JURNAL ABDIMAS INDONESIA Vol. 5, No. 3, 2025
E-ISSN 2797-2887
Copyright © 2025 The Author(s)

Pemberdayaan Karang Taruna dalam Pemanfaatan Ramania (*Bouea macrophylla* Griff) Melalui Pembuatan Minuman Herbal Khas Kalimantan Selatan di Desa Karang Bunga

Yulianita Pratiwi Indah Lestari[1], Noor Kamalia[2], Abdul Aziz Setiawan[3], Mohd Fadli Asmani[4], Audy Apriliana Putri[5], Muhammad Renaldy Rizky Noor Agika[6], Akmal Fadhlir Rahman[7], Viony Tri Banowati[8], Siti Rahmaniah[9]

[1,2,5,6,7,8,9]Universitas Muhammadiyah Banjarmasin, Banjarmasin, Indonesia
[3]Universitas Muhammadiyah A.R. Fachruddin, Tangerang, Indonesia
[4]Management & Science University, Selangor, Malaysia

Penulis Korespondensi:
Yulianita Pratiwi Indah Lestari
yulianita.pratiwi@umbjm.ac.id

Abstrak:

Program pengabdian ini bertujuan untuk memberdayakan Karang Taruna di Desa Karang Bunga melalui pemanfaatan tanaman lokal Ramania (*Bouea macrophylla* Griff) sebagai bahan pembuatan minuman herbal khas Kalimantan Selatan. Kegiatan diawali dengan sosialisasi secara daring yang diikuti oleh perangkat desa dan perwakilan Karang Taruna, dilanjutkan dengan pelatihan inovasi pembuatan sirup herbal dari buah ramania, dan proyek Dapur Sehat Ramania (DSR) yang melibatkan kader desa dan masyarakat. Metode kegiatan meliputi ceramah, demonstrasi, diskusi interaktif, serta evaluasi kepuasan dan pemahaman. Hasil menunjukkan antusiasme tinggi dan keterlibatan aktif peserta, serta peningkatan pemahaman mengenai manfaat dan pengolahan ramania. Kegiatan juga menghasilkan produk prototipe berupa sirup herbal serta artikel ilmiah sebagai luaran. Program ini memberikan kontribusi nyata dalam peningkatan pengetahuan kesehatan berbasis tanaman lokal dan potensi ekonomi masyarakat. Hasil evaluasi menunjukkan rata-rata tingkat kepuasan peserta mencapai 95%, dengan nilai tertinggi pada aspek sikap penyuluh dan kebermanfaatan materi.

Kata Kunci: *Kalimantan Selatan, Karang Taruna, Minuman Herbal, Pengabdian Masyarakat, Ramania*

Pendahuluan

Desa Karang Bunga merupakan desa eks-transmigrasi yang terletak di Kecamatan Mandastana, Kabupaten Barito Kuala, Kalimantan Selatan. Sejak tahun 1983, masyarakat di desa ini mengembangkan sektor pertanian sebagai sumber utama penghidupan, dengan komoditas unggulan berupa padi dan jeruk siam Banjar. Di bawah pengelolaan Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) "Berkah Bersama", desa ini telah berhasil mengolah produk-produk turunan dari hasil pertanian, seperti es krim jeruk, sirup, hingga produk dari limbah kulit jeruk. Keberhasilan ini menunjukkan potensi desa dalam pengembangan

Copyright © 2025 The Author(s)

usaha mikro berbasis potensi lokal. Namun, masih terdapat kekosongan dalam pengembangan komoditas herbal lokal lainnya yang belum dimanfaatkan secara optimal.

Salah satu tanaman khas Kalimantan Selatan yang belum banyak diberdayakan adalah Ramania (*Bouea macrophylla* Griff), yang diketahui memiliki kandungan metabolit sekunder seperti alkaloid, flavonoid, tanin, saponin, dan steroid (Hairunnisa et al., 2023). Selain potensinya sebagai bahan pangan fungsional, beberapa penelitian menunjukkan bahwa ekstrak metanol dari daun ramania memiliki aktivitas antibakteri terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* (Conitaty et al., 2022; Hairunnisa et al., 2023). Meskipun demikian, masyarakat Desa Karang Bunga belum mengenal secara luas pemanfaatan tanaman ini sebagai produk minuman herbal, maupun potensinya sebagai sumber penghasilan tambahan.

