

Diversifikasi Pendapatan Melalui Penambahan Komposisi Buah Parijoto Dan Kemasan Menarik Wedang Uwuh

Nabila Dwi Noviyanti¹, Fazat Fairuzia^{2*}, Jajang Mulyana³, Laila Fitriyani⁴, Falikul Isbah Aftoni⁵, Agus Noor Hidayatullah⁶, Indri Suryani⁷

^{1,3,4,5,6,7} Mapala Arga Dahana, Universitas Muria Kudus, Indonesia

² Program Studi Agroteknologi, Universitas Muria Kudus, Indonesia

e-mail: ¹Nabiladwinoviyanti@gmail.com, ²*fairuzia.fazat@gmail.com,

³Jangtom047@gmail.com, ⁴lailafitriyani51@gmail.com, ⁵afthoniisbah@gmail.com,

⁶gusnurdudung@gmail.com, ⁷indddd25@gmail.com.

Abstrak

Desa Colo yang terletak di gunung Muria memiliki tanaman obat khas yaitu parijoto aksesori Muria (*Medinilla speciosa* var. *Muria*), namun tidak semua penduduk mengembangkannya menjadi sebuah produk unggulan dengan nilai tambah ekonomi. Padahal, Desa Colo memiliki berbagai wisata, mulai dari wisata religi hingga alam yang banyak dikunjungi oleh wisatawan. Oleh karena itu, diadakan pelatihan penambahan komponen buah parijoto kering dalam produk wedang uwuh yang sudah banyak diminati oleh penikmat wedang, sehingga dapat pasarkan oleh masyarakat desa Colo dengan nilai jual yang lebih tinggi. Pelatihan ini dilakukan melalui metode ceramah, pembuatan wedang uwuh kering dan serbuk, pre-test dan post test kegiatan pelatihan pada bulan Agustus 2024 di Desa Colo, Kecamatan Dawe, Kabupaten Kudus. Ceramah dilakukan dengan pemberian materi tentang wedang uwuh dan pembuatannya kemudian dilanjutkan dengan diskusi. Pembuatan wedang uwuh dilakukan langsung dari bahan kering yang sudah steril dan langsung dikemas dalam kemasan yang menarik. Berdasarkan hasil evaluasi pada pelatihan pembuatan produk wedang uwuh plus parijoto menunjukkan bahwa peserta pelatihan mengalami peningkatan pada pengetahuan umum, pengolahan, penyimpanan, dan manfaat ekonomi antara 98-100%. peserta pelatihan 91% berpendapat bahwa materi yang diberikan juga sangat menarik, 78% sangat mudah untuk dipahami dan sangat bermanfaat. Melalui pelatihan penambahan komponen parijoto aksesori Muria pada produk wedang uwuh, masyarakat dapat membuat produk wedang uwuh dengan kearifan lokal desa Colo yang telah dijual di toko dan gerai-gerai lokal disekitar tempat wisata..

Kata kunci: Desa Colo, Parijoto, Wedang Uwuh

1. PENDAHULUAN

Desa Colo merupakan desa yang berada di lereng Gunung Muria, Kecamatan Dawe, Kabupaten Kudus, Provinsi Jawa Tengah, terletak pada ketinggian 500 m dari permukaan laut [1]. Sebagai desa wisata religi makam sunan Muria, wisata alam, wisata budaya, wisata edukasi, wisata pendakian gunung [2]. Mata pencaharian mayoritas masyarakat setempat yaitu sebagai pedagang, tukang ojek, dan petani kopi, namun banyak juga yang menanam Tanaman Obat Keluarga (TOGA) di lingkungan sekitar. Selain itu, di Desa Colo terdapat flora khas yang memiliki potensi sebagai tanaman obat, yaitu tanaman Parijoto (*Medinilla Speciosa* Blume) varietas Muria. Tanaman ini banyak ditemukan di daerah dengan ketinggian 700 sampai 2.300 meter diatas permukaan laut, umumnya berada di lereng-lereng gunung [3,4]. Lereng-lereng

Pegunungan Muria, Desa Colo menjadi salah satu tempat tumbuh Parijoto dan memiliki ciri khas [5,6]. Buahnya sering digunakan sebagai obat tradisional untuk mengobati berbagai penyakit seperti antibakteri, antiinflamasi, antikanker dan stimulan kekebalan tubuh [7,8].

