A. (2017). Stevia, pemanis pengganti gula dari tanaman stevia rebaudiana. *Jurnal Kedokteran Meditek*, 23(61), 1–12.
- Nasrulloh, N., Pramono, A., & Amar, M. I. (2022). Program Pengembangan Kewirausahaan Melalui Strategi Pelatihan Pengemasan Dan Pelabelan Pangan Bagi UKM di Kelurahan Gandul Depok. *LOGISTA-Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 6(1), 176-180.
- Palem, M. A. S., Toyo, E. K., Welin, E. D. M., Molan, K. S. H., & Lamawuran, Y. D. (2025). Sosialisasi pemanfaatan media sosial kepada pelaku UMKM sebagai sarana pemasaran produk lokal di Desa Wuakerong. *Sawala: Jurnal Pengabdian Masyarakat Pembangunan Sosial, Desa dan Masyarakat*, 6(2), 268–276. <https://doi.org/10.24198/sawala.v6i1.64467>
- Rahmat, E., Lee, J., & Kang, Y. (2021). Javanese turmeric (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.): Ethnobotany, phytochemistry, biotechnology, and pharmacological activities. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, 2021(1), 9960813.
- Suharto, E. (2010). *Membangun Masyarakat Memberdayakan Rakyat: Kajian Strategis Pembangunan Kesejahteraan Sosial dan Pekerjaan Sosial*. PT Refika Aditama.
- Vinsensia, D., Utami, Y., Jannah, N., & Wulandari, D. I. (2023). Penerapan inovasi desain kemasan sebagai branding produk usaha mikro kecil menengah (UMKM). *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 4(3), 2306-2311.
- Winarti, C. (2005). Peluang tanaman rempah dan obat sebagai sumber pangan fungsional. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 24(2), 47–55.
- Zulfirman, Z., Ongko, N. X., & Soekardi, A. (2025). Efek Ekstrak Rimpang Kunyit Putih (*Curcuma Zedoaria*) Terhadap Gambaran Histopatologi Pada Testis Tikus Diabetes Jantan. *COMSERVA: Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 4(9), 3028–3037. <https://doi.org/10.59141/comserva.v4i9.2821>