

Edukasi dan Pelatihan Ketepatan Pengolahan Jamu untuk Mendukung Gizi dan Kesehatan Mulut

Prila Prastanty¹, Nur Wahidah Lakotani², Sabrina Arifah Az Zahra³, Siti Mahmudhah⁴, Tia Anggun Sasmita⁵, Arya Ulilalbab⁶, Sawitri Dwi Indah Pertami^{7*}

^{1,2,3,4,5,6,7} Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri, Indonesia

*email corresponding author: sawitri.dwi@iik.ac.id

ABSTRACT

This training activity aims to increase the knowledge and understanding of 10th grade students majoring in Pharmacy at SMK Bhakti Wiyata on how to process herbal medicine properly according to the principles of sanitation and food safety, especially sour turmeric herbal medicine. Good and correct herbal medicine processing can maintain the active substances contained in it so that it can support oral health. The training was held on June 14, 2025 through counseling methods, hands-on practice, and evaluation using pre-test and post-test. A total of 18 students were actively involved in the entire series of activities. The training materials included the introduction of herbal raw materials, hygienic processing techniques, selection of appropriate packaging, the importance of maintaining the quality and safety of herbal products, and the benefits of herbal medicine on oral health. Evaluation results showed that the average score had increased from 88.33 to 89.39 after the training. Respondents' understanding of the drying process and how to choose the right packaging improved. This activity also provided participants with hands-on experience in the herbal medicine making process. The training was overall successful in increasing students' awareness and insight into the importance of hygiene and quality in herbal medicine processing, as well as its benefits for oral health, although there were some factors that caused the scores to drop. It is hoped that this activity will help students learn about food safety in the workplace and in everyday life.

Keywords: Education; Herbal medicine processing; food safety

PENDAHULUAN

Di Indonesia jamu telah menjadi bagian yang integral dari budaya dan juga kesehatan masyarakat. Jamu merupakan salah satu minuman tradisional yang dikenal memiliki banyak sekali khasiat bagi kesehatan. Secara umum, jamu dapat diartikan sebagai obat herbal tradisional yang telah di praktekkan oleh masyarakat Indonesia untuk menjaga kesehatan. Berbagai jenis tanaman yang berkhasiat dapat diolah menjadi minuman tradisional ini. Pada sebagian besar masyarakat yang mengkonsumsi jamu mereka percaya bahwa jamu dapat memberikan manfaat yang cukup besar (Kusumo et al., 2020). Baik memberikan manfaat dalam kesehatan maupun dalam hal menjaga kebugaran dan kecantikan serta dapat bermanfaat meningkatkan stamina tubuh. Terdapat tanaman yang dapat memberikan manfaat bagi kesehatan (Pratiwi et al., 2021). Meskipun sudah banyak obat-obatan modern, jamu masih sangat populer di daerah

pedesaan maupun perkotaan. Jamu menjadi bagian tidak terpisahkan dari kebudayaan masyarakat Indonesia dan masih dibuat secara tradisional dari ramuan dengan bahan dasar dari tumbuh-tumbuhan dan segala sesuatu yang berada di alam oleh para penjual jamu (Unigiri & Ningrum, 2023). Jamu memiliki peran sangat penting sebagai antiseptik, antiinflamasi, dan analgesik alami dalam menjaga kesehatan rongga mulut. Kandungan senyawa aktif dari berbagai tanaman herbal nusantara terbukti efektif menekan pertumbuhan patogen penyebab masalah gigi dan gusi (Anwar et al., 2025)

Akan tetapi, di tengah kondisi perkembangan industri pangan yang sangat pesat. Terdapat tantangan yang dihadapi oleh pengusaha jamu khususnya dalam menjaga kualitas dan juga keamanan produk yang sedang di produksi. Kurangnya pemahaman dalam strategi pemasaran yang baik merupakan salah satu permasalahan yang di hadapi oleh pengelola jamu herbal. Selain itu, di era globalisasi ini jamu Indonesia harus mampu bersaing dalam pasar global. Dimana dengan memanfaatkan peluang untuk meningkatkan minat masyarakat terhadap alternatif pengobatan alami dan gaya hidup sehat. Sehingga perlu adanya upaya dalam meningkatkan kualitas produksi jamu (Tirtayasa, & Khair, 2021).

