

# Pelatihan Dan Pengembangan Resep Produk Minuman Jeruk Instan Guna Meningkatkan Perekonomian Masyarakat

Dhanang Prawira Nugraha\*<sup>1</sup>, Rollando<sup>2</sup>, Eva Monica<sup>3</sup>, Nur Aziz<sup>4</sup>, F.X Haryanto Susanto<sup>5</sup>  
<sup>1,2,3,4,5</sup>Program Studi Farmasi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Ma Chung  
\*e-mail: dhanang.prawira.nugraha.apt@gmail.com<sup>1</sup>

Article Info: Received: 9 February 2024, Accepted: 22 February 2024, Published: 25 February 2024

## Abstract

*Kucur Village is a tangerine producer in Malang Regency. However, people still sell it in fresh fruit form; besides that, the pest of fruit flies is also a scourge for farmers, and the absorption capacity in the market for fresh fruit is still relatively lower than the products produced. Processing oranges into secondary products can be a solution for farmers by processing tangerines. Ma Chung University's service aims to develop recipes for making instant powder drinks from tangerines to increase the tangerines' economic value. The method used is recipe development in the laboratory, which is practised in Kucur Village to find which recipe is most suitable and produce products for sale. The results of this service and the Kucur village community produced a recipe suitable for sale as an instant powder drink. The recipe for this instant powder drink contains an infusion of lemongrass stems, ginger, bay leaves, and lime.*

**Keywords:** *Tangerine; Instant Drink; Kucur Village*

## Abstrak

*Desa Kucur merupakan desa penghasil jeruk keprok di Kabupaten Malang, akan tetapi masyarakat masih menjualnya dalam bentuk buah segar selain itu hama lalat buah juga merupakan momok bagi petani selain itu daya serap di pasaran terhadap buah segar masih relatif lebih rendah dibandingkan dengan produk yang dihasilkan. Pengolahan jeruk menjadi produk turuannya dapat menjadi solusi bagi para petani dengan mengolah jeruk keprok. Tujuan dari pengabdian Universitas Ma Chung adalah mengembangkan resep untuk membuat minuman serbuk instan dari jeruk keprok guna meningkatkan nilai jual dari jeruk keprok tersebut. metode yang digunakan adalah pengembangan resep di laboratorium dan dipraktikkan di Desa Kucur guna mencari resep mana yang paling sesuai dan menghasilkan produk yang layak untuk dijual. Hasil pengabdian ini pengabdian dan masyarakat Desa Kucur menghasilkan resep yang layak untuk dijual menjadi minuman serbuk instan. Resep dari minuman serbuk instan ini mengandung infusa batang serih, jahe, daun salam, jeruk nipis.*

**Kata kunci:** *Jeruk keprok; Minuman Instan; Desa Kucur*

## 1. PENDAHULUAN

Desa Kucur merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Dau, Kabupaten Malang. Desa ini memiliki karakteristik yang sangat baik dalam pengembangan tanaman jeruk, khususnya jeruk keprok karena terletak di lereng gunung dan memiliki kualitas air dan udara yang baik. Pendapatan mayoritas masyarakat Desa Kucur berasal dari pertanian dan salah satunya adalah pertanian tanaman jeruk keprok. Desa Kucur merupakan salah satu penghasil jeruk keprok di kabupaten malang dan memiliki luas perkebuan jeruk keprok seluas 182 Ha. Jeruk keprok adalah salah satu sumber pendapatan masyarakat Desa Kucur selain dari cabai merah, jagung kacang tanah dan lain sebagainya (Badan Pusat Statistik, 2020; RPJM, 2019)

Buah jeruk memiliki kandungan vitamin dan mineral serta serat yang cukup baik untuk memenuhi kebutuhan masyarakat akan vitamin dan mineral serta serat. Berdasarkan sebuah penelitian menunjukkan bahwa kandungan vitamin C dalam jeruk cukup tinggi yaitu sebesar 42,3 mg dan 2 buah jeruk sehari dapat memenuhi kebutuhan vitamin C harian untuk orang dewasa sebesar 40-90mg per hari (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2019; Monica, Setiyawan, & Afthoni, 2023). Selain itu buah jeruk juga memiliki efek sebagai antioksidan yang dapat menghambat proses oksidasi yang terjadi di dalam tubuh (Petrus, 2018).