Tanaman Parijoto umumnya banyak dijual segar oleh pedagang di sekitar wisata makam sunan Muria, dan diolah dalam bentuk olahan sirup dan kripik oleh satu pengusaha saja berdasarkan hasil penelusuran dan wawancara oleh tim penulis. Namun tidak semua penduduk memanfaatkan tanaman Parijoto untuk menambah pendapatan. Hal ini juga dikarenakan kurangnya pengetahuan masyarakat terkait pengembangan pengolahan hasil tanaman obat keluarga yang disukai oleh konsumen. Apalagi jika dibuat dan diolah menjadi produk yang banyak diminati konsumen rempah-rempah seperti wedang uwuh.

Produk wedang uwuh umumnya memiliki komposisi rempah-rempahan kering meliputi kayu manis (*Cinnamomum verum*), cengkeh (*Syzygium aromaticum*), jahe (*Zingiber officinale*), serutan kayu secang (*Biancaea sappan*), sereh (*Cymbopogon citratus*), kapulaga (*Elettaria cardamomum*), pala (*Myristica fragrans*), kembang sisir/bunga lawang (*Illicium verum*), jinten (*Cuminum cyminum*) [9]. Rempah-rempah ini dapat digunakan sebagai sumber antioksidan alami yang memiliki banyak manfaat bagi tubuh seperti antiinflamasi, antibakteri karena kandungan-kandungan flavonoid, fenolik, saponin, tannin, dan alkaloid [9,10,11].

Upaya untuk meningkatkan diversifikasi produk olahan buah parijoto melalui pembuatan wedang uwuh menjadi pilihan yang mudah diterapkam oleh masyarakat umum. Hal ini dikarenakan dari kemudahan didapatkannya bahan baku pembuatan wedang uwuh di pasaran. Selain itu, pemberian kemasan yang menarik akan dapat meningkatkan nilai jual wedang uwuh. Hasil peneltin oleh [12] menunjukkan bahwa penggunaan kemasan yang menarik berdampak positif pada Keputusan konsumen untuk membeli produk tersebut.

Oleh karena itu, pelatihan pengolahan produk wedang uwuh diberikan kepada penduduk desa Colo terutama kepada ibu-ibu PKK yang menjadi tonggak dalam pengembangan kreatifitas desa melalui inovasi pembuatan produk wedang uwuh dengan kemasan yang lebih menarik dan diberi nama “Toga Colo Caffè” dengan penambahan Pada tahun ini dengan tambahan buah Parijoto (*Medinilla speciosa* Blume). Hal tersebut selain bermanfaat sebagai meningkatkan daya tarik masyarakat untuk mengkonsumsi rempah-rempah, juga untuk mengembangkan diversifikasi ekonomi Masyarakat sekitar desa Colo melalui potensi alamnya.

2. METODE

Lokasi kegiatan pelatihan pengloahan produk wedang uwuh yang dilakukan dalam rangka kegiatan Progam Penguatan Kapasitas Ormawa (PPK-Ormawa) Mapala “Arga Dahana” UMK dilaksanakan untuk warga di desa Colo, Kecamatan Dawe Kabupaten Kudus, Jawa Tengah. Pada tanggal 02 Agustus 2024. Kegiatan ini dilakukan dengan kerjasama antara PPK Ormawa Mapala Argadahana dengan pemerintah desa Colo dengan melibatkan Kelompok Kerja (POKJA) dari pemberdayaan dan kesejahteraan keluarga (PPK), petani, dan pemuda di Desa Colo

