

Utilization of Turmeric and Tamarind as Herbal Medicine Turmeric Tamarind in Sentul Village, Serang Regency

Siti Afiah^{1*}, Nayla Alifah Dzulfiani¹, Dea Maryati¹, Risa Salsabilah¹, Nivia Ayu Komalasari¹, Desi Eka Nur Fitriana¹

¹Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Serang, Indonesia;

Article History

Received : June 26th, 2025

Revised : June 09th, 2025

Accepted : July 14th, 2025

*Corresponding Author: **Siti Afiah**, Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Serang, Indonesia;
Email: 2224230018@untirta.ac.id

Abstract: Turmeric tamarind herbal drink, traditionally known as jamu kunyit asam, remains widely consumed in Indonesia for its health benefits, including reducing menstrual pain, relieving inflammation, and refreshing the body. This study aimed to explore the utilization of turmeric (*Curcuma longa*) and tamarind (*Tamarindus indica*) as traditional herbal medicine in Sentul Village, Serang Regency. Using a qualitative descriptive approach, data were collected through interviews, observations, and documentation with local jamu producers. The findings revealed that the preparation of jamu kunyit asam is carried out using simple methods and natural ingredients without chemical additives. The main ingredients used are turmeric rhizome and tamarind pulp, which are known to contain curcumin, essential oils, flavonoids, and antioxidants with pharmacological properties. The herbal drink is primarily consumed by women for health maintenance and is stored in refrigerators to maintain its freshness for 2–3 days. Additionally, this traditional practice supports local livelihoods and preserves cultural heritage. However, consumption is not recommended for individuals with gastric ulcers due to the acidic nature of tamarind. This study highlights the potential of jamu kunyit asam as a culturally rooted and sustainable herbal remedy that can be further developed into a community-based local health product.

Keywords: *Curcuma longa*, *Tamarindus indica*, herbal medicine; ethnobotany.

Pendahuluan

Jamu merupakan obat herbal tradisional Indonesia yang telah digunakan secara turun-temurun dalam menjaga kesehatan dan mengobati berbagai penyakit (Adiyasa & Meiyanti, 2021). Dalam konteks pengobatan tradisional, jamu bukan hanya sekedar ramuan alami, tetapi juga mencerminkan warisan budaya yang berakar kuat dalam masyarakat. Meskipun obat-obatan modern semakin mudah diakses, jamu tradisional tetap populer di kalangan masyarakat, baik di daerah pedesaan maupun perkotaan (Kusumo *et al.*, 2020). Salah satu varian jamu yang banyak dikonsumsi adalah kunyit asam, yang dikenal memiliki khasiat menyegarkan tubuh, melancarkan haid, serta

bersifat anti-inflamasi dan antioksidan (Amelia *et al.*, 2020).

Jamu kunyit asam sudah dikenal sejak abad 625 M dan merupakan salah satu jamu yang populer di Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY), yang berfungsi untuk melancarkan haid, memperlancar pencernaan, sebagai antibiotik, badan segar, dan menghilangkan jerawat (Jalil *et al.*, 2022). Kunyit asam dibuat dari bahan baku utama berupa sari dari rimpang kunyit (*Curcuma longa*), daging buah asam jawa (*Tamarindus indica*), dan gula. Hal ini disebabkan oleh tingginya kandungan senyawa atau komponen fungsional pada kunyit, seperti kurkuminoid dan minyak atsiri (Masniati *et al.*, 2024).

Meskipun jamu kunyit asam telah dikenal luas dan dikonsumsi secara turun-temurun

karena manfaat kesehatannya, formulasi yang digunakan masih sangat konvensional, yakni hanya memanfaatkan rimpang kunyit, asam jawa, dan pemanis seperti gula merah atau gula putih. Formulasi ini belum banyak mengalami inovasi, baik dari segi bahan tambahan maupun peningkatan nilai fungsional jamu (Mulyani *et al.*, 2014). Padahal, tantangan zaman menuntut agar produk tradisional seperti jamu dapat terus berinovasi agar tetap diminati berbagai kalangan, terutama generasi muda. Rendahnya eksplorasi bahan pelengkap yang memiliki manfaat kesehatan tambahan menjadi salah satu celah yang perlu diteliti lebih lanjut.