Permasalahan utama mitra adalah kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam memanfaatkan tanaman lokal selain jeruk, khususnya dalam mengolahnya menjadi produk yang bernilai ekonomi dan kesehatan. Selain itu, belum adanya inovasi produk herbal berbasis tanaman lokal dari kalangan pemuda desa (Karang Taruna) menjadi tantangan tersendiri bagi pengembangan wirausaha berbasis komunitas.

Untuk menjawab permasalahan tersebut, program pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan pendekatan partisipatif melalui kegiatan pelatihan dan demonstrasi pembuatan produk minuman herbal berbahan dasar buah ramania. Program ini dirancang sebagai bentuk pemberdayaan Karang Taruna dengan dukungan kader desa dan perangkat setempat, melalui tahapan sosialisasi, pelatihan pembuatan sirup ramania, dan pelaksanaan Dapur Sehat Ramania (DSR). Program ini tidak hanya bertujuan menghasilkan produk inovatif yang berbasis potensi lokal, tetapi juga membangun kapasitas pemuda desa dalam kewirausahaan herbal.

Tujuan dari kegiatan ini adalah:

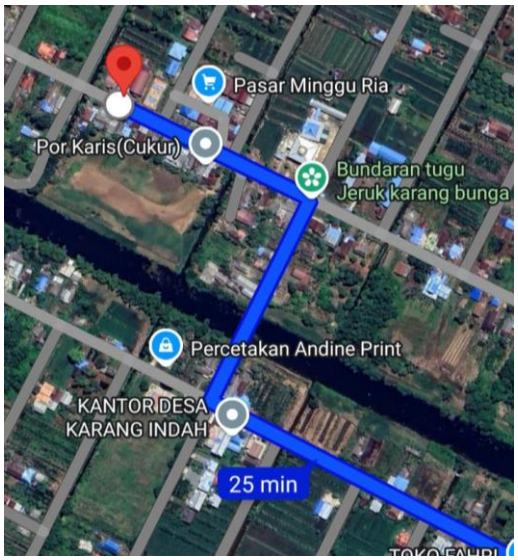
1. Meningkatkan pengetahuan Karang Taruna dan masyarakat desa tentang potensi tanaman ramania sebagai produk minuman herbal lokal.
2. Memberikan keterampilan praktis dalam pembuatan produk sirup herbal dari buah ramania.
3. Mendorong kolaborasi antara akademisi dan masyarakat desa dalam mengembangkan usaha berbasis bahan alam lokal.

Manfaat kegiatan ini diharapkan dapat memperkuat peran pemuda desa dalam pembangunan ekonomi lokal, meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap konsumsi produk sehat berbasis herbal, serta membuka peluang pengembangan produk unggulan desa yang baru.

Metode Pelaksanaan

1. Tempat dan Waktu

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Karang Bunga, Kecamatan Mandastana, Kabupaten Barito Kuala, Kalimantan Selatan, yang merupakan salah satu desa eks-transmigrasi dengan potensi pertanian hortikultura. Rangkaian kegiatan dilaksanakan selama bulan Juni–Juli 2025, dengan lokasi utama kegiatan luring bertempat di Balai Desa Karang Bunga.



Gambar 1. Peta Lokasi kegiatan (dapat diakses pada https://maps.app.goo.gl/kjWXisdgfYv9zkeC7?g_st=ac)

2. Khalayak Sasaran/Mitra Kegiatan

Mitra kegiatan ini adalah Karang Taruna Desa Karang Bunga, yang merupakan kelompok pemuda aktif dan potensial dalam pengembangan ekonomi desa. Mitra pendukung lainnya meliputi perangkat desa, tokoh masyarakat, serta kader desa yang terlibat dalam pelaksanaan Dapur Sehat Ramania (DSR). Pemilihan mitra didasarkan pada komitmen mereka terhadap inovasi produk berbasis potensi lokal dan keberlanjutan program.

3. Metode Pengabdian

Kegiatan pengabdian dilakukan dalam beberapa tahap:

a. Sosialisasi awal dilakukan secara daring sebagai pengantar program (telah dipublikasikan dalam artikel terpisah).
b. Pelatihan pembuatan produk herbal berbahan dasar ramania, dilaksanakan secara luring dengan metode ceramah, demonstrasi, dan praktik langsung. Materi mencakup teknik pemilihan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, dan uji organoleptik.
c. Dapur Sehat Ramania (DSR), yaitu kegiatan penyajian makanan dan minuman sehat berbahan dasar ramania kepada masyarakat sebagai bentuk edukasi gizi dan promosi produk herbal hasil pelatihan.
d. Diskusi interaktif dilakukan untuk mendorong partisipasi peserta dalam menyusun rencana keberlanjutan program secara mandiri.