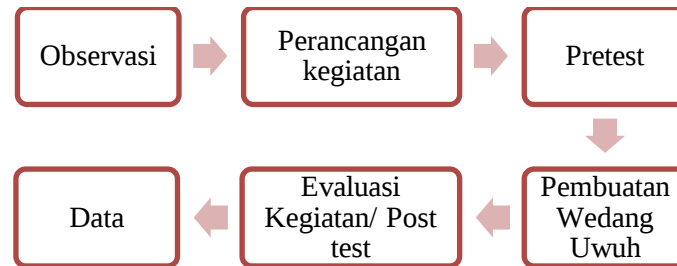
Alat yang digunakan pada proses pelatihan ini meliputi kemasan wedang uwuh, sendok, gelas, kompor portable, ketel, alat tulis, wadah kemasan, alat tulis, dan lembar kuisioner. Bahan yang digunakan dalam kegiatan pelatihan ini yaitu rempah-rempah kering, buah parijoto kering, gula batu, dan air.

Metode pelaksanaan kegiatan pelatihan pengolahan produk ini dibuat dalam bentuk (1) sosialisasi dan praktik cara pembuatan wedang uwuh. kegiatan yang dilaksanakan di halaman rumah kaca desa Colo. Kegiatan ini menggunakan metode ceramah, diskusi dan tanya jawab. Dalam pelatihan ini (2) peserta diwajibkan mengisi lembar pre-test dan post-test yang telah diberikan, kemudian dilanjut dengan (3) menjelaskan kegunaan dari komposisi yang ada dan penjelasan mengenai PIRT produksi makanan dan minuman. setelah itu, dilanjutkan dengan (4) tanya jawab dan (5) pembuatan wedang uwuh. Alur kegiatan disajikan dalam Gambar 1.

Data yang diambil meliputi kondisi peserta pelatihan meliputi parameter persentase umur, pekerjaan, dan jenis kelamin. Data-data lain yang dikumpulkan yakni perubahan sikap,

pengetahuan, dan keterampilan peserta sebelum dan sesudah pelatihan serta kepuasan peserta terhadap materi pelatihan.

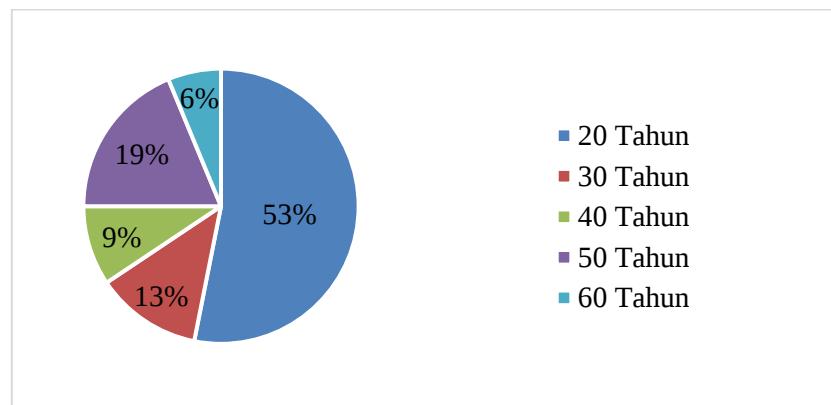
Pengumpulan data dilakukan dengan memberikan kuesioner, lembar pre-test dan post-test. Data kuantitatif yang dikumpulkan diolah dan dianalisis menggunakan perangkat lunak Microsoft Excel. Data disajikan dalam bentuk diagram untuk masing-masing parameter.



Gambar 1 Alur kegiatan pelatihan wedang uwuh

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Peserta yang mengikuti kegiatan pelatihan pengolahan produk mayoritas berumur 35-60 Tahun dan bekerja sebagai Petani, Buruh Lepas dan IRT. Banyak peserta yang mengikuti kegiatan berjumlah 32 Jiwa. Selain itu juga peserta kegiatan juga meliputi anggota Kelompok Kerja (POKJA) dari pemberdayaan dan kesejahteraan keluarga (PPK), petani, dan pemuda di Desa Colo (Gambar 2).