Menurut penelitian Masniati *et al.*, (2024), jamu tradisional ini umumnya dibuat dari rimpang kunyit dan asam jawa serta tambahan gula merah atau gula putih. Namun, dalam penelitian kami, terdapat kebaruan berupa penambahan daun pandan sebagai bahan tambahan. Inovasi ini tidak hanya dimaksudkan untuk memperkaya aroma dan cita rasa jamu, tetapi juga diharapkan dapat meningkatkan potensi antioksidan dari minuman tradisional ini. Penelitian ini juga bertujuan untuk mengetahui bagaimana praktik peracikan jamu oleh masyarakat di Desa Sentul masih dipertahankan hingga saat ini, serta sejauh mana bahan-bahan tersebut dimanfaatkan sebagai upaya menjaga kesehatan secara tradisional.

Desa Sentul yang terletak di Kabupaten Serang, Provinsi Banten, merupakan salah satu wilayah yang masih mempertahankan tradisi pembuatan jamu kunyit asam secara turun-temurun. Di desa ini, masyarakat masih memproduksi dan menjual jamu secara tradisional, baik melalui pedagang keliling maupun penjual tetap. Mereka meracik jamu dari bahan-bahan alami seperti rimpang kunyit dan buah asam jawa. Keberadaan para peracik jamu tersebut menunjukkan bahwa praktik pengobatan tradisional masih mengakar kuat di tengah masyarakat lokal (Yusransyah *et al.*, 2023).

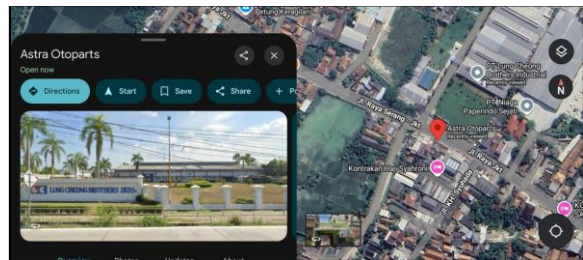
Menurut Mahawikan *et al.*, (2022), setelah pandemi, masyarakat semakin menyadari pentingnya menjaga daya tahan tubuh. Salah satu cara alami yang kembali diminati adalah konsumsi jamu, karena mudah diperoleh dan berbahan alami (Susilawati *et al.*, 2022). Namun demikian, masih banyak masyarakat yang belum mengetahui manfaat serta kandungan dari jamu kunyit asam. Padahal, informasi semacam ini

sangat penting sebagai dasar untuk melestarikan dan mengembangkan budaya jamu secara turun-temurun dengan cara yang lebih efektif dan aman.

Bahan dan Metode

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 1 Juni 2025 di Desa Sentul, Kecamatan Kragilan yang terletak di Kabupaten Serang, Provinsi Banten. Gambar peta lokasi penelitian bisa dilihat pada gambar 1.



Gambar 1 Peta Lokasi Penelitian

Desain Penelitian

Populasi dalam penelitian ini adalah masyarakat Desa Sentul yang masih aktif dalam meracik dan mengonsumsi jamu kunyit asam. Populasi tersebut dipilih karena dinilai memiliki keterkaitan langsung dengan praktik tradisional pembuatan dan konsumsi jamu yang menjadi fokus utama dalam penelitian ini. Berdasarkan populasi tersebut, peneliti menetapkan satu orang produsen jamu sebagai sampel penelitian. Pemilihan sampel ini dilakukan secara *purposive* dengan pertimbangan bahwa individu tersebut secara konsisten terlibat dalam proses produksi jamu kunyit asam secara tradisional dan memiliki pengalaman yang relevan.

