

Pendampingan komersialisasi tanaman obat di Asman Toga Berseri RW.008 Kelurahan Klender, Jakarta Timur

Ika Agustina¹, Indri Astuti Handayani¹, Farida Tuahuns²

¹Program Studi Diploma III Farmasi, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan IKIFA, Indonesia

²Program Studi Sarjana Farmasi, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan IKIFA, Indonesia

Penulis korespondensi : Farida Tuahuns

E-mail : faridatuahuns@gmail.com

Diterima: 07 Februari 2026 | Direvisi: 29 Maret 2026 | Disetujui: 31 Maret 2026 | Online: 12 April 2026

© Penulis 2026

Abstrak

Kelompok Asuhan Mandiri (Asman) Toga Berseri RW.008 di Kelurahan Klender, Jakarta Timur, memiliki potensi besar dalam pemanfaatan tanaman obat keluarga dalam bentuk produk minuman botanikal. Namun, produk tersebut terkendala dengan masa simpan singkat (2-7 hari) dan kemasan yang sederhana. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan nilai ekonomi dan daya saing produk melalui diversifikasi sediaan menjadi produk kering yang tahan lama dan kemasan yang lebih menarik. Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan *Participatory Action Research* (PAR) yang melibatkan 16 anggota mitra, meliputi materi penyuluhan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), alih teknologi pengeringan menggunakan mesin *food dehydrator*, pelatihan pengemasan serta pendampingan komersialisasi. Evaluasi pengetahuan dilakukan menggunakan uji *pre-test* dan *post-test* yang dianalisis dengan uji *Wilcoxon Signed Rank Test*. Hasil analisis statistik menunjukkan nilai signifikansi 0,874 ($p>0,05$), yang mengindikasikan tidak terdapat perbedaan signifikan pada peningkatan pengetahuan kognitif secara umum, namun terdapat peningkatan pemahaman spesifik pada aspek konsep teknologi pengeringan dan standar kemasan hingga mencapai 100%. Secara praktik, mitra berhasil melakukan diversifikasi produk dengan mengubah minuman botanical dari bentuk cair menjadi bentuk kering. Penerapan teknologi ini meminimalisir risiko kerugian akibat kerusakan produk dan memperluas potensi jangkauan pemasaran.

Kata kunci: diversifikasi produk; *food dehydrator*; masa simpan; tanaman obat keluarga.

Abstract

The Asman Toga Berseri group in RW.008, Klender Village, East Jakarta, has significant potential for the utilization of medicinal plants as botanical beverages. However, these products are limited by a short shelf life (2–7 days) and simple packaging. This community service activity aims to increase the economic value and competitiveness of the products through diversification into durable dry products and more attractive packaging. The implementation method employed a Participatory Action Research (PAR) approach involving 16 partners, which included counseling on Good Manufacturing Practices for Processed Food (CPPOB), technology transfer using a food dehydrator, packaging training, and commercialization assistance. Knowledge evaluation was conducted using pre-test and post-test, analyzed using the Wilcoxon Signed Rank Test. Statistical analysis results showed a significance value of 0.874 ($p>0.05$), indicating no significant difference in general cognitive knowledge improvement; however, there was a specific increase in understanding regarding drying technology concepts and packaging standards, reaching 100%. In practice, the partners successfully diversified their products by converting botanical drinks from liquid to dry forms. The application of this technology minimizes the risk of financial loss due to product spoilage and expands the potential marketing reach.

Keywords: product diversification; food dehydrator; shelf life; family medicinal plants.

PENDAHULUAN

Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) sebagai upaya promotif dan preventif kesehatan telah menjadi budaya yang melekat erat di masyarakat Indonesia. Di wilayah perkotaan yang padat seperti Jakarta Timur, gerakan ini bertransformasi menjadi *urban farming* yang tidak hanya berdampak pada kesehatan lingkungan, tetapi juga memiliki potensi ekonomi signifikan jika dikelola dengan manajemen pascapanen yang tepat (Arifin, 2020; Sari, 2023). Salah satu kelompok masyarakat yang aktif melakukan kegiatan ini adalah Kader PKK di RW 008 Kelurahan Klender, Kecamatan Duren Sawit, yang mengelola "Taman Asman Toga Berseri".