Gambar 2 Grafik persentase umur peserta

Sebelum dilakukan penyampaian materi, dilakukan *pre-test* untuk mengetahui Tingkat pengetahuan tentang wedang uwuh pada peserta. Penyampaian materi dilakukan melalui metode ceramah dan diskusi. Materi TOGA dan tanaman parijoto yang diberikan meliputi pengetahuan umum tentang manfaatnya, potensi pengolahan dan penyimpanan rempah-rempah serta potensi ekonomi wedang uwuh.

Demonstrasi pembuatan produk wedang uwuh kering dilakukan melalui peracikan wedang uwuh dengan tambahan buah parijoto kering oleh pemateri dan mahasiswa PPK Ormawa dilaksanakan oleh peserta pelatihan. Produk wedang uwuh juga diberikan kemasan yang menarik agar dapat meningkatkan minat beli konsumen (Gambar 3). Produk wedang uwuh Toga Colo Caffe dikemas menggunakan kemasan yang menarik untuk dikembangkan melalui penjualan melalui pasar *online*. Kemasan yang menarik pada produk rempah-rempah mampu menarik minat beli masyarakat dikarenakan kemasan yang *eyecatching* dibandingkan dengan menggunakan kemasan dalam kemasan umum seperti pengemasan tanpa label dan informasi serta gambar yang menarik.



Gambar 3 Peracikan wedang uwuh dan pengemasan yang menarik (kiri ke kanan).

Pemberian kemasan yang menarik pada produk wedang uwuh dengan penambahan komponen buah parijoto diharapkan mampu menjadi daya Tarik bagi konsuen untuk membeli. Selain itu, dengan kemasan yang menarik, maka produk tidak hanya dapat dipasarkan secara *offline market*, tapi juga melalui *e-commerce*. Variabel kualitas dan label kemasan produk mampu secara nyata mampu meningkatkan penjualan berbagai macam produk dengan mempengaruhi keputusan konsumen dalam membeli produk usaha mikro kecil dan menengah [12,13,14]. Selain itu, pemeberian kemasan yang menarik juga terbukti mampu meningkatkan penjualan pada berbagai produk rempah-rempah [15,16].

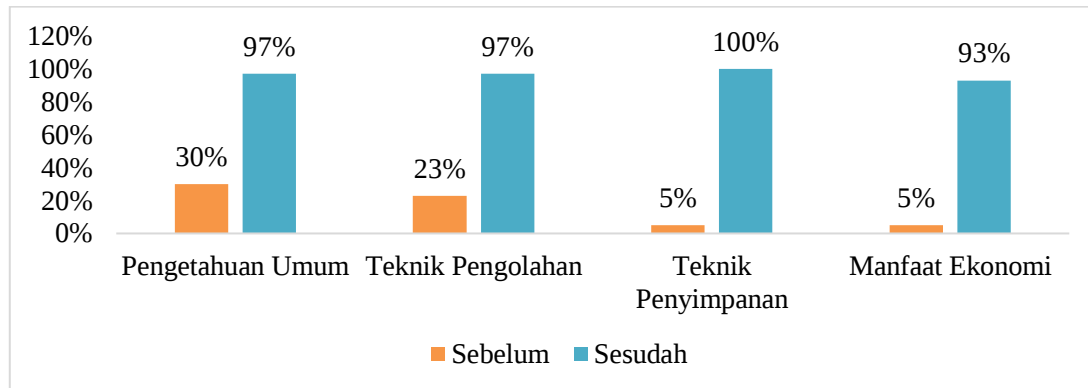
Setelah kegiatan pengemasan, kemudian dilanjutkan dengan uji coba rasa melalui penyeduhan produk wedang uwuh yang telah dibuat (Gambar 4). Produk wedang uwuh yang telah di buat kemudian dicoba langsung dengan melakukan penyeduhan dengan menambahkan air hangat 250 ml atau air mendidih lalu masukan rempah-rempah wedang uwuh selama kurang lebih 15 menit sampai warna berubah menjadi merah. Kemudian minuman wedang uwuh siap untuk dikonsumsi. Uji coba rasa ini belum dilakukan pengujian secara empiris melalui uji organoleptic, sehingga perlu dilakukan pengujian organoleptic secara ilmiah. Uji coba rasa masuk dalam uji organoleptik yang berguna untuk mengetahui preferensi konsumen terhadap rasa, aroma, warna dan bentuk atau bentuk suatu produk. Uji ini merupakan uji sensor dan hedonik yang penting untuk mengetahui kualitas suatu produk agar dapat lebih mudah diterima oleh konsumen [17,18,19]. Di akhir kegiatan, dilakukan Kembali evaluasi melalui kegiatan post-test untuk mengevaluasi hasil pelatihan yang telah diberikan (Gambar 4).



