

SPORA 2023

SIMPOSIUM PENGABDIAN MASYARAKAT HUMANIORA

Rabu, 6 Desember 2023

Via Zoom Meeting

Tema: *Dinamika Humaniora dalam Lokalitas dan Identitas*

PENGOLAHAN TANAMAN OBAT BERBASIS TEKNOLOGI *SOLAR DEHYDRATOR* UNTUK KEMANDIRIAN EKONOMI PAUD NURUL HUDA

Raden Aldzial Mahendra Rizkio Syamsudin¹), Framesti Frisma Sriarumtias^{1*}), Nenden Munawaroh²), Gilang Gunawan¹), Raisya Arifah Nursadrina¹), Riandi Palawah¹), Rizki Maulana Yusup¹), Zidni Tazkia¹)

Program Studi S1 Farmasi, Universitas Garut¹
Program Studi Pendidikan Islam, Universitas Garut²
Garut, Indonesia
framestifs@gmail.com

Abstrak

Artikel ini akan menjelajahi lebih dalam tentang bagaimana teh, jamu, dan budaya di Jawa Barat bersatu dalam sebuah keseimbangan yang memperkaya kehidupan sehari-hari. Dengan melibatkan sejarah, tradisi, dan nilai-nilai budaya, kita dapat memahami betapa pentingnya perpaduan ini dalam merajut keseimbangan antara alam dan kehidupan manusia. Selain itu pengeringan teh herbal menggunakan cahaya matahari langsung sangat rentan terpapar oleh kontaminan seperti debu maupun kotoran hewan. Untuk mengatasi permasalahan ini, tim PkM dari Universitas Garut melakukan sebuah inisiatif pengabdian kepada masyarakat untuk menciptakan teh herbal yang dapat dinikmati oleh berbagai kalangan dengan memanfaatkan teknologi *Solar dehydrator*. Inisiatif ini melibatkan kerja sama dengan orang tua siswa dari satuan Pendidikan Anak Usia Dini (PAUD) Nurul Huda yang bertempat di kaki gunung Cikuray yaitu di Desa Dangi, Kecamatan Cilawu Kabupaten Garut dalam pembuatan dan pengembangan teh herbal. Tujuan dari pengabdian ini untuk mencapai kemandirian ekonomi lembaga melalui pengolahan tanaman obat yang didukung oleh orang tua siswa di PAUD Nurul Huda serta pihak sekolah itu sendiri. Metode pengabdian ini yaitu dengan pendekatan partisipatif yang melibatkan pengamatan, pelatihan, dan evaluasi. Kuisisioner dilakukan kepada 27 responden, termasuk guru, dan orang tua siswa PAUD Nurul Huda. *Pretest* dilakukan sebelum pelaksanaan pelatihan, dan dilanjutkan dengan *post-test* setelah para responden menerima pelatihan dan mencoba sendiri teh herbal. Hasil dari kuisisioner menunjukkan peningkatan pengetahuan terkait teh herbal sebanyak 81%, pengalaman mencoba sebanyak 37%, ketertarikan pembuatan sebanyak 17%, kepercayaan diri untuk mengolah sebanyak 14% serta peningkatan pengetahuan sebanyak 11%. Hasil ini menunjukkan bahwa pelatihan ini memberikan dampak positif bagi PAUD Nurul Huda.

Kata Kunci: teh herbal, teh kejek, *Solar Dehydrator*

SPORA 2023

SIMPOSIUM PENGABDIAN MASYARAKAT HUMANIORA

Rabu, 6 Desember 2023

Via Zoom Meeting

Tema: Dinamika Humaniora dalam Lokalitas dan Identitas

1. PENDAHULUAN

Jawa Barat, dengan lanskap alam yang subur dan tradisi yang kaya, menjadi pangkalan sebuah kekayaan budaya yang melibatkan teh, jamu, dan kearifan lokal. Dalam harmoni rempah-rempah yang tumbuh melimpah, teh yang disajikan dengan penuh keahlian dan ramuan jamu yang memelihara kesehatan, kita menemukan cerminan kehidupan sehari-hari yang kaya nilai-nilai budaya, tradisi, dan kreativitas manusia.