Kesiapan mitra dalam menerima inovasi produk sesungguhnya telah terbangun melalui kegiatan pengabdian sebelumnya di wilayah tersebut (Handayani et al., 2025), mitra telah mendapatkan pengetahuan tentang teknologi pembuatan sediaan topikal berupa *bath salt* dengan memanfaatkan minyak esensial alami. Terlaksananya program tersebut menunjukkan bahwa mitra telah memiliki pengetahuan dasar (*basic knowledge*) terkait diversifikasi produk dan nilai tambah komoditas. Pada kegiatan pengabdian kali ini di titik beratkan pada upaya perluasan wawasan mitra mengenai pemanfaatan TOGA tidak hanya terbatas pada sediaan topikal (non-pangan), tetapi juga mencakup sediaan pangan olahan yang sudah menjadi produk mitra yaitu minuman botanikal yang dioptimalkan dari bentuk cair menjadi bentuk kering dengan menggunakan teknologi pengeringan di sektor pangan olahan

Saat ini, produk pangan yang dihasilkan oleh Taman Asman Toga Berseri masih terbatas pada minuman botanikal cair seperti kunyit asam yang diolah secara konvensional. Kendala utama yang dihadapi mitra adalah karakteristik produk minuman botanikal cair yang memiliki kadar air tinggi, sehingga masa simpannya sangat singkat, yakni hanya 2 hari pada suhu ruang dan maksimal 7 hari di lemari pendingin. Kendala ini dapat diatasi melalui teknologi pengeringan, mengingat komoditas unggulan mitra memiliki profil stabilitas yang baik jika diolah dengan metode yang tepat. Hasil dari *Focus Group Discussion* (FGD) adalah metode pengeringan yang selama ini diketahui mitra hanyalah penjemuran konvensional (sinar matahari), yang secara teknis memiliki kelemahan karena sangat tergantung cuaca, risiko kontaminasi tinggi, dan suhu yang tidak stabil (Siswantoro, 2003). Ketidakstabilan suhu ini seringkali dapat merusak senyawa bioaktif tanaman (Dewi & Roni, 2021). Diversifikasi produk dari bentuk cair menjadi sediaan kering merupakan solusi strategis untuk mengatasi masalah tersebut, karena penurunan kadar air secara terkontrol dapat menekan pertumbuhan mikroba sekaligus mempermudah distribusi produk (Abid, 2020).

Berdasarkan analisis situasi tersebut, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk melakukan pendampingan komersialisasi produk melalui pendekatan teknologi pengeringan. Sinergi antara penerapan standar higiene dan teknologi pengeringan yang tepat diharapkan mampu meningkatkan kualitas produk, memperluas jangkauan pasar, dan pada akhirnya meningkatkan kemandirian ekonomi kelompok mitra secara berkelanjutan (Chandra et al., 2024; Ismail, 2023).

METODE

Lokasi dan Sasaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di RW 008 Kelurahan Klender, Kecamatan Duren Sawit, Jakarta Timur. Mitra sasaran adalah anggota Kelompok Asuhan Mandiri (Asman) Toga Sehat yang berjumlah 16 orang, yang terdiri dari kader PKK dan pengelola aktif taman tanaman obat. Pemilihan mitra didasarkan pada profil kelompok yang telah aktif memproduksi produk minuman botanikal dalam bentuk cair secara rutin, serta memiliki rekam jejak adopsi teknologi yang baik melalui keberhasilan partisipasi pada program pengabdian sebelumnya terkait formulasi *bath salt* (Handayani et al., 2025).

Pendekatan Pelaksanaan menerapkan pendekatan *Participatory Action Research* (PAR), dimana mitra dilibatkan secara aktif mulai dari pemetaan masalah hingga pelaksanaan produksi. Pendekatan

ini dipilih untuk memastikan transfer teknologi dapat diterima dan diteruskan secara mandiri oleh mitra. Tahapan pelaksanaan kegiatan dibagi menjadi empat fase utama, yaitu:

Tahap Persiapan dan Pemetaan Masalah (*Focus Group Discussion*)

Tahap ini diawali dengan melakukan perizinan ke pihak Kelurahan Klender serta survei lokasi dan *Focus Group Discussion* (FGD) bersama ketua dan anggota kelompok mitra yang ditampilkan pada gambar 1. Tujuannya adalah untuk memvalidasi permasalahan utama, yaitu masa simpan produk minuman botanikal cair yang pendek, serta menyepakati jadwal pelaksanaan intervensi teknologi. Selain itu, tim pengabdian juga melakukan kunjungan untuk melihat proses pembuatan minuman botanikal dan pengukuran pengetahuan awal melalui kuesioner *pre-test* yang ditampilkan pada gambar 2. Gambar 3 menampilkan hasil produk minuman botanikal yang diproduksi oleh Kelompok Asman Toga Berseri RW.008 Kelurahan Klender.