Gambar 4 Uji coba produk wedang uwuh yang telah dibuat oleh peserta; pengisian kuisioner; dan uji rasa wedang uwuh plus parijoto (kiri, kanan, bawah).

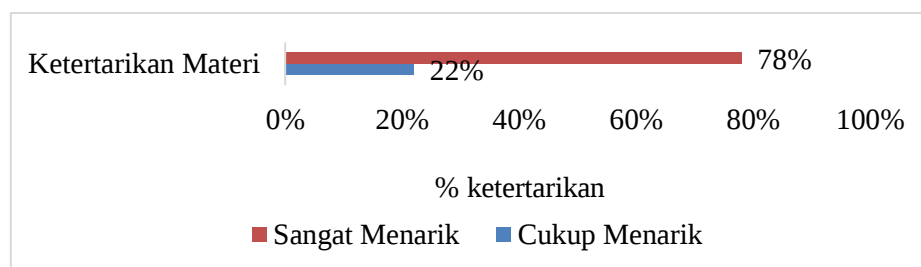
Perubahan Sikap, Keterampilan dan Kepuasan Peserta Pelatihan

Setelah dilakukannya kegiatan pelatihan pengolahan produk wedang uwuh, peserta pelatihan mengalami peningkatan perubahan sikap, keterampilan, dan pengetahuan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa 97% peserta mengetahui pengetahuan umum wedang uwuh, 97% mengetahui teknik pengolahan produk wedang uwuh, 100% teknik penyimpanan dan manfaat ekonomi. (Gambar 5).