Melimpahnya produksi buah jeruk dari Desa Kucur terkadang tidak diimbangi dengan penyerapan buah jeruk di masyarakat sehingga ada kalanya petani mengalami kerugian karena harga

jeruk yang turun dan buah yang tidak terserap oleh pasar. Selain itu, masa simpan buah jeruk termasuk pendek dan jika hanya dijual dalam bentuk buah segar maka tidak ada nilai tambah dari produk tersebut. Lalat buah juga masih merupakan momok bagi petani jeruk keprok di Desa Kucur sehingga dapat menyebabkan buah yang dihasilkan menjadi tidak layak konsumsi yang pada akhirnya akan menyebabkan kerugian bagi petani. Pengolahan jeruk keprok menjadi turunannya bisa menjadi salah satu alternatif bagi para petani untuk meningkatkan nilai tambah jeruk keprok yang mereka punyai. Akan tetapi, dalam pengolahan jeruk keprok tersebut perlu pengetahuan dalam membuatnya menjadi sebuah produk yang menarik dan layak untuk di jual.

Produk turunan yang dapat dihasilkan dari buah jeruk keprok segar diantaranya adalah berupa kue bolu, permen jeli (Rosita, Titinifita, & Kartika, 2021), puding dan *bubble orange* (Ifada, Suslinawati, Zuraida, & Samudera, 2020). Salah satu produk yang memiliki masa simpan yang cukup panjang dan memiliki nilai tambah yang cukup tinggi adalah minuman instan. Minuman ini berbentuk granul dan larut dalam air. Minuman serbuk instan ini memiliki kadar air yang rendah sehingga memiliki masa simpan yang lama dan tidak membutuhkan peralatan yang rumit dalam pembuatannya sehingga dapat diproduksi dalam skala rumah tangga ataupun usaha kecil menengah (Hidayati et al., 2021).

Minuman serbuk instan dapat dibuat dari berbagai buah yang ada beberapa minuman instan yang berasal dari buah diantaranya adalah mangga (Zahra, 2023), buah naga (Eryanti, 2023). Selain buah beberapa herbal juga bisa dibuat menjadi produk minuman instan diantaranya adalah jahe (Sukmawati & Sunaryo, 2021), temulawak (Utami, Sasongko, Salamah, & Purbosari, 2023) bahan yang berupa daun-daun yang berkhasiat pun juga dapat dibuat menjadi minuman serbuk instan diantaranya adalah daun salam (Mezra, 2016) dan meniran (Permata & Sayuti, 2016). Berdasarkan data-data di atas maka pengabdian memiliki inisiatif untuk membantu masyarakat Desa Kucur untuk mengembangkan resep minuman serbuk jeruk instan yang disukai dan memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut dapat meningkatkan nilai tambah jeruk keprok produksi mereka dengan harapan dapat meningkatkan nilai keekonomian dari jeruk keprok produksi Desa Kucur. Program ini dikerjakan bersama dengan kelompok Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Desa Kucur.

## 2. METODE

Pelatihan dan pengembangan dilakukan di laboratorium Universitas Ma Chung dan Desa Kucur pada bulan Maret hingga April 2023, dengan kelompok sasaran berupa perwakilan dari PKK Desa Kucur, Kabupaten Malang. Tahap pertama melibatkan pengembangan resep di laboratorium, diikuti oleh tahap kedua yang melibatkan persiapan seperti pembuatan spanduk, pembelian peralatan, dan perijinan dari pengurus desa. Pelaksanaan program dilakukan pada tahap ketiga, di mana praktik dilakukan sebanyak 3 kali di Desa Kucur dengan resep yang berbeda, serta mendapatkan masukan dari warga setempat. Tahap keempat melibatkan evaluasi program untuk menentukan resep mana yang paling disukai oleh warga Desa Kucur. Informasi lebih lanjut mengenai resep untuk setiap kunjungan pengabdian di Desa Kucur dapat ditemukan dalam tabel di bawah ini.