Melihat adanya tantangan dan permasalahan pada pengusaha jamu maka di era globalisasi ini dibutuhkan suatu pelatihan atau penyuluhan terkait pengolahan jamu yang baik dan benar untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas dari jamu yang di produksi agar dapat bersaing dalam pasar global. Melakukan pelatihan untuk pengolahan jamu sangat penting karena dapat memastikan terkait keamanan dari kontaminasi, menjaga konsistensi mutu, serta mempertahankan kandungan bahan aktif yang berkhasiat. Produk yang tidak memenuhi standar higienis yang baik dapat menjadi media penyebaran patogen, kontaminan, atau bahan berbahaya yang dapat memengaruhi kesehatan pengguna. Untuk itu, memastikan bahwa produk memenuhi standar kebersihan dan keamanan yang ketat menjadi sangat penting. Hal ini tidak hanya melibatkan pabrik atau produsen, tetapi juga melibatkan setiap tahap dalam rantai pasokan produk, termasuk pengawasan kualitas, proses sanitasi, dan prosedur penanganan yang benar (Afriani, & Koh, 2024).

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan edukatif-partisipatif melalui penyuluhan, demonstrasi, praktik langsung, dan evaluasi pembelajaran. Pendekatan ini dipilih untuk meningkatkan pengetahuan siswa siswi SMK Bhakti Wiyata terkait cara pengolahan yang baik dan benar sehingga dapat mempertahankan mutu zat aktif serta mendukung kesehatan mulut.

Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 14 Juni 2025 pukul 08.00 WIB di Gedung Adipadma, Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri. Sasaran kegiatan adalah 18 siswa kelas X Program Keahlian Farmasi SMK Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri yang mengikuti seluruh rangkaian kegiatan secara penuh.

Desain kegiatan terdiri atas empat tahapan, yaitu: (1) persiapan, meliputi koordinasi dengan pihak sekolah, penyusunan materi penyuluhan, serta penyediaan alat dan bahan pelatihan; (2) pelaksanaan penyuluhan, berupa penyampaian materi mengenai pengolahan jamu yang baik dan benar sesuai prinsip sanitasi dan keamanan pangan, pengenalan bahan baku jamu, teknik pengolahan yang higienis, proses pengeringan, pemilihan kemasan, penyimpanan produk, serta manfaat jamu dalam mendukung kesehatan mulut; (3) praktik langsung, yaitu peserta mempraktikkan proses pengolahan jamu kunyit asam sesuai prosedur yang telah dijelaskan dengan pendampingan tim pengabdian; dan (4) evaluasi, melalui pengisian pre-test dan post-test serta kuesioner kepuasan peserta.

Instrumen yang digunakan meliputi lembar pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta, lembar observasi untuk menilai keterampilan peserta selama praktik, serta kuesioner kepuasan menggunakan skala Likert untuk mengevaluasi pelaksanaan kegiatan.

