

Pengenalan Pembuatan Es Lilin Beras Kencur dan Kunyit Asam dalam Upaya Meningkatkan Minat Minum Jamu Siswa SD

Aulia Umma Agasie, Intan Martha Cahyani*, Wulandari, Amira Nahdi, Erlina Oktafiana, Amanda Mariadeny, E'en Nabila, Desi Niken Agesti, Deta Rizky Retno, Aulya Isra Kurniasari, Dwindi Dona Sukma, Bintang Putra Risaldi, Dyas Syukur Prayoga

Program Studi Farmasi, Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi
Jl. Letnan Jendral Sarwo Edie Wibowo Km. 1, Plamongan Sari, Kec. Pedurungan, Kota Semarang, Jawa Tengah 50192

*Email : intanmartha20@gmail.com

Abstrak

Jamu merupakan minuman tradisional yang kaya akan manfaat untuk kesehatan, jamu dapat digunakan untuk menyembuhkan penyakit maupun dalam memelihara kesehatan tubuh. Jamu dapat diminum mulai dari anak-anak hingga orang dewasa, inovasi terhadap produk jamu perlu dilakukan untuk meningkatkan minat minum jamu pada anak-anak. Salah satu inovasi yang dibuat yaitu dengan mengemas jamu dalam bentuk es lilin, hal ini dikarenakan minat anak untuk meminum es sangat tinggi sehingga jamu dikemas dalam bentuk es tetapi masih memperhatikan manfaat dan kegunaanya. Pelaksanaan kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman dan meningkatkan minat minum jamu pada siswa SD dengan menyajikan dalam bentuk es lilin. Pada pengabdian Masyarakat ini kami dilaksanakan dengan melakukan demonstrasi proses pembuatan es lilin kunyit asam dan beras kencur pada siswa kelas 5 SD N Plamongsari 02. Metode pelaksanaan kegiatan dengan melakukan pengenalan produk jamu kepada anak-anak dengan mengemasnya melalui berbagai pemberian materi melalui permainan bergambar tentang tanaman jamu yang kita gunakan dan bahan tambahan lain serta menonton video proses pembuatan jamu hingga pengemasan menjadi es lilin yang akan meningkatkan minat minum jamu pada anak-anak. Kegiatan berjalan lancar dan antusiasme anak-anak SD N Plamongsari 02. Proses pemberian materi berjalan dengan sangat menarik karena kami sajikan dengan berbagai permainan dan lagu yang menarik antusiasme murid untuk menjawab berbagai pertanyaan yang diberikan. Hal ini menunjukkan semua parameter keberhasilan pelaksanaan telah tercapai dengan baik.

Kata kunci : jamu, kunyit asam, beras kencur, siswa SD, es lilin.

Abstract

Jamu is a traditional drink that is rich in health benefits. It can be used to treat illnesses as well as maintain overall body health. Jamu can be consumed by both children and adults. Innovation in jamu products is necessary to increase children's interest in drinking jamu. One such innovation is packaging jamu in the form of ice lolly, as children's interest in drinking ice is very high. The implementation of this activity aims to provide understanding and increase interest in drinking herbal medicine among elementary school students by serving it in the form of popsicles. Thus, jamu is packaged as ice lolly while still maintaining its benefits and uses. In

this community service project, we conducted a demonstration of the process of making kunyit asam and beras kencur ice lolly to fifth-grade students at SD N Plamongansari 02. The method used in this activity involved introducing the jamu product to children by presenting it through various educational materials, including picture games about the jamu plants we used and other additional ingredients, as well as showing videos of the jamu-making process and packaging it into ice lolly. This approach aimed to increase children's interest in drinking jamu. The activity proceeded smoothly, and the students of SD N Plamongansari 02 were enthusiastic. The educational material was presented in a very engaging manner, with various games and songs that encouraged the students to answer the questions we asked them. This shows that all parameters of successful implementation have been achieved well.