Di puncak perbukitan dan kebun teh yang menghijau, teh di Jawa Barat bukan sekadar minuman, melainkan juga bagian dari ritual dan kehidupan sehari-hari. Upacara minum teh menjadi titik temu antara keindahan alam dan kearifan lokal, menciptakan momen yang mendalam dan penuh makna. Setiap tegukan mengandung jejak sejarah dan keseimbangan filosofis yang mengakar dalam kehidupan masyarakat setempat. Seperti Festival *Nyaneut* yang biasa dilakukan di Desa Cigedug, Kecamatan Cikajang Kabupaten Garut merupakan kegiatan yang sering dilaksanakan di kaki gunung Cikuray.

Namun, teh di Jawa Barat tidak berdiri sendiri. Ia bersatu dengan jamu, tradisi kesehatan yang melibatkan rempah-rempah alami. Dalam setiap ramuan jamu, kita menemukan kebijaksanaan turun-temurun dalam memanfaatkan kekayaan alam untuk menyembuhkan dan menjaga keseimbangan tubuh. Rempah-rempah seperti kunyit, temulawak, dan jahe tidak hanya memberikan cita rasa khas pada teh dan jamu tetapi juga menyiratkan nilai-nilai filosofis yang menghargai keseimbangan alam.

Perpaduan teh dan jamu di Jawa Barat juga mencerminkan harmoni antara alam dan budaya. Rempah-rempah yang tumbuh di kebun-kebun tradisional menjadi bahan dasar jamu, sementara teh ditanam di perbukitan yang indah. Dalam setiap gelas teh hangat atau ramuan jamu, terdapat kisah-kisah leluhur, kebijaksanaan lokal, dan keunikan budaya yang terus berkembang.

Artikel ini akan menjelajahi lebih dalam tentang bagaimana teh, jamu, dan budaya di Jawa Barat bersatu dalam sebuah keseimbangan yang memperkaya kehidupan sehari-hari. Dengan melibatkan sejarah, tradisi, dan nilai-nilai budaya, kita dapat memahami betapa pentingnya perpaduan ini dalam merajut keseimbangan antara alam dan kehidupan manusia.

Gunung Cikuray di Jawa Barat, Indonesia, memancarkan pesona alam yang menakjubkan dan menjadi perwakilan keberagaman ekosistem serta kekayaan budaya di wilayah tersebut. Artikel ini menyajikan sebuah eksplorasi mendalam tentang keindahan alam Gunung Cikuray dan sekaligus meneropong hubungan erat antara penduduk setempat dengan lingkungan sekitarnya. Melalui pendakian menuju puncaknya, kita akan memahami bagaimana

SPORA 2023

SIMPOSIUM PENGABDIAN MASYARAKAT HUMANIORA



Rabu, 6 Desember 2023



Via Zoom Meeting

Tema: Dinamika Humaniora dalam Lokalitas dan Identitas

gunung ini bukan hanya destinasi fisik, tetapi juga sebuah perjalanan melalui warisan alam dan kearifan lokal. Gunung Cikuray, dengan ketinggian mencapai 2.821 meter di atas permukaan laut, terletak di Kabupaten Garut, Jawa Barat. Pemandangan yang menakjubkan dari puncaknya mencakup hutan tropis, padang rumput pegunungan, dan sungai-sungai yang mengalir turun dari lerengnya.

Teh telah memiliki sejarah panjang di Indonesia, dengan pengetahuan akan tanaman teh sudah ada sejak masa pendudukan kolonial Hindia Belanda pada tahun 1686. Perkebunan teh yang berkembang di Hindia Belanda pada waktu itu turut berkontribusi pada perkembangan ekonomi, termasuk di wilayah Garut yang telah dikenal sejak abad ke-16. Salah satu varietas teh yang menjadi warisan khusus dari Garut yang terkenal adalah Teh Kejek.