Data hasil pre-test dan post-test dianalisis secara deskriptif dengan membandingkan nilai rata-rata sebelum dan sesudah kegiatan, kemudian disajikan dalam bentuk tabel dan persentase peningkatan. Data kuesioner kepuasan dianalisis secara deskriptif berdasarkan distribusi frekuensi dan persentase jawaban peserta. Keberhasilan kegiatan ditentukan berdasarkan beberapa indikator, yaitu: (1) seluruh peserta mengikuti kegiatan hingga selesai; (2) terjadi peningkatan nilai rata-rata post-test dibandingkan pre-test; (3) peserta mampu mempraktikkan tahapan pengolahan jamu sesuai prosedur yang telah diajarkan; dan (4) sebagian besar peserta memberikan penilaian baik hingga sangat baik terhadap pelaksanaan kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sesi penyampaian materi tentang cara pengolahan jamu yang dilakukan oleh pemateri kepada siswa-siswi SMK Bhakti Wiyata. Dalam kegiatan ini, pemateri menjelaskan berbagai teknik dan prinsip pengolahan jamu yang baik dan benar, dengan penekanan pada pentingnya aspek kebersihan dan sanitasi selama proses produksi. Materi yang disampaikan mencakup pemahaman tentang bahan-bahan alami yang digunakan, cara mengolahnya, serta cara menjaga kualitas produk akhir. Tujuan utama dari penyampaian materi ini adalah untuk memastikan siswa memiliki pemahaman

yang mendalam tentang prosedur yang diperlukan agar produk jamu yang dihasilkan tidak hanya aman untuk dikonsumsi, tetapi juga berkualitas tinggi dan memenuhi standar kesehatan yang ditetapkan.



Gambar 1. Penyampaian Materi Terkait Cara Pengolahan Jamu

Sebagai bahan dari evaluasi kegiatan Pelatihan Cara Pengolahan Pangan Yang Baik dan Benar pada siswa-siswi SMK Bhakti Wiyata jurusan Farmasi kelas 10, dilakukan dengan pengukuran tingkat pemahaman peserta sebelum dan sesudah penyuluhan (Rati et al., 2022). Kegiatan ini diikuti oleh 18 siswa, yang seluruhnya mengerjakan soal *pre-test* sebelum materi disampaikan dan kemudian *post-test* setelah kegiatan pelatihan selesai. *Pre-test* digunakan untuk mengetahui tingkat pengetahuan awal siswa-siswi terhadap topik pengolahan pangan yang baik dan benar, sedangkan *post-test* bertujuan untuk mengukur peningkatan pemahaman setelah mendapatkan pelatihan (Suciati et al., 2023).



Gambar 2. Pengerjaan *pre* dan *post test*

Setelah tes dilakukan, nilai dari masing-masing peserta dihitung dan dianalisis untuk melihat efektivitas penyuluhan. Hasil rata-rata *pre-test* dan *post-test* dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Hasil Pre dan Post Test Pelatihan Pengolahan Jamu

Soal	Pre-Test	Post-Test	Perubahan
Jamu adalah minuman tradisional Indonesia yang dibuat dari bahan alami seperti rempah-rempah dan tumbuhan obat.	100	100	0,00
Kebersihan dan sanitasi dalam pembuatan jamu tidak terlalu penting karena jamu berasal dari bahan alami.	100	100	0,00
Proses pemotongan atau perajangan bahan baku sebelum perebusan bertujuan untuk mempercepat proses ekstraksi zat aktif.	100	94,44	-5,56
Salah satu manfaat jamu adalah meningkatkan daya tahan tubuh dan menjaga kesehatan.	100	100	0,00
Kebersihan tempat produksi jamu harus selalu dijaga agar produk tetap aman dikonsumsi	100	100	0,00
Label pada kemasan jamu tidak perlu mencantumkan informasi tentang komposisi bahan.	100	94,44	-5,56
Menggunakan plastik biasa sebagai kemasan jamu lebih aman dibandingkan menggunakan kaca.	66,66	77,77	11,11
CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik) bertujuan untuk memastikan produk pangan aman dan layak dikonsumsi.	100	100	0,00
Penggunaan bahan alami dalam pembuatan jamu memastikan bahwa jamu selalu aman untuk dikonsumsi tanpa perlu di cuci.	94,44	94,00	-0,44
Proses pengeringan bahan jamu di pinggir jalan raya dengan bantuan sinar matahari dapat membantu meningkatkan masa simpan jamu dan menjaga kandungan zat aktif didalamnya.	22,22	33,33	11,11
Nilai Rata-Rata	88,33	89,39	1,06