Gambar 1. Perizinan ke Pihak Kelurahan dan *Focus Group Discussion* bersama Asman Toga Berseri RW.008 Klender



Gambar 2. Survei Pembuatan Minuman Botanikal dan Pengisian Pre-Test



Gambar 3. Produk Minuman Botanikal

Tahap Edukasi: Penyuluhan Higiene dan Sanitasi (CPPOB)

Sebelum masuk ke teknis produksi, mitra diberikan pembekalan materi mengenai Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) untuk skala rumah tangga. Materi ini diberikan sebagai fondasi pengetahuan bagi mitra mengenai standar higiene, sanitasi, dan tata cara produksi yang aman sebelum memasuki tahap teknis pengolahan, guna menjamin keamanan produk pangan yang dihasilkan Industri Kecil dan Menengah (Marendra, 2025). Dokumentasi selama pembekalan materi CPPOB ditampilkan pada gambar 4.



Gambar 4. Edukasi CPPOB

Tahap Praktik: Penggunaan Teknologi Pengeringan dan Pengemasan

Ini merupakan inti kegiatan pengabdian, dimana dilakukan pelatihan praktik (*hands-on workshop*) yang meliputi:

- Sortasi dan Pencucian: Teknik pemilihan bahan baku segar dan pencucian dengan air mengalir.
- Proses Pengeringan Terstandar: Pengenalan dan pengoperasian mesin *food dehydrator* tipe rak statis. Mitra dilatih mengatur suhu optimal (40-60°C) dan durasi pengeringan untuk menghasilkan simplisia dengan kadar air <10% tanpa merusak warna dan aroma alami. Praktik ini juga mencakup pengemasan yang higienis, merujuk pada prinsip pengembangan produk kesehatan masyarakat seperti *hand sanitizer* yang menekankan pentingnya formula dan kemasan yang tepat (Prayoga et al., 2024).
- Diversifikasi dan Pengemasan: Praktik pengolahan minuman botanical cair menjadi minuman botanical kering dan pengemasan sekunder menggunakan wadah yang kedap udara dan higienis (seperti *standing pouch* atau kotak) untuk menjaga stabilitas produk selama penyimpanan.

Gambar 5 dan 6 menampilkan dokumentasi pada saat penyerahan *Food Dehydrator* kepada mitra dan persiapan bahan untuk proses pengeringan dan pengemasan.



Gambar 5. Penyerahan *Food Dehydrator*



Gambar 6. Persiapan Bahan untuk Proses Pengeringan dan Pengemasan

Tahap Evaluasi dan Keberlanjutan Evaluasi

Keberhasilan program diukur menggunakan dua indikator, yaitu evaluasi kognitif dan evaluasi fisik produk.

- Evaluasi Kognitif: Evaluasi Kognitif dilakukan melalui pengukuran peningkatan pengetahuan mitra menggunakan instrumen kuesioner *pre-test* dan *post-test* yang diadaptasi dari metode evaluasi penyuluhan kesehatan sejenis (Savitri et al., 2024). Data dianalisis secara statistik menggunakan uji *Wilcoxon Signed Rank Test* dikarenakan data tidak berdistribusi normal.
- Evaluasi Fisik (Produk): Penilaian keberhasilan mitra dalam menghasilkan prototipe produk minuman botanikal yang kering, bersih, dan layak konsumsi.

Evaluasi kognitif berupa pengisian kuesioner *post-test* dan evaluasi produk minuman botanikal yang telah dikeringkan ditampilkan pada gambar 7. Upaya menjamin keberlanjutan usaha dilakukan melalui pendampingan manajemen produksi sederhana, meliputi perluasan pasar melalui penguatan *branding* kemasan agar produk memiliki daya saing yang berkelanjutan ditampilkan pada gambar 8 dan 9.