Keywords: *jamu, turmeric and tamarind, kencur rice, elementary school students, ice lolly.*

PENDAHULUAN

Program Pengabdian masyarakat merupakan kegiatan yang berorientasi pada pelayanan kepada masyarakat dengan menerapkan hasil kepakaran dalam bidang ilmu pengetahuan yang dilakukan dilingkungan masyarakat contohnya pada siswi SD. Kurangnya pengetahuan siswa SD mengenai penggunaan jamu herbal menjadi pertimbangan dalam penentuan sasaran pelaksanaan kegiatan [1]. Pengabdian dilakukan untuk memberikan pelatihan atau pemahaman kepada siswa siswi SD tentang bahan atau tumbuhan herbal yang di lingkungan yang dapat di manfaatkan untuk kesehatan , contohnya pada bahan bahan dapur seperti jahe, kencur, kunyit yang dapat dimanfaatkan untuk mengatasi masalah kesehatan , dari bahan tersebut dapat dibuat berupa minuman yang dapat di konsumsi seperti jamu [2].

Jamu merupakan minuman kesehatan tradisional yang bertahan di masyarakat hingga saat ini. Jamu adalah obat herbal tradisional Indonesia yang telah digunakan masyarakat Indonesia selama berabad-abad untuk menjaga kesehatan dan mengobati penyakit [3] [4]. Jamu

merupakan obat tradisional yang diperoleh dari tumbuhan dari akar-akaran, daun-daunan, dan sebagainya [5]. Jamu yang paling sering dikonsumsi yaitu kunyit asam dan beras kencur. Jamu kunyit asam merupakan salah satu ramuan jamu dalam bentuk cair yang dikonsumsi oleh masyarakat Jawa. Bahan utama kunyit asam terdiri atas bahan kunyit (*C. domestica* Val.) dan asam (*T. indica* L.) yang diwariskan oleh nenek moyang [6]

Kunyit asam akan memberikan manfaat bagi tubuh apabila dibuat sesuai takaran serta memperhatikan aspek higienitas. kunyit asam mengandung efek aktivitas antioksidan tertinggi (0,123%), dengan lima bagian kunyit, 25 bagian daun asam dan 70 bagian air [7]

Kencur telah digunakan sebagai obat tradisional di Indonesia, India, Cina, Malaysia, dan Thailand untuk radang lambung, influenza, masuk angin, sakit kepala, batuk, diare, memperlancar haid, penyakit kulit, luka, dan rematik. Uji farmakologi mengungkapkan bahwa kencur berkhasiat sebagai larvasida, nematisida, vasorelaksan, antineoplastik, antioksidan dan antibakteri [8].

Tanaman kunyit (*Curcuma longa*) yang berordo Zingiberales umum digunakan oleh masyarakat Indonesia. Salah satu manfaat tanaman sebagai bumbu dalam masakan Bali. Ekstrak kunyit mengandung kurkumin yang dapat berfungsi sebagai anti inflamasi [9]. Senyawa bioaktif rimpang kunyit yaitu asam askorbat, α -karoten, asam kafeik, kurkumin, eugenol, p-asam kumarik. Senyawa kurkumin ini diketahui mempunyai aktivitas antioksidan yang tinggi, anti inflamasi dan antikanker. Kurkumin telah terbukti menunjukkan aktivitas antivirus terhadap virus influenza PR8, H1N1, dan H6N1. Kurkumin menunjukkan aktivitas penghambatan terhadap enzim inosin monofosfat dehidrogenase (IMPDH) dalam proses sintesis nukleotida guanine yang merupakan target terapi untuk antivirus dan antikanker. Oleh karena itu kunyit sering dikonsumsi oleh masyarakat untuk antivirus, yaitu menjadi bentuk minuman jamu. Kunyit sering dikombinasi dengan Asam Jawa (*Tamarindus indica* L.) agar terasa segar [10].

Beras kencur biasanya digunakan dan berfungsi sebagai minuman yang dapat meningkatkan kesehatan terutama melegakan sakit pada tenggorokan karena efek hangat yang ditimbulkan, memulihkan stamina, menyembuhkan sakit kepala, dan menambah nafsu makan [11]. Bahan utama penyusun beras kencur adalah rimpang kencur dan beras. Beras yang pada umumnya digunakan dalam pengolahan minuman beras kencur adalah jenis beras putih. Bahan alam dari tanaman herbal memiliki keanekaragaman struktur kimia dan tidak menimbulkan efek samping yang merugikan tubuh [12].