Teh kejek adalah varian teh yang memiliki cita rasa dan aroma yang unik. Daya tarik teh ini tidak hanya terletak pada karakteristiknya yang istimewa, tetapi juga pada sejarah panjangnya yang melibatkan masa pendudukan Hindia Belanda. Kehadiran teh kejek dapat ditelusuri kembali ke Desa Cigedug, Kecamatan Cigedug, Kabupaten Garut. Meskipun pada masa lalu ratusan pabrik Teh Kejek beroperasi, kini hanya satu pabrik yang masih bertahan. Proses produksi teh kejek melibatkan metode unik, di mana menginjakkan digunakan selama penggilingan dan wajan tradisional digunakan saat penyangraian. Kedua metode ini diyakini memberikan ciri khas khusus pada rasa dan aroma The Kejek yang diproduksi.

Berdasarkan metodenya, teh dapat dikelompokkan menjadi beberapa varietas, termasuk teh hitam, teh hijau, teh *oolong*, dan teh putih. Teh kejek termasuk dalam kategori teh hijau. Perbedaan dalam pengolahan ini terutama terkait dengan proses fermentasi yang terjadi selama proses pengolahan teh. Semua jenis teh pada dasarnya berasal dari tanaman yang sama, yakni *Camellia sinensis* (L) Kuntze dari keluarga *Theaceae*. Jika proses oksidasi enzimatis dibiarkan berlangsung lebih lama, itu akan menghasilkan teh hitam dengan rasa yang kaya dan warna yang lebih gelap. Proses pembuatan teh hijau, secara umum, melibatkan langkah-langkah seperti pelayuan, penggilingan, dan pemanasan.

PAUD Nurul Huda sendiri berada di Kaki gunung Cikuray di mana teh dan rempah sangat berlimpah. Maka dari itu pada pengabdian kali ini tim PkM Universitas Garut yang didanai oleh DRTPM Kemdikbudristek melakukan pengabdian dengan cara memberikan pelatihan terkait pemanfaatan teh kejek dan rempah untuk mendukung kemandirian ekonomi PAUD.

SPORA 2023

SIMPOSIUM PENGABDIAN MASYARAKAT HUMANIORA



Rabu, 6 Desember 2023



Via Zoom Meeting

Tema: Dinamika Humaniora dalam Lokalitas dan Identitas

2. METODE PELAKSANAAN

Metodologi penelitian yang diterapkan dalam workshop "Pemanfaatan Tek Kejek dan Rempah untuk sediaan Instan" mencakup pendekatan partisipatif yang terdiri dari tahapan pengamatan, pelatihan, dan evaluasi. Langkah-langkah pelayanan yang dilakukan melibatkan studi pendahuluan, pengembangan materi pelatihan, pendekatan partisipatif, pelatihan, serta evaluasi awal dan akhir. Analisis data dan penyebarluasan hasil penelitian dilakukan melalui platform elektronik dan media cetak, sebagaimana telah diungkapkan oleh Sriarumtias dkk. pada tahun 2020.

Tempat pelatihan diselenggarakan di PAUD Nurul Huda, yang terletak di Desa Dangiang, Kecamatan Cilawu, Kabupaten Garut, pada hari Sabtu, 7 Oktober 2023, dari pukul 09.00 hingga 13.00 WIB. Sebanyak 27 peserta berpartisipasi dalam pelatihan ini, dengan rentang usia antara 23 hingga 47 tahun, yang terdiri dari orang tua murid dan guru di PAUD Nurul Huda. Materi pelatihan melibatkan penggunaan bahan seperti kunyit segar, jahe segar, sereh, bunga rosella, kayu secang, daun mint, dan daun stevia. Peralatan yang digunakan mencakup sendok takar, baskom, wajan, kompor, spatula, timbangan, kemasan, alat pengering, nampan, kantong teh celup, dan kemasan *standing pouch*.