Sebagai bentuk evaluasi terhadap efektivitas kegiatan penyuluhan dan pelatihan pengolahan jamu, dilakukan pengukuran tingkat pengetahuan peserta menggunakan instrumen pre-test dan post-test yang terdiri atas sepuluh pertanyaan. Evaluasi dilakukan

terhadap 18 siswa kelas X Program Keahlian Farmasi SMK Bhakti Wiyata yang mengikuti seluruh rangkaian kegiatan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa nilai rata-rata peserta mengalami peningkatan dari 88,33 pada pre-test menjadi 89,39 pada post-test, dengan selisih peningkatan sebesar 1,06 poin (Tabel 1). Selain itu, peningkatan pemahaman paling besar terjadi pada materi mengenai proses pengeringan bahan jamu yang higienis serta pemilihan kemasan yang tepat, sedangkan beberapa indikator mengalami penurunan, seperti pemahaman mengenai teknik pemotongan bahan baku, informasi pada label kemasan, dan aspek kebersihan dalam proses produksi.

Meskipun peningkatan rata-rata nilai relatif kecil, hasil tersebut tetap menunjukkan adanya kecenderungan peningkatan pemahaman peserta setelah mengikuti penyuluhan dan pelatihan. Besarnya peningkatan skor tidak selalu mencerminkan keberhasilan suatu kegiatan edukasi karena dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan awal peserta. Pada kegiatan ini, nilai pre-test yang telah mencapai rata-rata 88,33 menunjukkan bahwa sebagian besar peserta telah memiliki pengetahuan dasar mengenai higiene, sanitasi, dan keamanan pangan sebelum kegiatan berlangsung. Hal tersebut dapat dipahami karena sasaran kegiatan merupakan siswa Program Keahlian Farmasi yang telah memperoleh materi terkait keamanan pangan dan pengolahan bahan alam melalui pembelajaran di sekolah. Kondisi tersebut dikenal sebagai ceiling effect, yaitu keadaan ketika nilai awal peserta sudah tinggi sehingga ruang peningkatan setelah intervensi menjadi lebih terbatas. Oleh karena itu, hasil kegiatan ini lebih tepat diinterpretasikan sebagai upaya memperkuat dan menyempurnakan pengetahuan yang telah dimiliki peserta daripada memberikan pengetahuan yang benar-benar baru. Temuan serupa juga dibahas oleh (Suciati et al., 2023) yang menyatakan bahwa pelatihan pembuatan jamu pada siswa sekolah mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta, namun besarnya peningkatan dipengaruhi oleh kemampuan awal peserta dan metode pembelajaran yang digunakan. Demikian pula, penelitian (Fatimawali et al., 2023) melaporkan bahwa penyuluhan dan pelatihan pembuatan jamu memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai manfaat jamu herbal serta teknik pembuatannya, meskipun tingkat peningkatan berbeda pada setiap peserta.

Peningkatan pemahaman yang paling menonjol terjadi pada materi mengenai proses pengeringan dan pemilihan kemasan jamu. Kedua materi tersebut merupakan tahapan penting dalam pengolahan jamu yang sering kali kurang mendapatkan perhatian dibandingkan proses pembuatan produk itu sendiri. Proses pengeringan yang dilakukan secara tidak higienis berpotensi menyebabkan kontaminasi debu, mikroorganisme, maupun cemaran lingkungan sehingga dapat menurunkan mutu dan keamanan produk herbal. Demikian pula, penggunaan kemasan yang tidak sesuai dapat mempercepat kerusakan senyawa bioaktif akibat paparan cahaya, udara, dan kelembapan. Melalui penyuluhan yang dipadukan dengan demonstrasi dan praktik langsung, peserta memperoleh pengalaman