Asam jawa (*Tamarindus indica* L.) merupakan tanaman yang mempunyai banyak manfaat mulai dari daun, batang, buah hingga biji [13] [14]. Masyarakat lokal Indonesia telah lama memanfaatkan (*Tamarindus indica* L.) untuk berbagai keperluan seperti bahan arang, kayu bakar, obat tradisional, dan bahan pangan. Jamu kunyit asam (kunyit= kunyit; asam = *Tamarindus indica* L.) merupakan minuman kesehatan tradisional etnis Jawa yang dibuat dari bahan utama ekstrak segar buah *Tamarindus indica* L. dan rhizoma *Curcuma longa* [15][16].

Anak-anak cukup jarang yang mengetahui dan menyukai jamu dan tanaman obat tradisional. Padahal disekitar kita banyak sekali tanaman obat tradisional yang berkhasiat. Untuk itulah perlu mengenalkan jenis jamu dan tanaman obat tradisional serta khasiatnya bagi siswa-siswi SD Negeri Plamongsari 02. Pengenalan sejak dini akan memberikan pengetahuan bahwa bukan hanya obat dari bahan kimia yang menyembuhkan. Namun, melalui tanaman herbal yang ada di kebun dan dijual di pasar juga dapat menyembuhkan berbagai macam penyakit [1]. Anak-anak diberikan pengetahuan mengenai jamu dan tanaman obat tradisional melalui observasi langsung dengan melihat, dikenalkan bau, warna dan kegunaannya.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 22 April 2024 yang bertempat di SDN Plamongsari 02. Jumlah partisipasi peserta didik yang terlibat pada kegiatan ini adalah 28 siswa kelas V SDN Plamongsari 02. Kegiatan dilakukan dengan memberi pengetahuan kepada siswa

tentang tanaman herbal melalui media video pembuatan jamu beras kencur dan jamu kunyit asam kepada siswa-siswi yang dilanjutkan dengan sesi tanya jawab sambil bermain dan bernyanyi. Bahan yang digunakan dalam pembuatan jamu beras kencur dan kunyit asam antara lain beras, rimpang kencur, rimpang jahe, rimpang kunyit, asam jawa, gula putih, gula merah, garam, dan air. Alat yang digunakan antara lain kompor, panci, saringan teh, teko, pisau, chopper, baskom, plastik es lilin, corong plastik, sarung tangan plastik

Teknis dan cara pembuatan es lilin jamu beras kencur dan kunyit asam disampaikan dalam bentuk video untuk menarik perhatian agar dapat diulang sehingga lebih mudah dipahami. Agar peserta lebih mengerti dengan penyampaian materi tentang tanaman herbal ini, pemateri menjelaskan proses atau tahapan apa saja yang sedang ditampilkan dalam video serta mengajak para peserta untuk berinteraksi dengan pemateri guna mengetahui sejauh mana pemahaman mereka tentang jamu. Dimana pada video pembuatan jamu beras kencur dilakukan penyiapan alat dan bahan terlebih dahulu, kemudian rimpang jahe dan kencur dipotong-potong lalu di sangrai, rimpang yang sudah di sangrai di haluskan dengan chopper dan ditaruh di dalam wadah kering.

Tahap selanjutnya yaitu sangrai beras yang sudah direndam sebelumnya, setelah itu di haluskan. Siapkan air dan tambahkan gula merah, gula putih, serta rimpang jahe yang sudah dihaluskan, tunggu sampai mendidih, jika sudah mendidih diamkan terlebih dahulu supaya dingin. Beras dan kencur yang sudah dihaluskan dimasukkan ke dalam wadah seperti teko lalu tambahkan air matang

aduk sampai homogen. Campurkan air rebusan yang sudah dingin ke dalam larutan kedua yang berisi kencur dan beras beri sedikit garam, aduk homogen setelah itu disaring dan dikemas dalam plastik es lilin, masukkan ke dalam lemari pendingin.

Pembuatan jamu kunyit asam dilakukan dengan cara dan tahapan yang sama seperti saat pembuatan jamu beras kencur yaitu menyiapkan alat dan bahan terlebih dahulu, siapkan rimpang kunyit yang sudah di potong lalu di sangrai. Kemudian haluskan dengan chopper, didihkan air dan masukan bahan - bahan seperti rimpang kunyit, asam jawa, dan gula merah sambil di aduk sesekali. Jika sudah mendidih saring dan ambil airnya lalu didinginkan, dikemas dalam plastik es lilin dan masukkan ke dalam lemari pendingin.