4. Indikator Keberhasilan

Keberhasilan program diukur berdasarkan:

a. Tingkat keterlibatan peserta dalam pelatihan dan DSR.
b. Kemampuan peserta dalam mempraktikkan pengolahan produk herbal dari buah ramania.
c. Tersusunnya prototipe produk dan dokumentasi kegiatan.
d. Teridentifikasinya dukungan mitra untuk keberlanjutan program.

Copyright © 2025 The Author(s)

5. Metode Evaluasi

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui:

a. Observasi langsung saat pelatihan dan kegiatan DSR.
b. Wawancara singkat dan diskusi kelompok kecil, untuk memperoleh umpan balik peserta.
c. Dokumentasi kegiatan (foto, video, dan laporan harian).
d. Penyusunan laporan akhir dan artikel ilmiah sebagai bentuk pertanggungjawaban dan luaran pengabdian.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terdiri atas dua tahap utama, yaitu pelatihan pembuatan produk herbal dari buah ramania dan pelaksanaan Dapur Sehat Ramania (DSR). Kegiatan sosialisasi yang telah dilakukan sebelumnya telah dilaporkan dalam publikasi terpisah.

1. Pelatihan Pembuatan Produk Herbal

Sebelum sesi pelatihan dimulai, tim pengabdian menyerahkan kenang-kenangan berupa bibit tanaman ramania kepada pihak Desa Karang Bunga. Penyerahan simbolis ini bertujuan untuk mendukung keberlanjutan program dan mendorong masyarakat untuk menanam dan memelihara ramania di lingkungan sekitar, sehingga potensi pengolahan produk herbal dapat terus dikembangkan secara lokal.

Pelatihan dilaksanakan secara luring di Balai Desa Karang Bunga pada Juli 2025, dengan melibatkan anggota Karang Taruna, kader PKK, serta perwakilan perangkat desa. Meskipun pelatihan ini awalnya ditujukan bagi anggota Karang Taruna, antusiasme terhadap tema minuman herbal dan pemanfaatan tanaman lokal juga menarik perhatian masyarakat lainnya, termasuk ibu-ibu kader dan anggota PKK. Kehadiran mereka memperluas cakupan kegiatan, sehingga pelatihan berlangsung dengan peserta yang lebih beragam. Hal ini menunjukkan bahwa topik minuman herbal dari tanaman lokal seperti ramania memiliki daya tarik lintas kelompok serta potensi besar untuk dikembangkan secara kolektif di masyarakat.

Keterlibatan peserta yang berasal dari berbagai kelompok usia dan gender, seperti Karang Taruna dan PKK, mencerminkan potensi kolaborasi lintas generasi dalam mengembangkan produk berbasis sumber daya lokal secara inklusif.

Kegiatan ini dilaksanakan secara hybrid, di mana peserta dan sebagian besar tim hadir langsung, sementara anggota tim pengabdi yang tidak dapat hadir mengikuti secara daring melalui Zoom. Materi pelatihan mencakup:

a. Pengenalan tanaman ramania dan kandungan bioaktifnya,
b. Teknik pemilihan dan pencucian buah,
c. Proses ekstraksi sari buah ramania,
d. Formulasi produk sirup herbal,
e. Teknik pengemasan sederhana dan evaluasi organoleptik.



Gambar 2. Dokumentasi pelatihan pembuatan sirup ramania (sesi praktik peserta pengabdian)
Sumber: Dokumentasi pribadi/tim pengabdi

Model pemberdayaan yang melibatkan Karang Taruna dalam pelatihan produk herbal juga didukung oleh pendekatan serupa di desa lain. Khaldun (2016) menunjukkan bahwa pelatihan wirausaha kreatif kepada Karang Taruna mampu membentuk semangat kewirausahaan sejak dini dan meningkatkan kesejahteraan pemuda desa. Hal ini memperkuat bahwa pelibatan Karang Taruna dalam kegiatan pengolahan tanaman lokal menjadi produk bernilai jual merupakan strategi yang berpotensi mendorong lahirnya inovasi desa secara berkelanjutan.