Penentuan sampel, digunakan teknik *purposive sampling* atau sampel bertujuan, yaitu pemilihan berdasarkan kriteria tertentu yang relevan dengan fokus penelitian (Subhaktiyasa, 2024). Teknik ini dipilih karena tidak semua produsen jamu memiliki pengalaman serta konsistensi dalam memproduksi jamu kunyit asam secara tradisional. Adapun kriteria sampel meliputi: (1) telah menjalankan usaha jamu lebih dari 50 tahun, (2) memiliki pengalaman dan pengetahuan dalam meracik jamu kunyit asam, serta (3) menggunakan bahan alami tanpa tambahan zat kimia.

Sejalan dengan penetapan sampel, penelitian ini mengidentifikasi beberapa variabel yang berkaitan langsung dengan praktik pembuatan dan konsumsi jamu kunyit asam. Variabel pertama adalah jenis bahan herbal yang digunakan, yaitu *Curcuma longa* (kunyit) dan *Tamarindus indica* (asam jawa), serta bahan tambahan seperti gula merah, gula pasir, dan daun pandan. Variabel kedua adalah proses pembuatan jamu secara tradisional tanpa pengawet kimia, yang mencakup tahapan pencucian, penumbukan, perebusan, dan penyaringan. Variabel ketiga menyangkut teknik penyimpanan, yaitu penyimpanan pada suhu ruang selama 12 jam dan dalam lemari es selama 2–3 hari. Terakhir, variabel keempat adalah pola konsumsi jamu, yang umumnya diminum oleh perempuan untuk menjaga kebugaran, meredakan nyeri haid, dan menyegarkan tubuh pada waktu tertentu seperti pagi atau sore hari.

Untuk memperoleh data yang mendalam mengenai variabel-variabel tersebut, penelitian ini menggunakan metode pengumpulan data melalui wawancara, observasi lapangan secara langsung, dan dokumentasi. Alat yang digunakan dalam proses ini meliputi pedoman wawancara, kamera dokumentasi, serta alat tulis untuk pencatatan data hasil observasi.

Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan yang sistematis. Tahap pertama adalah persiapan, yang mencakup penyusunan instrumen penelitian seperti pedoman wawancara. Tahap kedua adalah pengumpulan data melalui wawancara mendalam dengan produsen jamu, observasi langsung dan dokumentasi kegiatan secara visual maupun tertulis. Selanjutnya, data yang diperoleh dicatat dan direkam secara sistematis untuk menjaga keutuhan informasi. Tahap ketiga validasi data, dilakukan melalui teknik triangulasi. Menurut Nurfajriani *et al.*, (2024), triangulasi data guna memastikan keabsahan informasi dari berbagai sudut pandang. Tahapan terakhir adalah penyusunan laporan berdasarkan temuan lapangan yang telah dianalisis.

Analisis Data Penelitian

Data dianalisis dengan pendekatan kualitatif menggunakan model analisis Miles dan Huberman yang terdiri atas tiga tahapan utama,

yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Menurut Zulfirman (2022), ketiga komponen ini saling berkaitan dan dilakukan secara berkesinambungan. Melalui hubungan yang erat di antara ketiganya, peneliti dapat terus melakukan komparasi untuk menentukan arah dan isi kesimpulan sebagai hasil akhir penelitian.

Hasil dan Pembahasan

Membandingkan Temuan Penelitian dengan Laporan Penelitian Terdahulu

Hasil wawancara terhadap salah satu warga sekaligus produsen jamu yang bernama Ibu Sutinah, masyarakat Desa Sentul, Kabupaten Serang, masih aktif memanfaatkan kunyit (*Curcuma longa*) dan asam jawa (*Tamarindus indica*) sebagai bahan utama jamu kunyit asam. Jamu ini dikonsumsi terutama oleh perempuan untuk menjaga kebugaran tubuh, meredakan nyeri haid, mengatasi peradangan ringan, serta memberikan sensasi segar setelah dikonsumsi. Menurut Sugiharti & Febriana (2021), beberapa jenis tanaman diketahui memiliki khasiat dalam meredakan rasa nyeri, salah satunya adalah kunyit yang memiliki sifat analgesik, antipiretik, dan antiinflamasi. Proses pembuatannya dilakukan secara tradisional, tanpa bahan kimia atau pengawet, dengan metode sederhana yang diwariskan secara turun-temurun. Ramuan yang dihasilkan kemudian disimpan di lemari es agar tetap segar, dengan masa simpan optimal 2–3 hari.