Produk yang dibuat pada pelatihan kali ini yaitu pembuatan teh celup yang berisi teh kejek dan juga simplisia kering. Tindak lanjut dari pengabdian kali ini yaitu pendaftaran sertifikasi halal produk dan juga pendaftaran HKI.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tanaman yang digunakan dalam pengabdian ini adalah daun teh segar yang diperoleh dari perkebunan teh PTPN VIII Dayeuh Manggung di Kecamatan Cilawu, Kabupaten Garut. Daun teh segar yang diperoleh mengalami proses pengolahan menjadi dua jenis teh, yaitu teh hitam dan teh kejek. Untuk pembuatan teh hitam, digunakan mesin *Crushing Tearing and Curling (CTC)* selama 90-120 menit. Setelah proses penggilingan, teh kemudian dikeringkan pada suhu 90-95°C selama 20-22 menit. Selanjutnya, teh disortasi, dikemas, dan siap untuk digunakan sesuai dengan metode yang dijelaskan oleh Rohdiana pada tahun 2015.

Sementara itu, proses pembuatan teh kejek dimulai dengan melayukan daun teh terlebih dahulu, yang disimpan pada suhu lembap selama 3 hari. Daun teh yang telah layu kemudian dikumpulkan hingga dapat dikepal oleh tangan, dan selanjutnya, dilakukan penginjakkan dengan menggunakan sepatu khusus yang bersih. Proses ini bertujuan untuk mengeluarkan getah dari daun teh sehingga daun teh menjadi berukuran kecil. Kemudian, teh dipanaskan dengan cara disangrai pada suhu 100°C dalam satu wajan berisi 15 kg daun teh untuk satu kali

SPORA 2023

SIMPOSIUM PENGABDIAN MASYARAKAT HUMANIORA



Rabu, 6 Desember 2023



Via Zoom Meeting

Tema: Dinamika Humaniora dalam Lokalitas dan Identitas

pemanasan selama 1 jam atau sampai daun teh layu dan berubah warna. Pada pemanasan kedua, daun teh dimasak kembali selama 30-40 menit. Pemanasan dihentikan setelah daun teh menghasilkan aroma dan telah kering, lalu diangkat dan didiamkan terlebih dahulu. Pemanasan ketiga dilakukan dengan cara penyangraian selama 5-10 menit hingga menghasilkan aroma yang kuat. Setelah itu, teh disortir dan siap untuk digunakan.



Gambar 1. Penjelasan penggunaan Alat Solar Dehydrator

Langkah awal dalam pembuatan simplisia melibatkan sortasi basah, yang mencakup pemilihan simplisia yang segar dan tidak mengalami kerusakan. Pada rimpang, dilakukan pemilihan rimpang yang besar dan tua (umur tanaman 9-12 bulan). Selanjutnya, dilakukan pemisahan terhadap pengotor dan zat asing yang terdapat dalam simplisia, seperti pada rimpang kunyit, di mana bahan-bahan asing seperti tanah dan kerikil harus dibuang. Tanah, yang memiliki kandungan mikroba yang beragam, perlu dibersihkan terlebih dahulu untuk mengurangi jumlah mikroba awal. Pada daun, dilakukan pemilihan daun yang masih segar dan terbebas dari kerusakan yang disebabkan oleh ulat atau serangga.

Langkah berikutnya adalah pencucian, yang bertujuan untuk menghilangkan tanah dan kotoran lain yang masih melekat pada bahan simplisia. Pencucian dilakukan menggunakan air bersih, seperti mata air atau air sumur PAM. Penting untuk mencuci secara singkat dan tidak merendam terlalu lama agar zat aktif yang larut dalam air pada simplisia tidak hilang. Setelah

SPORA 2023

SIMPOSIUM PENGABDIAN MASYARAKAT HUMANIORA

 Rabu, 6 Desember 2023

 Via Zoom Meeting

Tema: Dinamika Humaniora dalam Lokalitas dan Identitas

pencucian, bahan simplisia ditiriskan dalam keranjang plastik hingga air tidak menetes, lalu rimpang dipilih dan ditimbang untuk mengetahui bobot awal.