Metode yang digunakan adalah ceramah, demonstrasi langsung, serta praktik kelompok. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa peserta tidak hanya mampu mengikuti seluruh tahapan pembuatan, tetapi juga menghasilkan berbagai varian produk sirup herbal:

a. Sirup murni buah ramania,
b. Sirup ramania yang dikombinasikan dengan jeruk siam, sebagai komoditas unggulan Desa Karang Bunga,
c. Sirup ramania yang dicampur dengan jeruk nipis, untuk memberikan kesegaran rasa dan meningkatkan daya terima konsumen.

Pada akhir sesi pelatihan, tim pelaksana juga mengadakan sesi tanya jawab interaktif yang disambut antusias oleh peserta. Untuk mendorong partisipasi aktif dan memberikan insentif langsung, peserta yang bertanya diberikan hadiah berupa gula pasir, sebagai bahan utama pendukung dalam pembuatan sirup ramania. Tujuan dari pemberian ini adalah agar warga terdorong untuk mencoba membuat ulang produk sirup secara mandiri di rumah, menggunakan bahan lokal yang mudah diakses.

Proses pembuatan dilakukan dengan pendekatan sederhana menggunakan peralatan rumah tangga seperti blender, kompor, panci, dan botol kaca, agar dapat dengan mudah direplikasi oleh peserta di rumah. Pendekatan ini sesuai dengan prinsip pemberdayaan berbasis UMKM, di mana teknologi yang digunakan bersifat praktis dan terjangkau.

Hal ini sejalan dengan temuan Lestari et al. (2022), yang menunjukkan bahwa pendekatan sederhana menggunakan bahan alami yang tersedia di masyarakat, seperti kunyit, dapat dimanfaatkan dalam inovasi produk fungsional yang aplikatif. Dengan prinsip serupa, pelatihan sirup ramania ini membuktikan bahwa masyarakat desa memiliki kapasitas untuk memproduksi dan mengembangkan produk herbal berbasis potensi lokal.

Pendekatan pelatihan pembuatan sirup ramania dalam kegiatan ini selaras dengan program pemberdayaan serupa yang dilakukan oleh Widjajati et al. (2023), yang melibatkan masyarakat Desa Kembangbelor dalam pembuatan minuman herbal

Copyright © 2025 The Author(s)

PANJARE. Kegiatan tersebut berhasil meningkatkan pendapatan warga melalui pemanfaatan bahan lokal yang mudah diperoleh, sekaligus memperkuat literasi gizi masyarakat. Hal ini menunjukkan bahwa model edukasi produk minuman herbal berbasis komunitas dapat diterapkan di berbagai wilayah dengan potensi tanaman yang berbeda.



Gambar 3. Hasil produk sirup
Sumber: Dokumentasi pribadi/tim pengabdi

Tanaman ramania sendiri mengandung metabolit sekunder seperti alkaloid, flavonoid, tanin, saponin, dan steroid (Hairunnisa et al., 2023) serta menunjukkan aktivitas antibakteri terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* (Conitaty et al., 2022). Pemanfaatan tanaman lokal yang sebelumnya belum tergarap kini berhasil diolah menjadi produk herbal fungsional dengan nilai tambah, baik secara kesehatan maupun ekonomi.

Melalui pelatihan ini, peserta tidak hanya memperoleh keterampilan teknis, tetapi juga dapat memulai peluang wirausaha kecil berbasis minuman herbal. Apabila difasilitasi lebih lanjut, kegiatan ini dapat menjadi embrio usaha mikro berbasis desa yang mengangkat nilai lokal dan menciptakan lapangan kerja bagi generasi muda.

2. Pelaksanaan Dapur Sehat Ramania (DSR)

Kegiatan Dapur Sehat Ramania dilaksanakan sebagai lanjutan dari pelatihan, dengan menyajikan hasil produk sirup bersama makanan sehat yang disiapkan oleh kader desa. Tujuannya adalah untuk memperkenalkan gaya hidup sehat berbasis pangan lokal sekaligus menguji daya terima produk kepada masyarakat.