Kendala yang dialami di lapangan yaitu karena peserta yang terlibat masih anak-anak yang mayoritas dari mereka sedikit sulit diatur saat evaluasi yang dilakukan sambil bermain games. Pemateri harus lebih aktif untuk mengajak para peserta berinteraksi pada kegiatan yang ada, serta agar para peserta tidak bosan dengan kegiatan yang dilaksanakan dan materi yang disampaikan dapat diterima oleh peserta.

Hasil yang diharapkan dalam program pengabdian masyarakat ini yaitu para siswa-siswi SD Plamongansari 02 kelas V, menjadi lebih tertarik untuk minum jamu yang dikemas dalam bentuk yang lebih menarik yaitu dibuat es lilin, dikarenakan anak-anak kecil sekarang ini lebih sulit untuk mengkonsumsi jamu, peserta menjadi tahu tentang contoh minuman sehat yang bisa dikonsumsi oleh semua kalangan termasuk di usia mereka

yang masih tergolong anak-anak.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian masyarakat dengan tema “Upaya Peningkatan Pengetahuan tentang Bahan Alam/Produk Herbal Sebagai Alternatif Pengobatan di Masyarakat” dilakukan di SD Negeri Plamongsari 02 dengan jumlah murid 20 siswi dan 8 siswa, bertujuan untuk memperkenalkan dan menanamkan pengetahuan serta manfaat mengonsumsi jamu sejak dini bagi SD Negeri Plamongsari 02. Berjalan dengan lancar dan telah terlaksanakan pada hari Rabu, 22 Mei 2024.



Gambar 1. Sambutan Kepala Sekolah SD N Plamongsari 02 (Kristiani Rina Sugianti, S.Pd)

Acara diawali dengan sambutan oleh ibu Kristiani Rina S. selaku kepala sekolah SD Negeri Plamongsari 02 dengan menyapa para peserta didik kelas V yang merupakan target pelaksanaan pengabdian. Kemudian, sambutan dilanjutkan oleh ibu Intan Martha dan Wulandari selaku dosen pembimbing kegiatan pengabdian ini dan yang terakhir

sambutan oleh ketua pelaksana yaitu Erlina Oktafiana (Gambar 1).



Gambar 2. Penyampaian Materi dan Video Pembuatan Jamu

Kegiatan kedua dalam program pengabdian masyarakat tentang pengenalan jamu dilakukan dengan berbagai metode dengan berbagai macam jenis kegiatan. Pertama yaitu pemberian materi tentang jamu (Gambar 2), dan pemutaran video bagaimana proses pembuatan jamu beras kencur dan kunyit asam, cuplikan proses pembuatan dan hasil es lilin seperti terlihat pada Gambar 3(a) dan 3(b).



Gambar 3. Proses Pembuatan (a) dan Hasil Es Lilin Jamu Beras Kencur dan Kunyit Asam (b)

Acara dilanjutkan dengan sesi permainan yang diawali dengan menyanyi lagu tradisional “Suwe Ora jamu” bersama-sama dengan melingkar di dalam kelas. Permainan diawali dengan menyanyi lagu tradisional yaitu “Ampar-Ampar Pisang”, “Cublak-cublak Suweng”, dan

“Soleram”. Ketika lagu dihentikan, peserta didik yang lebih dahulu mengangkat tangan akan diberi pertanyaan mengenai jamu dan obat tradisional seperti apa manfaat kunyit untuk kesehatan?. Jika jawabannya benar, pada akhir acaranya akan diberi hadiah khusus. Hasil menunjukkan 85% siswa dapat menjawab dengan benar.



Gambar 4. Antusiasme Siswa Mengikuti Game Tebak Gambar

Dilanjutkan dengan permainan kedua yaitu tebak gambar tanaman obat tradisional meliputi jahe, kunyit, dan kencur dengan aturan seperti permainan sebelumnya (Gambar 5).



Gambar 5. Foto Bersama Peserta Kelas V, Panitia dan Dosen Pembimbing.

Sesi game selesai, acara selanjutnya yaitu penyerahan hadiah kepada pemenang oleh pembawa acara dan konsumsi kepada

para peserta didik yang mengikuti kegiatan pengabdian ini serta sesi foto bersama.