Pada tahap selanjutnya, dilakukan perajangan untuk mempermudah proses pengeringan simplisia. Perajangan dapat menggunakan pisau tajam, alat perajang, atau mesin perajangan khusus. Proses perajangan dilakukan searah dengan teknik melintang atau membujur. Ketebalan perajangan sangat memengaruhi kualitas bahan simplisia; jika terlalu tipis, dapat mengurangi kandungan bahan aktif, sedangkan jika terlalu tebal, dapat menyulitkan proses pengeringan atau memperpanjang waktu pengeringan.

Bahan rempah segar (baik rimpang, bunga maupun daun) yang telah disiapkan untuk dijadikan simplisia dibersihkan, dicuci, dan dirajang sesuai ukuran yang diinginkan. Selanjutnya, tanaman kunyit ditempatkan pada rak yang terdapat di dalam alat solar dehydrator. Alat ini diletakkan di bawah sinar matahari sehingga panas diserap oleh reflektor dan meresap ke bagian rak yang berisi tanaman kunyit. Waktu yang diperlukan untuk mengeringkan tanaman kunyit hingga menjadi simplisia kering dicatat.

Langkah terakhir yang dilakukan adalah sortasi akhir. Sortasi akhir bertujuan untuk memisahkan simplisia yang telah mengalami proses pengeringan dengan baik dari yang rusak atau cacat, serta memisahkan bahan-bahan atau bagian tanaman yang tidak diinginkan dan kotoran-kotoran lain yang mungkin masih tertinggal.

Tujuan dari proses pengeringan adalah untuk mengurangi kandungan air dalam bahan simplisia hingga mencapai batas yang ditetapkan, yaitu kurang dari 10%, sehingga dapat disimpan dalam jangka waktu yang panjang. Suhu menjadi faktor kunci yang mempengaruhi proses pengeringan; suhu yang terlalu tinggi dapat menyebabkan kehilangan zat-zat penting dalam bahan, sedangkan suhu yang terlalu rendah dapat membuat penguapan air menjadi lambat, memperpanjang waktu proses pengeringan dan meningkatkan risiko pertumbuhan jamur atau kapang. Oleh karena itu, pengaturan suhu yang tepat sangat penting untuk mencapai hasil pengeringan yang optimal.

Pada pengeringan menggunakan alat solar dehydrator, sinar matahari dioptimalkan untuk menghasilkan energi panas. Proses ini dilakukan dengan mengkonversi sinar matahari menjadi energi panas melalui suatu alat pengumpul atau kolektor panas. Energi panas yang dihasilkan kemudian dialirkan oleh udara ke dalam rak bertingkat yang berisi sampel simplisia, memicu terjadinya proses pengeringan. Alat solar dehydrator yang digunakan dalam penelitian ini memiliki 4 tingkat rak, dengan setiap rak mampu menampung hingga 1000 gram rimpang simplisia dan diisi dengan 200 gram daun.

SPORA 2023

SIMPOSIUM PENGABDIAN MASYARAKAT HUMANIORA

Rabu, 6 Desember 2023

Via Zoom Meeting

Tema: *Dinamika Humaniora dalam Lokalitas dan Identitas*

Selama proses pengeringan, suhu dicatat setiap 2 jam sekali mulai dari pukul 08.00 hingga 16.00 WIB. Informasi mengenai lamanya waktu pengeringan alat *solar dehydrator* dapat ditemukan pada tabel berikut.

Tabel 2. Hasil pencatatan waktu pengeringan dengan alat *Solar Dehydrator*

No.	Sampel	Lama Pengeringan	Suhu Rata-rata
1	Rimpang Kunyit	80 Jam	44,32°C
2	Rimpang Jahe	80 Jam	
3	Daun Mint	40 Jam	
4	Daun Stevia	40 Jam	
5	Bunga Rosella	60 Jam	

Suhu yang dihasilkan oleh alat *solar dehydrator* sangat tergantung pada kondisi cuaca, mirip dengan paparan sinar matahari langsung. Pada hari yang cerah, suhu yang dihasilkan oleh alat *solar dehydrator* cenderung tinggi, sedangkan pada hari mendung, suhu yang dihasilkan cenderung lebih rendah. Meskipun begitu, hasil rendemen pada sampel yang mengalami pengeringan menggunakan solar dehydrator relatif tinggi. Hal ini disebabkan karena sampel tidak langsung terpapar sinar matahari secara langsung, dan adanya aliran udara yang lancar, tidak terlalu rendah maupun terlalu tinggi, karena alat *solar dehydrator* dilengkapi dengan ventilasi untuk mengalirkan udara.