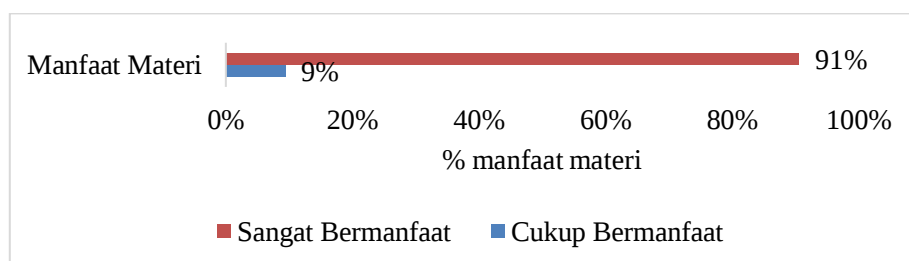


Gambar 5 Perubahan sikap dan keterampilan peserta

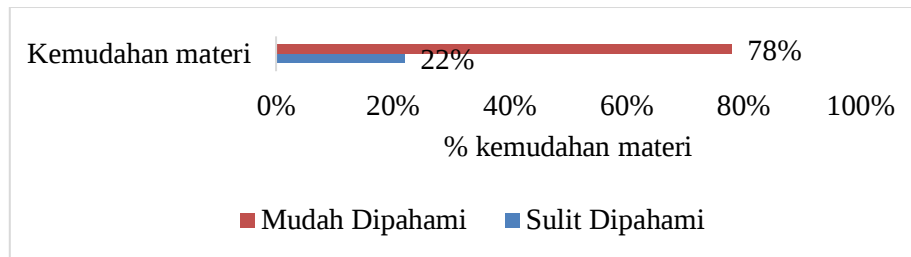
Survei kepuasan ketertarikan peserta dalam mengikuti kegiatan pada pelatihan pengolahan produk wedang uwuh menunjukkan bahwa sebelum pelatihan, hanya sebanyak 22% peserta yang tertarik pada materi pelatihan. Sedangkan setelah pelatihan, sebanyak 78% peserta pelatihan sangat tertarik pada materi dan kegiatan pelatihan yang dilakukan (Gambar 6). Peserta juga merasakan bahwa materi yang diberikan sangat bermanfaat sebesar 91% setelah pelatihan dibandingkan dengan sebelum pelatihan yang hanya menunjukkan angka 9% peserta yang merasa bahwa pelatihan ini bermanfaat (Gambar 7). Peserta pelatihan juga merasa bahwa materi yang diberikan sangat mudah dipahami dan diikuti oleh peserta. Hal ini ditunjukkan melalui hasil survey yang menunjukkan bahwa 78% peserta sangat mudah memahami materi dibandingkan dengan sebelum pelatihan hanya 22% peserta yang merasa bahwa materi akan mudah dipahami (Gambar 8).



Gambar 6 Survey Kepuasan ketertarikan terhadap materi bagi peserta pelatihan



Gambar 7 Survey kepuasan manfaat materi bagi peserta pelatihan



Gambar 8 Survey Kepuasan kemudahan materi bagi peserta pelatihan.

Materi yang menarik dan mudah dipahami membuat ketertarikan peserta pada kegiatan pelatihan. Selain itu juga dapat memberikan kesan yang dalam pada peserta pelatihan untuk mempraktikkan hasil pelatihan dalam produksi wedang uwuh plus parijoto setelah kegiatan pelatihan. Pemberian materi yang menarik meningkatkan ketertarikan peserta pelatihan, sehingga dapat meningkatkan kinerja karyawan [20,21].

Produk wedang uwuh plus parijoto aksesori Muria telah dijual di toko dan gerai lokal yang ada disekitar di wisata makam sunan Muria, sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Menurut [22] wedang uwuh diminati oleh masyarakat karena potensinya sebagai minuman ringan yang memiliki potensi kesehatan. Wedang uwuh memiliki potensi untuk meningkatkan pendapatan masyarakat melalui daya pelestarian minuman tradisional [23].

Pelatihan pembuatan wedang uwuh dengan penambahan komponen buah parijoto berjalan dengan lancar dan tidak terdapat hambatan teknis yang dapat mengganggu kegiatan pelatihan. Akan tetapi, pada proses pengemasan, kemasan yang digunakan belum terdaftar pada NIB, PIRT dan halal. Sedangkan produk komersial harus memiliki ketiga dokumen tersebut. Oleh karena itu, perlu dilakukan Kembali pendampingan pelatihan pengajuan untuk mendapatkan ketiga dokumen tersebut harus dilakukan, sehingga dapat meningkatkan Tingkat kepercayaan konsumen pada produk wedang uwuh.

4. KESIMPULAN

Pelatihan penambahan komponen buah parijoto dapat mengembangkan diversifikasi produk untuk menunjang penambahan pendapatan masyarakat desa Colo. Hal tersebut ditunjukkan dari peningkatan pengetahuan pada manfaat, teknik pengolahan, penyimpanan, dan manfaat ekonomi hingga 93-100%. Selain itu hasil evaluasi pelatihan menunjukkan bahwa materi dan kegiatan pelatihan yang diberikan sangat menarik, mudah dipahami dan sangat bermanfaat sebesar 73-91%.