**Tabel 1. Resep Minuman Serbuk instan**

	Resep 1	Resep 2	Resep 3
Gula Pasir	200 gram	200 gram	200 gram
Sari Jeruk Keprok	200 ml	100 ml	100 ml
infusa	-	100 ml	-
infusa	-	-	100 ml

- Batang sereh 60 gram
- Daun salam 4 lembar
- Jeruk nipis 4 buah
- Air sampai 100 ml

- Batang sereh 50 gram
- Jahe 50 gram

- 
- Daun salam 4 lembar
  - Jeruk nipis 4 buah
  - Air sampai 100 ml
- 

Bulan Mei 2023 dilakukan uji coba resep 1 di Desa Kucur yang dihadiri oleh kelompok PKK dan mereka melakukan praktik pembuatan minuman serbuk instan dengan resep 1 adalah sebagai berikut: sebanyak 10 buah jeruk keprok diambil airnya sebanyak 200 ml dan 200 gram gula pasir masukkan ke dalam wajan, masak dengan api kecil sambil diaduk-aduk hingga terbentuk serbuk. Setelah berbentuk serbuk, ayak serbuk untuk mendapatkan ukuran yang seragam kemudian dicoba untuk rasanya.

Bulan Juni 2023 dilakukan uji coba resep 2 di Desa Kucur yang dihadiri oleh kelompok PKK dan mereka melakukan praktik pembuatan minuman serbuk instan dengan resep 2 adalah sebagai berikut: Ambil 100 ml sari jeruk keprok. Kemudian buat infusa yang terdiri dari 60 gram batang sereh, 4 lembar daun salam dan sari dari 4 buah jeruk nipis tambah air sebanyak 100 ml kemudian rebus bahan-bahan tersebut selama kurang lebih 1 menit dengan api besar. Kemudian saring dan dinginkan. Campurkan 100 ml sari jeruk keprok, 100 ml infusa dan 200 gram gula pasir. Masak dengan api kecil sambil diaduk-aduk hingga terbentuk serbuk. Setelah berbentuk serbuk, ayak serbuk untuk mendapatkan ukuran yang seragam kemudian dicoba untuk rasanya.

Bulan Juli 2023 dilakukan uji coba resep 3 di Desa Kucur yang dihadiri oleh Kelompok PKK dan mereka melakukan praktik pembuatan minuman serbuk instan dengan resep 3 adalah sebagai berikut: Ambil 100 ml sari jeruk keprok. Kemudian buat infusa yang terdiri dari batang sereh sebanyak 50 gram, jahe sebanyak 50 gram, 4 lembar daun salam, sari dari 4 jeruk nipis dan air sebanyak 100 ml. rebus bahan-bahan tersebut selama 1 menit dengan api besar. Kemudian saring dan dinginkan. Campurkan 100 ml sari jeruk keprok, 100 ml infusa dan 200 gram gula pasir. Masak dengan api kecil sambil diaduk-aduk hingga terbentuk serbuk. Setelah berbentuk serbuk, ayak serbuk untuk mendapatkan ukuran yang seragam kemudian dicoba untuk rasanya.

Tahap keempat dilakukan evaluasi uji hedonik untuk mengevaluasi minuman serbuk instan yang berhasil mereka buat. Uji hedonik dilakukan kepada 16 orang perwakilan Kelompok PKK yang ada di Desa Kucur untuk melihat dari ke-3 resep yang telah dilakukan resep mana yang dapat diterima dan memiliki potensi untuk dikembangkan lagi menjadi sebuah usaha dalam skala rumah tangga dan usaha kecil. Uji hedonik dilakukan meliputi 5 aspek yaitu: warna, tekstur, aroma, kelarutan dan rasa. Masing-masing aspek dinilai berdasarkan kriteria pada tabel 2. Resep yang terpilih didasarkan pada total nilai yang didapat pada uji hedonik tersebut dan dilanjutkan pada proses selanjutnya.

**Tabel 2. Penilaian Uji Hedonik**

Keterangan	Nilai
Sangat tidak suka	1
Agak tidak suka	2
Tidak suka	3
Netral	4
Suka	5
Sangat suka	6
Amat sangat suka	7

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap pertama dari kegiatan ini dimulai pada bulan Maret 2023 dengan mengembangkannya resep di laboratorium Universitas Ma Chung Malang, setelah menemukan 3 resep yang dirasa sesuai maka tahap kedua dalam pengabdian ini adalah dengan mempersiapkan pembuatan spanduk, pembelian peralatan yang mendukung program dan materi yang akan disampaikan serta perijinan kepada pengurus desa yang dilakukan pada bulan April 2023.