Gambar 2. Penjelasan pembuatan teh celup

SPORA 2023

SIMPOSIUM PENGABDIAN MASYARAKAT HUMANIORA



Rabu, 6 Desember 2023



Via Zoom Meeting

Tema: Dinamika Humaniora dalam Lokalitas dan Identitas



Gambar 3. Praktek pembuatan teh celup

Teh rempah adalah variasi teh yang dicampur dengan berbagai jenis rempah-rempah, memberikan manfaat positif bagi kesehatan tubuh berkat aktivitas antioksidannya. Kemampuan antioksidan teh rempah mampu melawan radikal bebas, melindungi sel-sel penting dalam tubuh dari kerusakan yang diakibatkan oleh oksidasi radikal bebas. Beberapa rempah yang turut digunakan dalam pembuatan teh rempah meliputi jahe (*Zingiber officinale*), yang mengandung senyawa antioksidan alami yang efektif dalam menghambat radikal bebas superoksida dan hidroksil yang dihasilkan oleh sel kanker. Kunyit (*Curcuma longa L.*) merupakan jenis rimpang yang banyak tumbuh dan umum dibudidayakan di berbagai daerah di Indonesia. Kunyit merupakan famili *Zingiberaceae*. Kandungan dari rimpang kunyit yaitu kurkumin telah diteliti dan ditemukan berbagai efek farmakologis seperti antiinflamasi, antioksidan, antibakteri dan immunosupresif (Nugraha et al, 2022; Sriarumtias et al, 2019). Khasiat dari penggunaan kunyit dalam bentuk mentah berbanding terbalik dengan manfaat yang didapat.

SPORA 2023

SIMPOSIUM PENGABDIAN MASYARAKAT HUMANIORA

Rabu, 6 Desember 2023

Via Zoom Meeting

Tema: Dinamika Humaniora dalam Lokalitas dan Identitas



Gambar 4. Hasil pembuatan teh celup rempah

Tabel 2. Hasil Pretest dan posttest selama pelatihan

No	Kriteria	Pretest (%)	Post Test (%)
1	Pengetahuan tee celup rempah	19	100
2	Pengalaman mencoba	22	59
3	Ketertarikan membuat	82	99
4	Kesediaan mengikuti pelatihan	100	100
5	Kepercayaan dirian mengolah	78	92
6	Ketertarikan	90	90
7	Pengetahuan sebelum pelatihan	30	30
8	banyaknya pengetahuan setelah pelatihan	73	84