belajar yang lebih kontekstual sehingga lebih mudah memahami hubungan antara setiap tahapan proses produksi dengan kualitas produk akhir. Hasil ini mendukung pengabdian yang dilakukan oleh (Afriani et al., 2024) yang menunjukkan bahwa edukasi mengenai higiene dan sanitasi produksi mampu meningkatkan pemahaman peserta terhadap pentingnya penerapan keamanan pangan dalam menghasilkan produk yang aman dan bermutu. Selain itu, penelitian yang dilakukan oleh (Nofianti et al., 2024) juga melaporkan bahwa pelatihan mengenai keamanan pangan dan penggunaan kemasan yang tepat dapat meningkatkan kesadaran pelaku usaha terhadap pentingnya menjaga mutu produk selama proses produksi hingga distribusi.

Sebaliknya, beberapa indikator mengalami penurunan setelah pelatihan, terutama pada materi mengenai teknik pemotongan bahan baku, informasi pada label kemasan, dan aspek kebersihan dalam proses produksi. Penurunan tersebut kemungkinan disebabkan oleh bertambahnya informasi yang diterima peserta sehingga mereka mulai membedakan konsep-konsep yang sebelumnya dianggap sederhana. Dalam evaluasi pendidikan kesehatan, kondisi tersebut cukup sering dijumpai ketika peserta mulai melakukan proses berpikir yang lebih kritis terhadap materi yang dipelajari sehingga muncul keraguan saat memilih jawaban pada post-test. Dengan demikian, penurunan pada beberapa indikator tidak serta-merta menunjukkan kegagalan penyuluhan, tetapi menjadi masukan untuk meningkatkan efektivitas metode pembelajaran melalui pemberian contoh kasus yang lebih beragam, diskusi interaktif, maupun praktik yang lebih intensif. Keberhasilan penyuluhan dipengaruhi oleh metode penyampaian, kemampuan awal peserta, pengalaman belajar, serta karakteristik sasaran sehingga perubahan pengetahuan setiap individu tidak selalu berlangsung dengan tingkat yang sama (Paulus et al., 2021).

Apabila dibandingkan dengan kegiatan pengabdian sebelumnya, penelitian ini memiliki karakteristik yang berbeda. Pengabdian yang dilakukan oleh (Fatimawali et al., 2023) lebih berfokus pada peningkatan kemampuan masyarakat dalam membuat jamu herbal sebagai upaya pemberdayaan masyarakat, sedangkan penelitian (Suciati et al., 2023) menitikberatkan pada pelestarian budaya dan penumbuhan jiwa kewirausahaan siswa melalui pelatihan pembuatan jamu. Berbeda dengan kedua kegiatan tersebut, pengabdian ini mengintegrasikan edukasi mengenai Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), prinsip higiene dan sanitasi, keamanan pangan, serta manfaat jamu dalam mendukung kesehatan rongga mulut. Pendekatan tersebut memberikan pemahaman yang lebih komprehensif karena peserta tidak hanya mempelajari cara membuat jamu, tetapi juga memahami pentingnya menjaga mutu bahan baku, proses produksi, pengemasan, hingga keamanan produk sebelum dikonsumsi. Integrasi antara aspek keamanan pangan dan kesehatan rongga mulut inilah yang menjadi kebaruan (novelty) kegiatan pengabdian ini dibandingkan pengabdian-pengabdian sebelumnya.

Pengolahan Jamu



Gambar 3. Proses Pembuatan Jamu

Selanjutnya proses pembuatan jamu dilakukan secara praktis dengan melibatkan siswa-siswi secara langsung. Dalam kegiatan ini, siswa-siswi terlibat dalam berbagai tahapan pengolahan bahan-bahan alami menjadi jamu, yang mencakup pemilihan bahan baku yang tepat hingga penerapan teknik pengolahan yang efisien. Salah satu jenis jamu yang dibuat adalah jamu kunyit asam, yang memanfaatkan kunyit (*Curcuma domestica*) sebagai bahan utama. Teknik pengolahan jamu kunyit asam yang efisien penting untuk mempertahankan kandungan zat aktif yang terdapat dalam kunyit, seperti kurkumin, flavonoid, saponin, polifenol, dan minyak atsiri. Kandungan zat aktif tersebut diketahui memiliki sifat anti inflamasi, antioksidan, anti kanker, anti mutagenik dan antimikroba (Vidhya et al., 2022).