Gambar 7. Pengisian *Post-test* dan Evaluasi Produk



Gambar 8. Pendampingan Komersialisasi Produk di Wisuda STIKes IKIFA



Gambar 9. Minuman Botanical Kering

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Kelompok Asman Toga Berseri RW.008 di Kelurahan Klender, Jakarta Timur, berfokus pada penyelesaian masalah utama mitra, yaitu singkatnya masa simpan produk olahan tanaman obat. Rangkaian kegiatan meliputi penyuluhan standar CPPOB, pelatihan penggunaan teknologi *food dehydrator*, dan pendampingan pengemasan produk. Berikut adalah uraian hasil kegiatan berdasarkan evaluasi kuantitatif yaitu pelaksanaan *pre-test* dan *post-test* menggunakan kuesioner berisi 10 butir soal pilihan ganda dan evaluasi kualitatif yaitu terhadap prototipe produk minuman botanical kering yang dihasilkan, apakah sudah kering, bersih, higienis, dan layak konsumsi.

Penerapan Teknologi Pengeringan

Kemampuan praktik mitra menunjukkan hasil yang sangat baik, dimana mitra berhasil mengoperasikan *food dehydrator* untuk mengkonversi produk kunyit asam dan telang lemon menjadi simplisia kering. Penggunaan suhu terkontrol (50-60°C) menjaga stabilitas fisik simplisia, sesuai

Pendampingan komersialisasi tanaman obat di Asman Toga Berseri RW.008 Kelurahan Klender, Jakarta Timur

dengan prinsip formulasi sediaan bahan alam untuk mencegah degradasi metabolit sekunder (Agustina, 2025; Dewi & Roni, 2021). Produk simplisia yang dihasilkan memiliki kadar air rendah (<10%) sehingga masa simpan meningkat dari 7 hari menjadi 6-12 bulan (Abid, 2020).

Evaluasi Peningkatan Pengetahuan Mitra

Untuk mengukur efektivitas materi penyuluhan yang diberikan, dilakukan evaluasi menggunakan instrumen kuesioner *pre-test* dan *post-test* kepada 16 responden anggota mitra. Kuesioner mencakup topik mengenai Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), teknologi pengeringan, dan standar kemasan. Hasil dari pengisian kuesioner *pre-test* dan *post-test* ditampilkan pada tabel 1.

Tabel 1. Hasil Kuisisioner *Pre-test* dan *Post-test*

No	Topik Pertanyaan	% <i>Pre-test</i>	% <i>Post-test</i>	Selisih/Kenaikan
Pemahaman CPPOB				
1	Cara pelaksanaan CPPOB	50%	50%	0%
2	Tujuan CPPOB	100%	75%	-25%
3	Jumlah aspek dalam penerapan CPPOB	0%	6%	+6%
Teknologi Pengeringan				
4	Manfaat pengeringan menggunakan oven	38%	6%	-32%
5	Suhu Oven Optimal	81%	0%	-81%
6	Ketebalan Irisan	100%	88%	-12%
7	Keunggulan Oven vs Matahari	69%	100%	+31%
8	Kekurangan Oven vs Matahari	38%	75%	+37%
Legalitas & Kemasan				
9	Info yang dilarang ditampilkan pada Label	69%	100%	+31%
10	Info wajib yang ditampilkan pada Label	50%	100%	+50%

Analisis Aspek Legalitas dan Kemasan (Peningkatan Paling Signifikan)

Pada tahap *pre-test*, hanya 50-69% peserta yang memahami informasi apa yang wajib dan dilarang dicantumkan pada label kemasan herbal (Soal no 9 dan 10). Namun, setelah pendampingan, tingkat pemahaman peserta mencapai angka sempurna (100%). Hal ini mengindikasikan bahwa materi mengenai standar kemasan dan izin edar Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT) merupakan materi yang paling efektif diserap oleh mitra. Keberhasilan administratif ini memberikan nilai tambah (*value added*) yang krusial bagi produk UMKM untuk menembus pasar ritel, sebagaimana ditekankan dalam studi pengembangan produk kesehatan rumah tangga di wilayah Jakarta Timur (Chandra et al., 2024).