5. SARAN

Pelatihan penambahan buah parijoto khas Muria dalam komposisi wedang uwuh meskipun telah diberikan dengan memberikan kemasan yang menarik, masih perlu beberapa pendampingan legalitas usaha. Legalitas usaha yang dapat diurus yakni Nomor Ijin Berusaha (NIB), Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), dan sertifikat halal. Kegiatan pendampingan tersebut dapat dilakukan dengan menjalin kerjasama dengan Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kabupaten Kudus.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Belmawa Kementerian Pendidikan yang telah memberikan dana pelaksanaan kegiatan PPK tahun 2024 kepada Organisasi mahasiswa mapala Arga Dahana.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] N. M. Ariani, M. I. H. Wijaya, D. A. Puspasari, dan R. Susanti, 2023, Study of Morphological Character as Part of Rural-Urban Transect in Colo Tourism Area, Kudus District, in *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, :<https://doi/10.1088/1755-1315/1186/1/012014>.
- [2] N. A. Wardani dan A. P. Kurnianingtyas, 2021, Partisipasi Masyarakat dalam Pengembangan Desa Wisata Colo, Kecamatan Dawe Kabupaten Kudus, *Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (SNPPKM)*, pp. 722–731, :<https://doi/10.36085/jmpkp.v3i1.1408>.
- [3] L. Niswah, , 2014, Uji Aktivitas Antibakteri dari Ekstrak Buah Parijoto (*Medinilla speciosa* Blume), *Skripsi*, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- [4] U. H. A. Hasbullah, R. B. Pertiwi, I. N. Hidayah, dan D. Andrianty, 2020, “Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Parijoto Pada Berbagai Ph Pengolahan Pangan, *AGRISAINTEFIKA J. Ilmu-Ilmu Pertan.*, vol. 4, no. 2, p. 170, :<https://doi/10.32585/ags.v4i2.745>.
- [5] A. Megawati, E. D. Hastuti, dan D. E. M. Sari, 2017, Uji Ketoksikan Akut Buah Parijoto Segar (*Medinilla Speciosa*) terhadap Mencit Jantan Galur Swiss, *Cendekia J. Pharm.*, vol. 1, no. 1, pp. 1–8, :<https://doi/10.31596/cjp.v1i1.1>.
- [6] R. B. Pertiwi, I. N. Hidayah, D. Andrianty, dan U. H. A. Hasbullah, 2019, Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Parijoto pada Berbagai Suhu Pengolahan Pangan, *J. Ilmu Pangan dan Has. Pertan.*, vol. 3, no. 1, pp. 22–30, :<https://doi/10.26877/jiphp.v3i1.3839>.
- [7] N. N. Sa’adah, A. M. Indiani, A. P. D. Nurhayati, dan N. M. Ashuri, 2020, Bioprospecting of parijoto fruit extract (*Medinilla speciosa*) as antioxidant and immunostimulant: Phagocytosis activity of macrophage cells, *The 6th International Conference on Biological Science ICBS 2019*, The 6th International Conference on Biological Science ICBS 2019 AIP Conf. Proc. 2260, pp. 1–9, <https://doi.org/10.1063/5.0016435>.
- [8] N. Nailis, A. Puji, dan D. Nurhayati, 2022, Antihiperlipidemic Activity of the Methanolic Extract of Parijoto (*Medinilla speciosa*) on the Protein Profile of Hyperlipidemic Rats, *The Built Environment, Science andTechnology International Conference (BESTICON 2018)*, pp. 123–128, :<https://doi/10.5220/0008907900002481>.
- [9] M. N. Fitra, 2021, Suplemen Herbal Wedang Uwuh Peningkat Sistem Imun Tubuh di Masa Pandemi Covid 19 dari Bahan Rempah-Rempah Alami, *J. Soc. Empower.* , vol. 6, no. 1, pp. 29–33.
- [10] W. F. Dewatisari dan H. Hariyadi, 2024, Potensi Antibakteri Minuman Fungsional Tradisional Jawa (Wedang Uwuh) Berdasarkan Variasi Waktu Rebusan, *J. Teknol. dan Ind. Pangan*, vol. 35, no. 1, pp. 10–26, :<https://doi/10.6066/jtip.2024.35.1.10>.
- [11] Y. D. Amritha, N. Luh, dan P. Ika, 2024, Penanaman TOGA dan Produksi Jamu untuk Peningkatan Kesehatan dan Ekonomi Desa Buahan, vol. 7, no. 3, pp. 649–655.
- [12] U. Hasanah dan B. S. Pambudi, 2023, Pengaruh Kemasan dan Label terhadap Keputusan Pembelian, *Co-Value J. Ekon. Kop. dan kewirausahaan*, vol. 14, no. 6, : <https://journal.ikopin.ac.id/index.php/covalue/article/view/3903>
- [13] E. W. Budiningrum, Wahyudiyono, dan P. A. Murdapa, 2022, Kemasa Untuk Meningkatkan Kualitas dan Penjualan Produk, *J. Pengabdi. Masy.*, vol. 1, no. 20, pp. 49–56.
- [14] S. W. Khusna, F. Alifiyah, N. Fisabilillah, M. Iskandar, dan I. Falakh, 2023, Peningkatan Nilai Jual Produk Melalui Labeling Kemasan Pada Produk Umkm Desa Lenggerong, *Pros. Kampelnas*, vol. 2, no. 1, pp. 293–303.