Kemudian untuk tahap ketiga dimulai pada bulan Mei, Juni dan Juli 2023. Di mana setiap bulan akan dipraktikkan pembuatan dengan resep yang berbeda. Dalam pelaksanaan praktik ini dilakukan secara pemaparan lisan dan dilanjutkan dengan praktik oleh kelompok PKK Desa Kucur. Kelompok PKK Desa Kucur dibagi menjadi 2 kelompok dan tiap kelompok mendapatkan alat-alat dan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan minuman serbuk instan dari jeruk tersebut. Alat-alat yang digunakan dalam praktik ini diantaranya adalah gelas ukur, wajan, spatula, dan sendok takar, baskom, alat peras jeruk dan lain-lain. Nilai uji hedonik dari ketiga resep dilakukan pada 16 orang perwakilan kelompok PKK Desa Kucur dapat dilihat pada grafik dibawah ini, setiap aspek seperti warna, tekstur, aroma, kelarutan dan rasa ditampilkan pada grafik tersendiri.



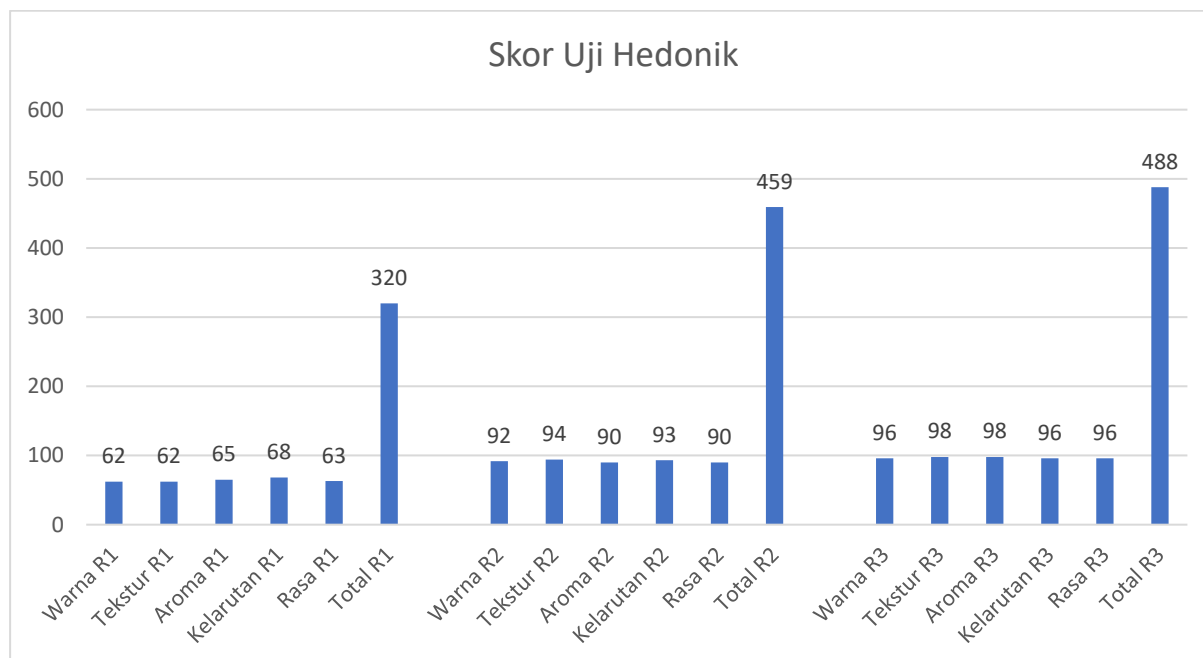
**Gambar 1. Pelatihan Dan Pengembangan Resep Produk Minuman Jeruk Instan**