Adanya kegiatan pengabdian masyarakat ini yang bertemakan “Upaya Peningkatan Pengetahuan tentang Bahan Alam/Produk Herbal Sebagai Alternatif Pengobatan di Masyarakat” yang dilakukan di SDN 02 Plamongan sari pada anak-anak kelas 5 kita dapat melihat sejauh mana anak-anak mengenal produk herbal terutama jamu ternyata hampir semua murid tahu akan minuman herbal jamu itu. Tetapi, tidak banyak anak-anak yang menyukainya dikarenakan pahit menurut mereka.

Dilaksanakannya kegiatan pengabdian masyarakat ini kita membantu anak-anak menambah wawasan akan minuman herbal ini dengan mengemasnya dalam bentuk yang lebih menarik bagi anak-anak seperti yang kita lakukan dengan menampilkan video pembuatan jamu, dan melakukan game agar lebih mudah untuk anak-anak pahami dan membuat anak-anak lebih aktif. Adanya game seperti pada Gambar 4 dapat memperlihatkan bahwa anak-anak cukup antusias mengikuti game tanya jawab dan tebak gambar

Game tanya jawab dan tebak gambar membuat kita tahu seberapa jauh mereka mengenal dan memahami akan minuman hermal jamu mulai dari manfaat, bahan-bahannya, cara pembuatannya dilihat dari jawaban anak-anak kelas 5 hampir semua siswa dapat menjawabnya. Yang dapat diartikan dengan adanya pemaparan materi kita yang dikemas dalam penyampaian yang menarik ini dapat dipahami anak-anak dan pasinya menambah wawasan anak anak mengenai minuman herbal jamu.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini di pengaruhi oleh faktor pendukung dan penghambat. Faktor pendukung pada pengabdian masyarakat ini adalah respon positif dari Kepala sekolah, guru dan siswa, SD N Plamongansari 02, serta sarana dan prasarana yang sangat memadai. Faktor penghambat yakni Dalam pelaksanaan kegiatan tidak dapat dilakukan pada keseluruhan siswa, hal ini dikarenakan padatnya kegiatan di SD N Plamongansari 02.

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang dilaksanakan oleh Tim Dosen Stifar dan mahasiswa farmasi semester 6 sekolah tinggi yayasan farmasi semarang melalui kegiatan Program pengabdian masyarakat dengan tema “Pengenalan Pembuatan Es Lilin Beras Kencur dan Kunyit Asam dalam Upaya Meningkatkan Minat Minum Jamu Siswa SD” dengan jumlah murid 20 siswi dan 8 siswa, berjalan dengan lancar dan dapat memberikan perubahan positif pada tingkat pengetahuan siswa dan siswa SD terhadap minuman jamu. Hal ini dapat terlihat dari antusias siswa dan siswi SD Plamongansari 02 saat menerima informasi yang diterangkan oleh mahasiswa Farmasi tentang edukasi pembuatan inovasi jamu sebagai es lilin .Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini telah menghasilkan kegiatan berupa kemampuan peserta dalam pembuatan inovasi es lilin jamu beras kencur dan jamu kunyit asam.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] I. Setiawan, Suharyanto, and R.Dianto, “Peningkatan Pengetahuan Tentang Jamu Pada Siswa-Siswi di Sekolah Dasar Negeri 1 Boyolali,” *J. Surya Masy.*, vol. 1, no. 1, pp. 54–58, 2018.
- [2] D. A. Akbar and R. I. N. Sulistyio, “Sosialisasi dan Inovasi Olahan Jamu Jahe Instan Mantab ‘JAHENAB’ Tradisional,” *HAGA J. Pengabdi. Kpd. Masy.*, vol. 2, no. 1, pp. 35–40, 2023.
- [3] D. L. Isnawati, “Minuman Jamu Tradisional Sebagai Kearifan Lokal Masyarakat Di Kerajaan Majapahit Pada Abad Ke-14 Masehi,” *AVATARA, e-Journal Pendidik. Sej.*, vol. 11, no. 2, pp. 1–10, 2021.
- [4] D. R. Ramadhan *et al.*, “Pengetahuan Masyarakat terhadap Penggunaan Jamu untuk Meningkatkan Imunitas Penderita COVID-19 yang Pernah Menjalani Isolasi Mandiri,” *J. Farm. Komunitas*, vol. 9, no. 2, pp. 194–199, 2022.
- [5] S. Nurbaidah, “Traditional Javanese Herbal Medicine Naming System,” in *Prosiding Seminar Nasional Linguistik dan Sastra (SEMANTIKA)*, 2022, pp. 460–468.
- [6] R. K. Sugiharti and D. Febriana, “Kebiasaan Minum Jamu Kunyit Asam dalam Mengatasi Keluhan Dismenor pada Remaja Putri,” *J. Kebidanan Indones.*, vol. 12, no. 2, pp. 67–73, Jul. 2021, doi: 10.36419/JKI.V12I2.497.
- [7] S. Mulyani, B. A. Harsojuwono, and G. A. K. D. Puspawati, “Potensi Minuman Kunyit Asam (*Curcuma domestica* Val.-*Tamarindus indica* L.) Sebagai Minuman Kaya Antioksidan,” *Agritech*, vol. 34, no. 1, pp. 65–71, 2014.
- [8] T. Cahyanto, “Kajian Etnobotani Tanaman Kencur (*Kaempferia galanga*) di DesaMajakerta, Kecamatan Majalaya, Kabupaten Bandung,” *J. Teknol. Pangan dan Ilmu Pertan.*, vol. 1, no. 4, pp. 247–253, 2023.