Gambar 2. Dokumentasi Bersama Produsen

Hasil penelitian ini selaras dengan penelitian Jalil *et al.*, (2021) yang menyebutkan bahwa ramuan jamu kunyit asam di Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) berfungsi untuk melancarkan haid, memperlancar pencernaan,

sebagai antibiotik, penyegar tubuh, dan menghilangkan jerawat, serta dapat menghindari dari panas dalam atau sariawan. Jalil *et al.*, (2021) juga menemukan bahwa kunyit mengandung senyawa kurkumin yang dapat mengurangi aliran masuk ion kalsium pada sel-sel epitel uterus dan mengurangi produksi prostaglandin sehingga membantu mengurangi nyeri haid, sama seperti yang diakui oleh masyarakat Desa Sentul.

Penelitian Ernawati *et al.*, (2021) juga menyebutkan bahwa jamu kunyit asam memiliki kandungan diantaranya kurkuminoid yang memiliki manfaat sebagai antibakteri yang dapat meningkatkan proses pencernaan dengan membunuh bakteri yang merugikan serta merangsang dinding kantong empedu untuk mengeluarkan cairan empedu sehingga dapat memperlancar metabolisme lemak, sebagai antioksidan, dan mengatasi nyeri pada *dismenore*. Selain itu, Ernawati *et al.*, (2021) menekankan pentingnya penyimpanan jamu di suhu dingin untuk menjaga kadar kurkuminoid tetap stabil. Masyarakat Desa Sentul pun menerapkan penyimpanan di lemari es dengan masa simpan maksimal 2–3 hari, sesuai dengan rekomendasi ilmiah.

Penelitian Lissa *et al.*, (2023) menyebutkan bahwa buah asam jawa memiliki kandungan bioaktif seperti flavonoid, tanin, glikosida, dan saponin yang merupakan zat fitokimia yang berfungsi sebagai antioksidan, serta mengandung kalium, fosfor, magnesium, kalsium, besi, natrium, dan seng, serta vitamin C, vitamin B, vitamin A, dan vitamin K. Penelitian oleh Putri *et al.*, (2025) juga menyatakan bahwa analisis GC-MS terhadap ekstrak metanol daging buah asam jawa mengidentifikasi 37 senyawa volatil, termasuk 5-*Hidroksimetil furfural*.

Secara umum, temuan penelitian ini memperkuat hasil penelitian terdahulu yang menyebutkan bahwa jamu kunyit asam memiliki manfaat farmakologis, terutama sebagai anti-inflamasi, analgesik, antioksidan, serta sebagai minuman tradisional yang menyegarkan. Namun, penelitian ini menambah informasi baru terkait praktik lokal di Desa Sentul, yaitu proses pembuatan, pengetahuan masyarakat tentang larangan konsumsi bagi penderita maag, serta peran sosial-budaya jamu dalam memperkuat identitas dan ekonomi lokal.