Total nilai dari resep 3 adalah 96, sementara resep 2 mencapai 92, dan resep 1 memperoleh nilai 96. Warna yang dihasilkan oleh resep 3 lebih disukai oleh Kelompok PKK Desa Kucur dibandingkan dengan resep 1 dan resep 2 ketika diseduh dengan air. Resep 3 menghasilkan warna kuning yang cukup cerah, menjadikannya lebih menarik untuk dijual menurut penilaian masyarakat. Terlihat bahwa resep 3 lebih memiliki tekstur yang sangat disukai oleh Kelompok PKK Desa Kucur, dengan tekstur kering dan halus tanpa gumpalan. Total nilai yang diberikan oleh kelompok tersebut mencapai 98 untuk resep 3, sementara resep 2 dan resep 1 memiliki nilai berturut-turut sebesar 94 dan 62, sehingga dianggap layak untuk dijual sebagai produk unggulan Desa Kucur.

Merujuk dari hasil uji hedonik, terlihat bahwa aroma resep 3 lebih dapat diterima oleh Kelompok PKK Desa Kucur dengan nilai 98, dan ini menjadi landasan untuk dikembangkan menjadi produk dengan nilai jual lebih tinggi. Penambahan jahe dan sereh pada resep 3 memberikan aroma tambahan yang membuatnya lebih menarik dibandingkan dengan kedua resep lainnya. Resep 2, dengan total nilai 90, juga dapat diterima karena mengandung infusa sereh, namun tidak cukup untuk memenuhi standar penerimaan Kelompok PKK Desa Kucur. Sementara itu, resep 1 hanya memiliki aroma jeruk dan dianggap kurang menarik untuk memberikan nilai tambah pada produk.

Hasil uji hedonik untuk kelarutan menunjukkan bahwa resep 3 lebih disukai oleh Kelompok PKK Desa Kucur, dengan total nilai 96. Minuman serbuk dari resep 3 terlarut dengan sempurna tanpa sisa atau endapan yang membuat penampilannya kurang menarik untuk dijual. Sementara itu, resep 1 dan resep 2 masih menunjukkan sisa endapan yang tidak terlarut sempurna, dengan total nilai berturut-turut 68 dan 93. Keberadaan endapan pada kedua resep tersebut memberikan kesan yang kurang menarik untuk dijual.

Selanjutnya, hasil uji hedonik untuk rasa menunjukkan bahwa resep 3 mencapai nilai tertinggi, yaitu 96. Menurut Kelompok PKK Desa Kucur, rasa yang dihasilkan oleh resep 3 sangat enak karena kombinasi jeruk, jahe, dan serih memberikan kompleksitas rasa yang menyegarkan, dengan tetap mempertahankan kecutan dari jeruk berkat penambahan jeruk nipis. Sebaliknya, resep 1 memiliki rasa jeruk yang kurang kuat dan kehilangan kesegaran, sedangkan resep 2, meskipun rasa jeruknya cukup muncul, tidak memberikan kesan menyegarkan dan kompleksitas rasa yang sama seperti resep 3..



**Gambar 2. Skor uji Hedonik dari ketiga resep**

Kelompok PKK Desa Kucur telah berhasil dan bisa membuat minuman serbuk instan dari jeruk keprok hasil produksi Desa Kucur dengan baik setelah berhasil membuat mereka mengevaluasi minuman serbuk instan yang mereka produksi untuk dapat menilai apakah minuman tersebut layak untuk dijual dengan menggunakan uji hedonik. Berdasarkan hasil uji hedonik, mayoritas semua berpendapat bahwa resep 3 merupakan resep yang cocok untuk dikembangkan menjadi produk minuman instan dengan total nilai 488. Resep yang mengandung infusa batang, daun salam, nipis, jahe, air memiliki rasa yang segar dan khas dan cocok di sajikan dalam bentuk minuman panas maupun dingin. Sebanyak 200 ml sari jeruk keprok dan 200 gram gula pasir setelah diproses akan menghasilkan 200 gram minuman serbuk jeruk keprok. nilai ini jauh lebih tinggi dibandingkan dengan resep 2 dan resep 1 karena alasan-alasan yang telah di uraikan di atas. Hasil yang diperoleh pada pengabdian ini adalah resep 3 yang akan dikembangkan lebih jauh menjadi produk minuman instan dalam skala industri rumah tangga maupun skala industri mikro dan kecil.