- [9] H. Y. Yusuf, E. Sjamsudin, A. T. Yuza, and T. Maulina, "Efektivitas Penggunaan Kurkumin Terhadap Peningkatan Sistem Imun Tubuh," *Dharmakarya J. Apl. Ipteks untuk Masy.*, vol. 12, no. 1, pp. 40–45, 2023.
- [10] M. Jalil, A. Purwantoro, B. S. Daryono, and Kurniawan, "Jamu Kunir Asem: Tinjauan Etnomedisin oleh Peramu Jamu Jawa di Yogyakarta," *J. Jamu Indones.*, vol. 6, no. 1, pp. 8–15, 2021.
- [11] F. Fadillah, D. Sulastri, and R. P. Haryanti, "Pengaruh Pemberian Kencur dan Madu Terhadap Nafsu Makan Anak 6-12 Tahun di PKM Rawat Inap," *Media Husada J. Nurs. Sci.*, vol. 5, no. 2, pp. 91–99, 2024.
- [12] M. R. Heryandita, N. I. Atikawati, L. M. Irham, and H. Hartatik, "Tren Penelitian Terkait Beras Kencur dan Proses Pembuatannya," *Pros. Semin. Pus. Inf. dan Kaji. Obat*, vol. 1, no. 1, 2022, Accessed: Apr. 26, 2025. [Online]. Available: <http://seminar.uad.ac.id/index.php/PIKO/article/view/12461>.
- [13] E. Setiawan, P. Agroteknologi, and F. Pertanian, "Keragaman Populasi Pohon Asam (*Tamarindus indica* L.) di Jalan Raya Socah-Arosbaya, Kabupaten Bangkalan dan Strategi Konservasi," *Rekayasa*, vol. 11, no. 2, pp. 95–103, Oct. 2018, doi: 10.21107/REKAYASA.V11I2.4446.
- [14] D. D. Lebakrejo *et al.*, "Ethnobotanical Study of Tamarind (*Tamarindus indica* L.) in Lebakrejo Village, Purwodadi District, Pasuruan Regency," *Berk. Ilm. Biol.*, vol. 13, no. 1, pp. 24–33, May 2022, doi: 10.22146/BIB.V13I1.4073.
- [15] I. Puspitaningrum *et al.*, "Pembuatan Jamu Instan Kunyit Asem di Kader Remaja Puskesmas Bangun Galih, Tegal," *J. DiMas*, vol. 3, no. 1, pp. 120–124, Apr. 2021, doi: 10.53359/DIMAS.V3I1.23.
- [16] P. Griya Damai Lestari Kelurahan Sabah Balau Lampung Selatan Untia Kartika Sari Ramadhani *et al.*, "Pemberdayaan Perempuan melalui Pembuatan Permen Jelly Kunyit sebagai Peningkat Imun Tubuh pada Era Pandemi Covid-19 di Perumahan Griya Damai Lestari Kelurahan Sabah Balau Lampung Selatan," *J. DiMas*, vol. 5, no. 1, pp. 30–34, May 2023, doi: 10.53359/DIMAS.V5I1.50.