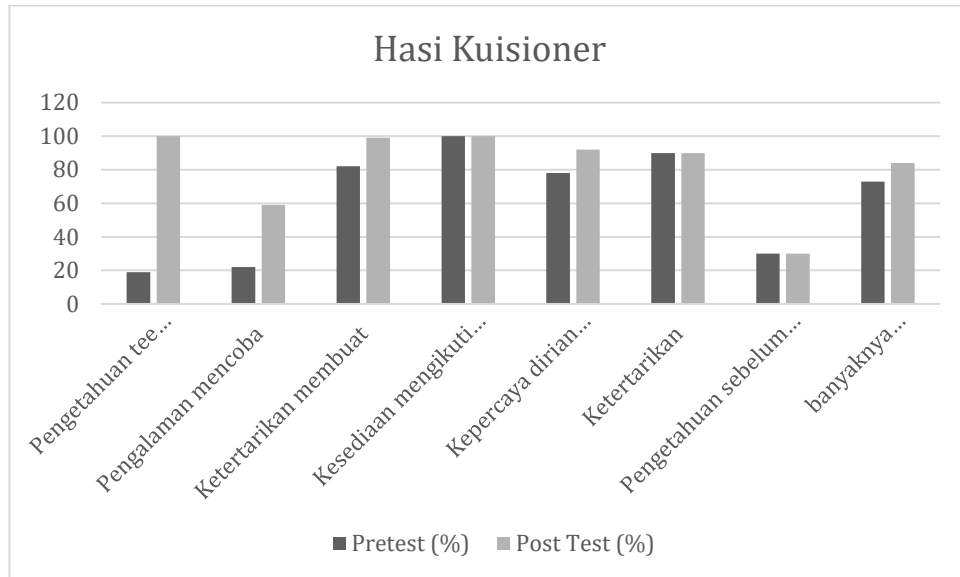
SPORA 2023

SIMPOSIUM PENGABDIAN MASYARAKAT HUMANIORA

Rabu, 6 Desember 2023

Via Zoom Meeting

Tema: *Dinamika Humaniora dalam Lokalitas dan Identitas*



Gambar 5. Grafik hasil kuisiner peserta pelatihan



Gambar 6. Teh celup dengan kemasan *standing pouch*

SPORA 2023

SIMPOSIUM PENGABDIAN MASYARAKAT HUMANIORA

Rabu, 6 Desember 2023

Via Zoom Meeting

Tema: *Dinamika Humaniora dalam Lokalitas dan Identitas*

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil dari pengabdian ini menunjukkan peningkatan ketertarikan dan kemampuan orang tua siswa dalam pembuatan the herbal. Hasil dari kuisioner menunjukkan peningkatan pengetahuan terkait the herbal sebanyak 81%, pengalaman mencoba sebanyak 37%, ketertarikan pembuatan sebanyak 17%, kepercayaan diri untuk mengolah sebanyak 14% serta peningkatan pengetahuan sebanyak 11%. Hasil ini menunjukkan bahwa pelatihan ini memberikan dampak positif bagi PAUD Nurul Huda.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada DRTPM Kemdikbudristek yang telah mendanai pengabdian kali ini, juga kepada Fakultas MIPA dan Universitas Garut yang telah mendukung pengabdian ini.

REFERENSI

- A'yunin, Nur Arifah Qurota, Umar Santoso, Eni Harmayani. (2019). Kajian Kualitas Dan Aktivitas Antioksidan Berbagai Formula Minuman Jamu Kunyit Asam. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* Vol. 23, No.1, Maret 2019, ISSN 1410-1920, EISSN 2579-4019.
- Amelia, S., Juwita, F., & Fajriyah, A. (2020). Pengaruh Pemberian Kunyit Asam Terhadap Penurunan Intensitas Nyeri Haid. *Indonesian Journal Of Midwifery*, 3(2), 143-150.
- Azkiyah, L., Pamujiati, A. D., Yuliarsha Sidhi, E., Haris Hasanuddin Slamet, A., & Utomo, K. W. M. (2023). Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) sebagai Bahan Minuman Instan Penambah Imunitas. *JATIMAS : Jurnal Pertanian Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 58–67. <https://doi.org/10.30737/jatimas.v3i1.4561> (Original work published May 29, 2023).
- Hamdayani, D. (2018). *Pengaruh Pemberian Minuman Kunyit Asam Terhadap Penurunan Dismenore Primer Pada Mahasiswi Tingkat Ii Prodi S1 Keperawatan Stikes Mercubaktijaya Padang*. Menara Ilmu, Xii(Ii), 23-29.
- Hewlings, S., & Khalman, D. (2017). Curcumin: A Review Of Its Effect On Human Health. *Foods*, 6(10), 92.
- Kartikasari, Ranti, Ika Yuni Astuti, Dwi Hartati. (2019). Formula Granul Instan Ekstrak Temulawak (Curcuma Xanthorrhiza Roxb) Dengan Kombinasi Gelatin Dan Dekstrin. *PHARMACY*, Vol.06 No. 01 Agustus 2009.
- Khayat, S., Fanaei, H., & Kheirkhah, Z. B.(2015). Curcumin Attenuates Severity Of Premenstrual Syndrome Symptoms: A Randomized, Double-Blind, Placebo- Controlled Trial. *Complementary Therapies In Medicine*, 23(3), 318-324.