Berdasarkan hasil temuan, tujuan utama dari kegiatan ini berhasil tercapai. Kegiatan pengembangan resep minuman serbuk instan dari jeruk keprok di Desa Kucur mampu memberikan nilai ekonomi tambahan dari produksi jeruk keprok melalui penerapan resep 3 yang mengandung jeruk keprok, jahe, lengkuas, jeruk nipis, dan daun salam. Melalui uji hedonik, mayoritas kelompok PKK Desa Kucur menyatakan bahwa resep 3 layak untuk dikembangkan menjadi produk minuman instan dengan total nilai 488. Tujuan yang lebih luas dari kegiatan ini adalah mencapai kemandirian masyarakat Desa Kucur dalam memproduksi minuman serbuk instan secara mandiri di rumah masing-masing, menggunakan peralatan sederhana yang tersedia. Walaupun pencapaian ini memberikan dampak positif pada ekonomi dan potensi lokal Desa Kucur, pendampingan lanjutan tetap diperlukan untuk membantu masyarakat mengelola dan memasarkan produk mereka secara efektif.

Rencana tindak lanjut dari pengabdian ini mencakup pelatihan yang lebih luas kepada masyarakat Desa Kucur untuk membuat minuman serbuk instan, serta pengembangan produk minuman jeruk untuk

membuka peluang lain bagi masyarakat Desa Kucur dalam menghasilkan produk dari hasil pertanian mereka. Pendampingan seperti perhitungan biaya produksi, pengemasan, dan pemasaran produk akan diberikan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Kucur. Pengabdian ini juga dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah sumber daya alam sekitarnya, seiring dengan contoh sukses kelompok PKK di Gunung Kidul yang berhasil mengolah jahe menjadi minuman instan (Lukviana et al., 2022).

Dalam beberapa publikasi pengaplikasian teknologi ini bisa digunakan untuk membuat minuman instan lainnya seperti kombinasi kopi dan jahe (Saputri, 2019) karena Desa Kucur juga merupakan penghasil kopi di Kabupaten Malang (Rollando et al., 2022) serta minuman mangga (Zahra, 2023) dan lain sebagainya. Penggunaan minuman serbuk instan tidak hanya terbatas sebagai minuman biasa, melainkan juga dapat digunakan sebagai olahan makanan dan minuman fungsional yang memiliki khasiat, seperti penggunaan minuman serbuk instan dari kayu manis sebagai penurun kolesterol (Vanessa, 2014).

#### 4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini telah berhasil mencapai tujuannya dengan mengembangkan resep minuman serbuk instan dari jeruk keprok di Desa Kucur. Evaluasi melalui uji hedonik menunjukkan bahwa resep 3, yang mengandung jeruk keprok, jahe, lengkuas, jeruk nipis, dan daun salam, memperoleh total nilai tertinggi, yaitu 488, dibandingkan dengan resep 1 dan resep 2. Hasil ini menunjukkan bahwa resep 3 memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk minuman instan unggulan Desa Kucur. Pelatihan yang dilakukan pada masyarakat setempat memungkinkan mereka untuk mandiri memproduksi minuman serbuk instan ini dengan peralatan sederhana di rumah masing-masing. Rencana tindak lanjut melibatkan pelatihan yang lebih luas, termasuk aspek perhitungan biaya produksi, pengemasan, dan pemasaran, bertujuan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Kucur. Dengan keberhasilan ini, diharapkan Desa Kucur dapat membangun industri rumah tangga dan mikro dalam menghasilkan produk minuman instan dari hasil pertanian mereka, membuka peluang ekonomi baru dan memberdayakan masyarakat setempat.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada dan LPPM Universitas Ma Chung atas dukungan dana melalui skema IbDM (Iptek bagi Desa Mitra) dengan nomor kontrak 008/MACHUNG/LPPM-MAG/IbDM/III/2023.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. (2020). Produksi Buah-buahan Menurut Jenis dan Kecamatan Di Kabupaten Malang. Retrieved from <https://malangkab.bps.go.id/statictable/2018/10/29/733/produksi-buah-buahan-menurut-jenis-dan-kecamatan-di-kabupaten-malang-kw-2018--2019.html>
- Eryanti, D. (2023). Pembuatan Minuman Instan Serbuk Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dengan Variasi Maltodekstrin Dan Suhu Pengeringan Sebagai Sumber Antioksidan. *Politeknik Negeri Jember*.
- Hidayati, L., Devi, M., Wahyuni, W., Rahmawati, M. I., Hazawen, I. W., & Untari, R. D. (2021). *Pelatihan Pengolahan Minuman Bubuk Instan Buah-Buah Bagi Kelompok PKK Kecamatan Tajinan Kabupaten Malang*. In *Prosiding Seminar Nasional LPPM UMP* (Vol. 2, pp. 523–526).
- Ifada, I. I., Suslinawati, Zuraida, A., & Samudera, R. (2020). Pemberdayaan Wanita Tani dengan Inovasi Pengolahan Produk Berbahan Baku Jeruk Siam Banjar. *Prosiding Hasil-Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat Tahun 2020 Dosen-Dosen Universitas Islam Kalimantan*, 274–280.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia, Pub. L. No. 28, 1 (2019).
- Lukviana, D. L., Raihan, N. D., Putri, L. A., Kusuma, F. D., Daima, A. S., Syaltha, P. C. N., ... Rahmadewi, Y. M. (2022). Peningkatan Pengetahuan Dan Keterampilan Kelompok Kelompok PKK di Kelurahan Pengkok Gunung Kidul Dalam Pengolahan Jahe Menjadi Minuman Instan.