Membahas Temuan dengan Didasarkan pada Berbagai Referensi Ilmiah

Jamu kunyit asam adalah salah satu bagian dari tradisi pengobatan alami di Indonesia yang tidak hanya diwariskan dari generasi ke generasi, tetapi juga telah mendapat dukungan ilmiah yang solid. Kunyit (*Curcuma longa*), yang menjadi bahan utama, memiliki senyawa aktif bernama kurkumin, yang diketahui memiliki efek antiinflamasi dan antioksidan yang kuat. Menurut Suprihatin *et al.*, (2020), kurkuminoid dalam kunyit terdiri dari kurkumin berkisar antara 3-5%, *demetoksikurkumin*, dan *bisdemetoksikurkumin* yang berkontribusi dalam mengatasi radikal bebas serta mengurangi proses inflamasi dengan menghambat enzim COX-2. Penelitian oleh Rohmah (2024) menyebutkan juga bahwa rimpang kunyit mengandung minyak atsiri, resin, oleoresin, damar, gom, lemak, protein, kalsium, fosfor, dan besi. Di samping itu, asam jawa (*Tamarindus indica*), yang merupakan bahan tambahan utama dalam jamu ini, juga kaya akan senyawa bioaktif seperti flavonoid, tanin, saponin, vitamin (C, A, K), dan mineral penting. Penelitian Firdausi *et al.*, (2022) menunjukkan bahwa zat-zat tersebut memberikan manfaat sebagai antioksidan dan antimikroba, serta mendukung penguatan sistem kekebalan tubuh.

Kombinasi antara kunyit dan asam jawa yang terdapat dalam jamu kunyit asam memiliki efek yang saling mendukung dalam menjaga kesehatan tubuh (Amanda & Nurhalimah, 2024). Salah satu manfaat yang paling terkenal adalah kemampuannya untuk meredakan nyeri saat menstruasi (*dismenore*). Amelia *et al.*, (2020) menyebutkan bahwa mengonsumsi jamu kunyit asam dapat mengurangi tingkat nyeri menstruasi dengan menghambat masuknya ion kalsium ke dalam sel otot rahim serta mengurangi produksi prostaglandin, yang merupakan penyebab utama dari kontraksi dan nyeri saat menstruasi. Namun, efektivitas jamu ini sangat dipengaruhi oleh metode penyimpanannya. Ernawati *et al.*, (2021) menegaskan bahwa menyimpan dalam lemari es bisa menjaga kestabilan kadar kurkuminoid hingga tiga hari, sementara pada suhu ruangan, kualitas dan manfaatnya akan cepat menurun, ditandai dengan perubahan warna dan aroma.

Lebih dari sekadar ramuan alami, jamu kunyit asam juga memiliki aspek budaya dan ekonomi yang signifikan. Jalil *et al.*, (2021)

menyatakan bahwa ramuan ini adalah bagian dari tradisi etnomedisin di kalangan masyarakat Jawa yang diturunkan dari generasi ke generasi, terutama melalui peran wanita sebagai pembuat jamu. Dengan kata lain, jamu kunyit asam tidak hanya memberikan manfaat kesehatan yang dapat dibuktikan secara ilmiah, tetapi juga memiliki potensi untuk menjadi produk unggulan yang mendukung pelestarian budaya serta kesejahteraan masyarakat setempat.

Mendiskusikan Tindak Lanjut dari Temuan

Masyarakat di Desa Sentul diketahui masih mempraktikkan konsumsi jamu kunyit asam secara tradisional sebagai bagian dari upaya menjaga kesehatan. Fakta ini menandakan bahwa pengetahuan lokal mengenai pengobatan herbal masih terjaga dengan baik. Meski demikian, dibutuhkan peningkatan dalam hal alat produksi dan mutu produk. Penjaja jamu memanfaatkan peralatan yang sangat sederhana, di mana perlengkapan rumah tangga yang tersedia sudah dianggap memadai untuk menunjang proses pembuatan jamu (Zakaria *et al.*, 2017). Menurut Ernawati *et al.*, (2021), kandungan aktif seperti kurkumin dalam jamu kunyit asam berperan penting bagi khasiatnya, namun senyawa ini rentan mengalami penurunan kualitas jika tidak ditangani dengan baik. Oleh karena itu, pemberian pelatihan mengenai teknik pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan yang higienis menjadi penting untuk menjaga stabilitas kurkumin selama masa simpan.