- [15] M. A. A. F. Firdaus, T. N. Azizah, F. I. Wiratantri, S. D. R. Suherman, dan I. Iswandi, 2023, Peningkatan Kualitas dan Pemasaran Produk ‘Wedang Rempah Khas Solo Bu Parti, *Hippocampus J. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 2, no. 1, pp. 62–66, :<https://doi/10.47767/hippocampus.v2i1.506>.
- [16] O. A. W. Riyanto dan A. Hindratmo, 2021, Peningkatan Penjualan Umkm Bubuk Jahe Melalui Pelatihan Dan Pendampingan Perbaikan Kemasan Dan Pemasaran, *J. Abdikmas*, pp. 1–10, <https://ejournal.kahuripan.ac.id/index.php/abdikmas/article/download/612/421>
- [17] I. P. Tarwendah, 2017, Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan, *J. Pangan dan Agroindustri*, vol. 5, no. 2, pp. 66–73, :<https://doi/10.5958/0974-360X.2019.00231.2>.
- [18] C. Suryono, L. Ningrum, dan T. R. Dewi, 2018, Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif, *J. Pariwisata*, vol. 5, no. 2, pp. 95–106, :<https://doi/10.31311/par.v5i2.3526>.
- [19] M. Y. Wardhana, C. AR, dan T. Makmur, 2022, Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Olahan Minuman Serbuk Dari Limbah Biji Nangka (*Arthocarpus heterophilus*), *MAHATANI J. Agribisnis (agribus. Agric. Econ. Journal)*, vol. 5, no. 1, p. 89, :<https://doi/10.52434/mja.v5i1.1766>.
- [20] R. A. Pratama, 2018, Pengaruh Metode Pelatihan dan Materi Pelatihan Terhadap Kemampuan Kerja dan Kinerja Karyawan (Studi Pada Karyawan tetap PT Perkebunan Nusantara x pabrik gula Pesantren Baru Kediri), *Skripsi*, Universitas Brawijaya, Malang.
- [21] S. Wahyuningsih, Pengaruh Pelatihan dalam Meningkatkan Produktivitas Kerja Karyawan, *J. War.*, vol. 60, no. April, pp. 91–96, 2019.
- [22] A. F. Faizah, A. D. Syabarina, dan F. Puji, 2023, Pelatihan Pengolahan Rempah Sebagai Minuman Herbal Instan Di Lingkungan Pondok Pesantren, *J. Inov. Pengabd. Masy.*, vol. 03, no. 02, pp. 1–9.
- [23] L. D. Ningrum, 2018, Pelestarian wedang uwuh sebagai daya tarik wisata kuliner khas Yogyakarta, *Skripsi*, Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo (STIPRAMI), Yogyakarta.