Gambar 4. Dokumentasi DSR – penyajian makanan dan minuman sehat kepada warga
Sumber: Dokumentasi pribadi/tim pengabdi

Peserta menyambut baik kegiatan ini sebagai media edukasi yang menyenangkan dan aplikatif. Beberapa warga bahkan mengusulkan agar kegiatan seperti ini menjadi program rutin desa. Produk sirup herbal yang dikembangkan dinilai memiliki potensi untuk dijadikan oleh-oleh khas desa atau dijual dalam kegiatan bazar desa.

3. Evaluasi Kepuasan Peserta

Sebagai bagian dari evaluasi program, tim pelaksana menyebarkan kuesioner kepuasan kepada 20 peserta. Kuesioner terdiri atas 10 aspek penilaian, termasuk penampilan penyuluh, kejelasan materi, hingga kebermanfaatan kegiatan. Penilaian menggunakan skala 1–5. Rincian hasil rekapitulasi kuesioner kepuasan peserta terhadap 10 aspek kegiatan disajikan pada Tabel 1 berikut:

Tabel 1. Rekapitulasi Kuesioner Kepuasan Peserta (N = 20)

No	Aspek Penilaian	STP	TP	CP	P	SP	Total Skor	Rata-rata	Kepuasan (%)
1	Penampilan petugas penyuluh	0	0	0	4	16	96	4,80	96%
2	Media yang digunakan	0	0	1	5	14	93	4,65	93%
3	Sikap petugas penyuluh	0	0	0	3	17	97	4,85	97%
4	Bahasa mudah dipahami	0	0	0	4	16	96	4,80	96%
5	Ketersediaan konsumsi	0	0	0	6	14	94	4,70	94%
6	Materi sesuai kebutuhan peserta	0	0	0	5	15	95	4,75	95%
7	Materi disampaikan jelas dan mudah dipahami	0	0	0	5	15	95	4,75	95%
8	Kesempatan peserta untuk bertanya	0	0	0	7	13	93	4,65	93%
9	Jawaban penyuluh terhadap pertanyaan peserta	0	0	0	6	14	94	4,70	94%
10	Materi bermanfaat dan dapat diaplikasikan	0	0	0	3	17	97	4,85	97%
Rata-rata keseluruhan							**950**	**4,75**	**95%**

Hasil rekapitulasi menunjukkan rata-rata skor keseluruhan sebesar 4,75 dari skala 5, atau setara dengan 95% tingkat kepuasan. Tidak terdapat jawaban “Tidak Puas” maupun “Sangat Tidak Puas” pada aspek manapun. Aspek dengan skor tertinggi adalah “Sikap petugas penyuluh” dan “Materi yang bermanfaat dan dapat diaplikasikan”, masing-masing mencapai 4,85. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan telah terlaksana dengan baik dan diterima positif oleh peserta.

Beberapa aspek memperoleh nilai sedikit lebih rendah, seperti pada ketersediaan konsumsi. Berdasarkan hasil diskusi informal setelah pengumpulan kuesioner, diketahui bahwa sebagian peserta mengira makanan utama tidak disediakan karena waktu penyajiannya dilakukan setelah sesi pelatihan selesai dan produk sirup berhasil dibuat. Padahal, konsumsi telah disiapkan dalam dua tahap, yaitu snack di awal dan makan siang di akhir kegiatan. Ketidaksesuaian persepsi waktu ini kemungkinan menjadi alasan

Copyright © 2025 The Author(s)

mengapa sebagian peserta memberikan penilaian kurang puas. Temuan ini menjadi masukan penting bagi pelaksanaan kegiatan berikutnya agar informasi teknis terkait alur dan waktu konsumsi disampaikan lebih jelas di awal kegiatan, guna menghindari miskomunikasi dan meningkatkan kepuasan peserta secara menyeluruh.

Evaluasi ini menjadi indikator penting bahwa pendekatan partisipatif dan berbasis potensi lokal mampu menciptakan pengalaman belajar yang bermakna. Tingginya kepuasan juga memperkuat peluang keberlanjutan program melalui inisiatif masyarakat secara mandiri.



Gambar 5. Foto bersama tim pengabdi dan peserta kegiatan
Sumber: Dokumentasi pribadi/tim pengabdi

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini membuktikan bahwa keterlibatan langsung masyarakat dalam pelatihan dan inovasi produk dapat mendorong lahirnya kreativitas dan kesadaran terhadap potensi desa. Hal ini sejalan dengan konsep pengabdian partisipatif, di mana masyarakat menjadi subjek aktif dalam perubahan (Irwanto, 2021), serta relevan dengan pendekatan pemanfaatan komoditas lokal yang didorong melalui inovasi sederhana dan edukasi masyarakat (Ramadani et al., 2022).