SPORA 2023

SIMPOSIUM PENGABDIAN MASYARAKAT HUMANIORA

Rabu, 6 Desember 2023

Via Zoom Meeting

Tema: *Dinamika Humaniora dalam Lokalitas dan Identitas*

- Mulyani, Sri, Bambang Admadi Harsojuwono, Gusti Ayu Kadek Diah Puspawati. (2014). Potensi Minuman Kunyit Asam (*Curcuma Domestica* Val. -*Tamarindus Indica* L.) Sebagai Minuman Kaya Antioksidan. *AGRITECH*, Vol. 34, No. 1, Februari 2014.
- Nugraha, M I A , E Harfiani, A Pramesyanti. (2022). Systematic Review : Potensi Kurkumin Dalam Rimpang Kunyit (*Curcuma Longa* Linn) Sebagai Anti-Inflamasi Pada Gastritis Akibat Infeksi *Helicobacter Pylori*. Seminar Nasional Riset Kedokteran (SENSORIK) 2022.
- Puspitaningrum, Ika, maria Caecilia nanny Setiawati, Siti munisih, lia kusmita, Amor Sofandi. (2021). Pembuatan jamu Instan kunyit Asem di kader Remaja Puskesmas bangun Galih, Tegal. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (DiMas)* Vol . 3 No. 1 hal 120-124.
- Salsabila , Alisha Z. , Neily Zakiyah. (2022). Review Artikel: Efek Farmakologi Minuman Kunyit (*Curcuma Domestica*) Asam Dan Jahe (*Zingiber Officinale*) Sebagai Pereda Nyeri Dismenore Primer Pada Remaja Di Indonesia. *Farmaka* Vol. 20 No. 3 hal 88-96.
- Sriarumtias, Framesti Frisma, Nopi Rantika, Alin Siti Rohmah. (2020). Formulasi Granul Effervescent Ekstrak Pandan Laut (*Pandanus tectorius* Parkinson ex Du Roi) Sebagai Analgetik. *Pharmauho: Jurnal Farmasi, Sains, dan Kesehatan* 2020; 6(2):60-66.
- Sriarumtias, Framesti Frisma, Siti Hidayati Lestari Rimosan, Aji Najihudin, Raden Aldizal Mahendra Rizkio Syamsudin. (2023). Penetapan Kadar Vitamin C Dan Formulasediaan Granul Instan Ekstrak Kulit Jeruk Keprok (*Citrus reti culate* Bl anco.). *Jurnal Farmasi dan Herbal* Vol 5 No 2 hal 38-47.
- Sriarumtias, Framesti Frisma. (2020). Edukasi Masyarakat Terkait Kosmetika Aman Di Desa Cidatar Kabupaten Garut Jawa Barat. *GERVASI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* Vol. 4 No 02.
- Sriarumtias, Framesti Frisma. Resa Fitria Andeani, Nadia Rosita, Fitri Ardian, AT Septiani. (2020). Pemberdayaan serta Penerapan Protokol Kesehatan di Posyandu Puskesmas Leuwigoong Kabupaten Garut, Jawa Barat Sebagai Upaya Mencegah Penularan COVID-19. *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)* Vol 1 No 1 hal 1-12.
- Syamsudin, Raden Aldizal Mahendra Rizkio, Farid Perdana, Firly Suci Mutiaz, Vicka Galuh, Apriliani Putri Ayu Rina, Novia Dwi Cahyani, Sri Aprilya, Rahma Yanti, Fezi Khendri. (2019). Temulawak Plant (*Curcuma Xanthorrhiza* Roxb) As A Traditional Medicine. *Farmako Bahari* Vol. 10 ; No. 1 ; Januari 2019 Halaman 51-65.
- Widiatami, Tiara, Melyana Nurul, Admini. (2018). Study Literature Tentang Pemberian Minuman Kunyit Asam Terhadap Tingkat Nyeri Menstruasi Pada Remaja Putri. *Jurnal Kebidanan* Vol. 8 No. 2 October 2018.