Berdasarkan penelitian Susanti et al.(2014), ekstrak kunyit terbukti efektif membantu mempercepat proses penyembuhan luka ulserasi pada mukosa mulut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian ekstrak kunyit dapat meningkatkan makrofag aktivitas makrofag, yang berfungsi membersihkan jaringan mati dan mempercepat proses regenerasi. Selain itu, pada hari ke-7 dan ke-10, terjadinya penyusutan diameter luka secara signifikan. Oleh karena itu, konsumsi jamu kunyit asam tak hanya menyegarkan, tapi juga memberikan manfaat kesehatan bagi rongga mulut, seperti mempercepat penyembuhan sariawan, mengurangi peradangan gusi, menghambat pertumbuhan mikroorganisme penyebab infeksi, dan mencegah terjadinya kanker.

Melalui pengalaman praktis ini, siswa-siswi tidak hanya belajar membuat jamu secara langsung, tetapi juga memahami manfaat ilmiah dari bahan- bahan tradisional seperti kunyit. Mereka diharapkan mampu menerapkan pengetahuan yang telah diperoleh dalam konteks nyata, menghasilkan jamu kunyit asam yang berkualitas, serta memahami pentingnya menjaga kebersihan dan keamanan produk selama proses pembuatan. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan praktik siswa, tetapi juga memberikan wawasan lebih luas mengenai industri jamu tradisional dan pentingnya

pengolahan bahan alam yang baik, termasuk dalam upaya menjaga kesehatan gigi dan mulut secara alami.

KESIMPULAN

Pelatihan pengolahan jamu yang baik dan benar pada siswa SMK Bhakti Wiyata jurusan Farmasi kelas 10 berhasil meningkatkan pengetahuan dan pemahaman peserta mengenai prinsip sanitasi dan keamanan pangan. Meskipun peningkatan rata-rata skor pre-test ke post-test tidak signifikan (1,06 poin), terdapat perubahan positif pada pemahaman peserta mengenai proses pengeringan dan pemilihan kemasan jamu yang tepat. Kegiatan ini tidak hanya memberikan bekal teori, tetapi juga pengalaman praktik langsung, yang membantu siswa memahami pentingnya menjaga kualitas dan kebersihan dalam setiap tahap produksi jamu. Secara keseluruhan, pelatihan ini memberikan dampak positif dalam membentuk kesadaran siswa terhadap pengolahan produk herbal yang higienis dan aman, serta menjadi bekal penting dalam menghadapi tantangan industri jamu di era modern.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, M., Lapatulo, N., Nuryanto, H., & Koh, C. (2024). Pelatihan Higienitas Dalam Produksi Roti Untuk Meningkatkan Kualitas dan Keamanan Pangan di Lingkungan Masyarakat Warga Binaan Lapas Barelang Kota Batam. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 2(8), 3517–3521.
- Anwar, M. A., Sayed, G. A., Hal, D. M., Hafeez, M. S. A. E., Shatat, A. S., Salman, A., Eisa, N. M., Ramadan, A., El-Shiekh, R. A., Hatem, S., & Aly, S. H. (2025). Herbal remedies for oral and dental health: a comprehensive review of their multifaceted mechanisms including antimicrobial, anti-inflammatory, and antioxidant pathways. *Inflammopharmacology*, 33(3), 1085–1160. <https://doi.org/10.1007/s10787-024-01631-8>
- Darsini, Fahrurrozi, E. A. C. (2019). Pengetahuan : Artikel Riview. *Jurnal Keperawatan*, 12(1), 95–107.
- Fatimawali, Billy J. Kepel, Widdhi Bodhi, Aaltje E. Manampiring, F. H. B., & Tallei, P. V. Y. Y. dan T. E. (2023). Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Jamu Sehat Pada Kelompok UMKM PKK Lingkungan VII Kelurahan Malendeng Manado. *The Studies of Social Science*, 5(1), 16–25.
- Kusumo, A. R., Wiyoga, F. Y., Perdana, H. P., Khairunnisa, I., Suhandi, R. I., & Prastika, S. S. (2020). Jamu Tradisional Indonesia: Tingkatkan Imunitas Tubuh Secara Alami Selama Pandemi Traditional Indonesian Jamu: Natural Way To Boost Immune System During Pandemic. *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Service)*, 4(2), 465–471.