- Indonesia Berdaya*, 4(1), 273–280. doi:10.47679/ib.2023409
- Mezra, R. (2016). *Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan Daun Salam (Syzygium polyanthum)*. Universitas Andalas.
- Monica, E., Setiyawan, M., & Afthoni, M. H. (2023). Optimasi Pembuatan serbuk instan dari buah jeruk keprok (*Citri reticulata*) dengan metode kristalisasi. *Sainsbertek Jurnal Ilmiah Sains & Teknologi*, 3(2), 85–92.
- Permata, D. A., & Sayuti, K. (2016). Pembuatan minuman serbuk instan dari berbagai bagian tanaman meniran (*Phyllanthus niruri*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(1), 44–49.
- Petrus, E. N. (2018). *Uji Aktivitas Antioksidan Air Perasaan Buah Jeruk Keprok Soe (Citrus nobilis L.) Dengan Metode DPPH (1, 1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl)*. Poltekkes Kemenkes Kupang.
- Rollando, R., Monica, E., Aftoni, M. H., Santoso, E., Amalia, E. A., & Suryandharu, T. (2022). Pengembangan Produk Kopi Fermentasi pada Kelompok Tani Kopi Desa Kucur Malang. *GERVASI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 338–348.
- Rosita, S., Titinifita, A., & Kartika, S. (2021). Strategi Hilirisasi Produk Dalam Mengatasi Produksi Yang Berlimpah Untuk Tanaman Jeruk Di Kecamatan Bukit Kerman , Kabupaten Kerinci. *Jurnal Karya Abdi*, 5(2020), 310–316.
- RPJM. RPJM Desa Kucur Tahun 2015-2019 (2019).
- Saputri, C. R. A. (2019). *Inovasi Pembuatan Minuman Instan Kopi Jahe Merah (Gingger Coffee)*. Universitas Sebelas Maret.
- Sukmawati, W., & Sunaryo, H. (2021). Pendampingan Perizinan Produk Industri Rumah Tangga (PIRT) Minuman Serbuk Jahe Instan. *E-DIMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 12(3), 401–406.
- Utami, N. P., Sasongko, H., Salamah, Z., & Purbosari, P. P. (2023). Peningkatan Nilai Ekonomi Temulawak Melalui Pelatihan Pembuatan Minuman Instan. *Reswara: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 492–499.
- Vanessa, R. (2014). Pemanfaatan Minuman Serbuk Instan Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii* Bi.) untuk Menurunkan Kadar Kolesterol Total Darah Tikus Putih (*Rattus norvegicus*). *Jurnal Biologi*, 1–14.
- Zahra, C. C. (2023). *Pengaruh penambahan maltodextrin terhadap karakteristik minuman serbuk mangga instan dengan metode foam mat drying*. Universitas Lampung.