Meskipun kegiatan ini berjalan dengan lancar dan mendapat respons positif dari peserta, terdapat beberapa keterbatasan yang menjadi catatan untuk pelaksanaan ke depan. Salah satunya adalah kurangnya komunikasi teknis di awal kegiatan, terutama terkait waktu penyajian konsumsi, yang sempat menimbulkan persepsi kurang puas pada sebagian peserta. Selain itu, pengemasan produk hasil pelatihan masih sederhana, sehingga perlu pengembangan lebih lanjut untuk aspek branding dan pemasaran apabila akan diarahkan sebagai produk unggulan desa. Pelibatan lebih luas dari kelompok mitra non-pemuda, seperti PKK dan BUMDes, juga menjadi potensi yang bisa dioptimalkan agar program ini lebih berdampak secara ekonomi dan berkelanjutan.

Simpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berhasil memberdayakan Karang Taruna Desa Karang Bunga dalam memanfaatkan tanaman lokal ramania sebagai bahan pembuatan minuman herbal. Inovasi produk sirup herbal yang dihasilkan menunjukkan bahwa masyarakat mampu mengembangkan potensi lokal menjadi produk yang bernilai ekonomi dan kesehatan. Evaluasi kuesioner menunjukkan tingkat kepuasan yang tinggi dari peserta. Program ini memberikan kontribusi terhadap peningkatan literasi herbal dan peluang wirausaha lokal. Ke depan, diperlukan pendampingan lanjutan untuk pengembangan kemasan, izin edar, dan strategi pemasaran produk. Diharapkan program serupa dapat direplikasi di desa lain dengan karakteristik serupa.

Ucapan Terimakasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Pemerintah Desa Karang Bunga, Karang Taruna, kader desa, dan seluruh masyarakat yang telah menjadi mitra aktif dalam pelaksanaan kegiatan ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Universitas Muhammadiyah Banjarmasin dan Universitas Muhammadiyah A.R. Fachruddin (UNIMAR) atas dukungan kelembagaan, kolaborasi, dan fasilitas yang diberikan dalam kegiatan ini.

Penghargaan yang setinggi-tingginya juga diberikan kepada seluruh anggota tim pengabdi atas kontribusi, kerja sama, dan dedikasi selama proses perencanaan hingga pelaksanaan program. Kegiatan ini didanai melalui hibah internal Universitas Muhammadiyah Banjarmasin dengan Skema Pengabdian Kemitraan Nasional Tahun 2025.

Referensi

Conitaty, Y., Fitriyanti, L. F., & Hasymi. (2022). Uji efektivitas antibakteri ekstrak metanol daun ramania (Bouea macrophylla Griffith) terhadap bakteri *Staphylococcus aureus*. *Pharmacoscript*, *5*(2), 212–224.

Hairunnisa, H., Fitriyanti, F., & Sarib, P. K. (2023). Uji aktivitas antibakteri ekstrak metanol daun ramania (Bouea macrophylla Griffith) terhadap bakteri *Escherichia coli*. *Borneo Journal of Pharmascientech*, *7*(2), 104–109. https://doi.org/10.51817/bjp.v7i1.463

Irwanto. (2021). Model partisipatif dalam pemberdayaan masyarakat desa. *Jurnal Ilmu Sosial dan Pemberdayaan*, *7*(1), 45–56.

Khaldun, R. (2016). Pemberdayaan (pemuda) karang taruna dalam meningkatkan dan menumbuhkan minat bisnis kreatif di Desa Giri Madia Kecamatan Lingsar Kabupaten Lombok Barat. *Transformasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *12*(2), 168–185.

Lestari, Y. P. I., Ramadani, R., & Rahmawati. (2022). Optimization of solvent and concentration of turmeric (*Curcuma longa Linn.*) extract for strip-test as borax detection tool. *International Journal of Social Science (IJSS)*, *1*(6), 993–1000. https://doi.org/10.53625/ijss.v1i6.1922

Widjajati, E. P., Islami, M. C. P. A., & Pratiwi, A. L. (2023). Pengolahan minuman herbal PANJARE untuk menambah pendapatan warga Desa Kembangbelor. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS*, *1*(6), 780–785.