- Nofianti, K. A., Ekowati, J., Purwanto, B. T., Prayoga, A., Yuwono, M., Rijal, M. A. S., ... & Hakim, L. (2024). Upaya Peningkatan Kualitas Produk UMKM Makanan Minuman di Surabaya Melalui Pelatihan Keamanan Aditif dan Kemasan Pangan serta Program Self Declare Halal Menggunakan Aplikasi SEHATI: Efforts to Improve the Quality of Food and Beverage MSME Products in Surabaya Through Additive and Food Packaging Safety Training as well as a Self-declare Halal Program Using the SEHATI Application. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(8), 1407-1413.
- Paulus Ezra Sanger, Sulaemana Engkeng, H. M. (2021). Pengaruh Penyuluhan Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) Terhadap Pengetahuan Peserta Didik SMP Negeri 1 Tompasobaru Minahasa Selatan. *Jurnal KESMAS*, 10(3), 118–122.
- Pratiwi, N. Y., Febiyana, F., Christanti, M., Permatasari, A. D., Siregar, M., Damayanty, P & Djunaidy, D. (2021). Membantu Umkm Dalam Memasarkan Produk di Marketplace Shopee dan Tokopedia. *Jurnal Pengabdian Teratai*, 2(2), 135–142.
- Rati Purwati, evin Noviana Sari, Embun Nadya, Siti Khotimah, I. D. A. (2022). Penyuluhan Tentang Manfaat Minuman Kunyit Asam Terhadap Penurunan Skala Nyeri Disminorea Pada Siswa Madrasah Aliyah. *Jurnal ABDI MERCUSUAR*, 2(1), 038–045.
- Suciati, Wiwied Ekasari, Neny Purwitasari, Rice Disi Oktarina, L., & Tumewu, Yanu Andhiarto, Hanifa Rahma Putri, Tutiek Purwanti, S. (2023). Pelatihan Pembuatan Jamu pada Siswa SMA di Kabupaten Banyuwangi sebagai Upaya Pelestarian Budaya dan Menanamkan Enterprenuership. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 191–202.
- Susanti Arisonya, Gunawan Wibisono, G. A. (2014). Efektivitas Ekstrak Kunyit (*Curcuma Domestica*) Terhadap Jumlah Sel Makrofag Dan Diameter Pada Lesi Ulkus Traumatikus. *Jurnal B-Dent*, 1(2), 118–125.
- Tirtayasa, S., Nadra, I., & Khair, H. (2021). Strategi Pemasaran Terhadap Peningkatan Kinerja UMKM dimoderasi Teknologi pada masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Ilmiah Manajemen Dan Bisnis*, 22(2), 244-259.
- Umapathy, V. R., Swamikannu, B., Jones, S., Kiran, M., Lell, T., Mayasa, V., & Govindaraj, J. (2022). Effects of turmeric (*Curcuma longa*) on oral health. *Bioinformation*, 18(6), 538–542. <https://doi.org/10.6026/97320630018538>
- Unugiri, A., Faila, R. N., & Ningrum, I. K. (2023). Pemberdayaan PKK Melalui Pelatihan Pembuatan Jamu Tradisional Dengan Mesin Granulator di Desa Pomahan. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(5), 801-808.