Analisis Aspek Teknologi Pengeringan

Evaluasi pada aspek teknologi pengeringan menunjukkan peningkatan signifikan pada pemahaman konseptual (Soal no. 7 dan 8). Peserta mampu membedakan keunggulan penggunaan *food dehydrator* dibandingkan sinar matahari (naik dari 69% menjadi 100%) serta memahami konsekuensi biaya operasionalnya (naik dari 38% menjadi 75%). Ini menunjukkan mitra sadar penuh akan urgensi alih teknologi. Namun, penurunan terlihat pada pertanyaan teknis mendetail seperti suhu optimal (Soal no. 5). Penurunan drastis pada *post-test* kemungkinan disebabkan oleh kebingungan peserta membedakan antara suhu pengeringan herbal (umumnya 40-60°C) dengan susut pengeringan, atau karena faktor teknis penyampaian materi yang perlu penekanan ulang pada parameter angka spesifik.

Analisis Aspek CPPOB

Pada aspek teori dasar CPPOB (Soal 1-3), hasil *pre-test* dan *post-test* menunjukkan variasi dengan adanya stagnasi, penurunan, dan sedikit peningkatan. Soal nomor 1 terkait cara pelaksanaan

CPPOB menunjukkan hasil yang stagnan (50% pada pre-test dan post-test). Sementara soal nomor 2 terkait tujuan CPPOB mengalami penurunan sebesar 25%, dengan nilai *pre-test* dan *post-test* masing-masing 100% dan 75%. Berbeda dengan soal nomor 1 dan 2, terjadi peningkatan di soal nomor 3 dari 0% menjadi 6%.

Analisis Statistik

Berdasarkan uji normalitas *Shapiro-Wilk* pada gambar 7, diketahui data *post-test* tidak berdistribusi normal ($p < 0,05$), sehingga analisis komparatif dilakukan menggunakan uji non-parametrik *Wilcoxon Signed Ranks Test*. Gambar 8 menunjukkan hasil uji menunjukkan nilai signifikansi (*Asymp. Sig. 2-tailed*) sebesar 0,874 ($p > 0,05$).

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Pre-test	.178	16	.189	.890	16	.056
Post-test	.239	16	.015	.796	16	.002

a. Lilliefors Significance Correction

Gambar 10. Hasil Uji Normalitas

Ranks					Test Statistics ^a	
		N	Mean Rank	Sum of Ranks	Post-test - Pre-test	
Post-test - Pre-test	Negative Ranks	6 ^a	6.17	37.00	Z	-.159 ^b
	Positive Ranks	6 ^b	6.83	41.00		
	Ties	4 ^c			Asymp. Sig. (2-tailed)	.874
	Total	16				

a. Post-test < Pre-test
b. Post-test > Pre-test
c. Post-test = Pre-test

a. Wilcoxon Signed Ranks Test
b. Based on negative ranks.

Gambar 11. Hasil Uji Wilcoxon

Secara statistik, hasil ini mengindikasikan bahwa tidak terdapat perbedaan signifikan pada skor total pengetahuan mitra. Tidak adanya peningkatan skor total, di mana skor awal (*pre-test*) mitra pada materi dasar kesehatan sudah tergolong tinggi (rata-rata *pre-test* 59,5%), mengingat latar belakang mitra sebagai Kader PKK.

SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian ini berhasil melakukan hilirisasi produk tanaman obat melalui alih teknologi *food dehydrator*, yang mengubah sediaan minuman botanikal cair menjadi minuman botanikal kering higienis. Transformasi ini terbukti efektif untuk meningkatkan nilai ekonomi akibat masa simpan produk yang singkat serta meningkatkan nilai tambah melalui kemasan yang terstandar. Meskipun peningkatan pengetahuan teknis secara statistik belum signifikan, pemahaman mitra terhadap urgensi teknologi dan regulasi kemasan telah terbentuk kuat sebagai fondasi produksi. Untuk keberlanjutan usaha, disarankan pendampingan selanjutnya difokuskan pada aspek legalitas (P-IRT dan Halal) serta pemasaran digital guna memperluas jangkauan pasar produk secara komersial.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi (Kemdikristek) atas dukungan pendanaan melalui Program BIMA Pengabdian Kepada Masyarakat tahun 2025 yang diberikan sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik. Penghargaan juga disampaikan kepada Sekolah Tinggi

Pendampingan komersialisasi tanaman obat di Asman Toga Berseri RW.008 Kelurahan Klender, Jakarta Timur

Ilmu Kesehatan (STIKes) IKIFA atas dukungan fasilitas dan administrasi selama pelaksanaan program. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada mitra sasaran, yaitu Ketua dan seluruh anggota Kelompok Asman Toga Berseri RW.008 Kelurahan Klender, atas kerjasama, antusiasme, dan partisipasi aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan pendampingan ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Abid, R. (2020). Studi Perbandingan Pengering Bahan Herbal dengan Menggunakan Alat Pengkondisian Udara dan Food Dehydrator. *Abstract of Undergraduate Research, Faculty of Industrial Technology, Bung Hatta University*, 15(2).
- Agustina, I. (2025). Formulasi dan Evaluasi Sediaan Serbuk Effervescent Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.). *Jurnal Farmasi IKIFA*, 4(1), 45–54. <https://doi.org/10.53359/jfi.v4i1.320>
- Arifin, M. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 45–52.
- Chandra, P. P., Agustina, I., & Prayoga, T. (2024). Pemanfaatan Minyak Atsiri Litsea elliptica Blume pada Sediaan Sabun Cuci Tangan di Kelurahan Duren Sawit Jakarta Timur. *Jurnal Pengabdian IKIFA*, 3(2), 29–38. <https://doi.org/10.53359/jpi.v3i2.85>
- Dewi, A. A. K., & Roni, A. (2021). Pengaruh Metode Pengeringan Simplisia Terhadap Kadar Flavonoid Total dalam Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var *rubrum*). *Jurnal Sains Indonesiana*, 1(4), 145–151. <https://doi.org/10.32584/jsi.v1i4.1205>
- Handayani, I. A., Santoso, I., Falestin, S. L. K., Syahputra, G., Ashari, K., Fatmawati, A. N., Kenang, S. A., Fauziah, K., & Razak, R. D. (2025a). Pemanfaatan Minyak Essensial Alami Daun Litsea, Bunga Lavender dan Jeruk Manis sebagai Pengaroma dalam Pembuatan Produk Bath Salt di RW.008 Klender, Duren Sawit, Jakarta Timur. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 6(2), 871–878. <https://doi.org/10.35311/jmpm.v6i2.689>
- Handayani, I. A., Santoso, I., Falestin, S. L. K., Syahputra, G., Ashari, K., Fatmawati, A. N., Kenang, S. A., Fauziah, K., & Razak, R. D. (2025b). Pemanfaatan Minyak Essensial Alami Daun Litsea, Bunga Lavender dan Jeruk Manis sebagai Pengaroma dalam Pembuatan Produk Bath Salt di RW.008 Klender, Duren Sawit, Jakarta Timur. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 6(2), 871–878. <https://doi.org/10.35311/jmpm.v6i2.689>
- Ismail, I. (2023). Diversifikasi Olahan Produk Tanaman Obat dalam Rangka Meningkatkan Permintaan dan Nilai Jual. *Abdimas Galuh*, 5(1), 45–52. <https://doi.org/10.25157/ag.v5i1.9567>
- Marendra, F. (2025). Peningkatan Ketahanan Pangan Lokal Melalui Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik Pada Industri Kecil dan Menengah. *Beujroh: Jurnal Pemberdayaan Dan Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(3), 489. <https://doi.org/10.30601/beujroh.v3i3.489>
- Prayoga, T., Agustina, I., Lisnawati, N., Robby, R., & Hidayah, N. (2024). Formulasi Gel Hand Sanitizer Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jiis: Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 9(1), 209–217. <https://doi.org/10.36387/jiis.v9i1.1645>
- Sari, N. A. (2023). Penanaman Tanaman Obat Keluarga (TOGA) untuk Mewujudkan Masyarakat Sehat. *Jurnal Bina Desa*, 5(1), 124–128.
- Savitri, F., Santoso, I., & Hanafid, W. (2024). Penyuluhan Mengenai Makanan Aman Bagi Penderita Gastritis. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 198–204. <https://doi.org/10.35311/jmpm.v5i1.171>
- Siswanto. (2003). Rancang Bangun Alat Pengering Tenaga Surya untuk Tanaman Herbal. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*, 3(1).