Menurut Witasari *et al.*, (2022), dari segi ekonomi, produksi jamu tradisional ini memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut melalui pembentukan unit usaha kecil berbasis masyarakat. Apabila dikelola secara profesional, jamu kunyit asam berpeluang menjadi produk herbal unggulan daerah. Selain itu, menurut Dewi *et al.*, (2024), masyarakat berpotensi membentuk kelompok usaha atau kemitraan guna menciptakan lapangan kerja bagi para pengangguran, di sisi lain, keberadaan kunyit yang dulunya hanya tersedia di pasar tradisional kini telah diolah menjadi jamu tradisional yang lebih dikenal dan diterima oleh masyarakat luas. Kusumo *et al.*, (2020) menyatakan bahwa pemanfaatan tanaman obat lokal berkontribusi terhadap pemberdayaan masyarakat serta pelestarian tradisi pengobatan alami.

Menyampaikan Keterbatasan Penelitian

Meski demikian, terdapat beberapa keterbatasan dalam penelitian ini. Salah satunya adalah keterbatasan waktu yang membuat peneliti tidak dapat menyaksikan secara langsung keseluruhan proses pembuatan jamu di rumah produsen. Menurut Juwita & Jatnika (2021), setiap pelaku usaha yang memproduksi obat tradisional wajib mengikuti pedoman cara pembuatan obat tradisional yang baik dalam seluruh tahapan dan aktivitas produksi yang dijalankan.

Sebagian besar informasi mengenai teknik pengolahan diperoleh melalui wawancara, sehingga belum dapat diverifikasi melalui observasi langsung. Selain itu, terungkap bahwa sebagian masyarakat, khususnya kalangan muda mulai enggan mengonsumsi jamu tradisional karena dianggap ketinggalan zaman atau memiliki cita rasa yang kurang diminati, meskipun manfaatnya telah terbukti baik secara turun-temurun maupun melalui kajian ilmiah. Gunarti *et al.*, (2023) menekankan perlu adanya sosialisasi, dengan adanya sosialisasi diharapkan mampu menambah wawasan masyarakat serta turut melestarikan budaya jamu sebagai bagian dari warisan bangsa Indonesia, dalam rangka mendukung peningkatan kesehatan masyarakat.

Kesimpulan

Penelitian ini menunjukkan bahwa masyarakat Desa Sentul, Kecamatan Kragilan, Kabupaten Serang, masih aktif memanfaatkan ramuan tradisional jamu kunyit asam yang terbuat dari rimpang kunyit (*Curcuma longa*) dan buah asam jawa (*Tamarindus indica*) sebagai solusi alami untuk menjaga kebugaran tubuh dan meredakan gangguan ringan seperti nyeri haid dan peradangan. Pemanfaatan bahan herbal ini didasarkan pada pengetahuan turun-temurun dan didukung oleh kandungan bioaktif seperti kurkumin, minyak atsiri, dan antioksidan yang terbukti memiliki efek farmakologis.

Proses pembuatan jamu dilakukan secara tradisional tanpa bahan pengawet, dengan teknik penyimpanan sederhana untuk menjaga kualitas ramuan. Dari sisi ekonomi, pemanfaatan kunyit dan asam jawa sebagai jamu memberikan peluang pemberdayaan masyarakat, terutama perempuan peracik jamu, serta potensi pengembangan usaha kecil berbasis herbal lokal

yang ramah lingkungan dan bernilai budaya tinggi.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak Program Studi Pendidikan Biologi FKIP Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, dengan Dosen Pengampu mata kuliah Etnobotani Ibu Desi Eka Nur Fitriana, M.Pd. Dan Ibu Sutinah selaku produsen jamu kunyit asam jawa di Desa Sentul, Kecamatan Kragilan, Kabupaten Serang, yang telah berkontribusi langsung dalam penelitian ini.

Referensi

- Adiyasa, M.R., & Meiyanti. (2021). Pemanfaatan Obat Tradisional di Indonesia: Distribusi dan Faktor Demografis yang Berpengaruh, *Jurnal Biomedika dan Kesehatan*, 4(3): 130-138.
<https://dx.doi.org/10.18051/JBiomedKes.2021.v4>
- Amanda, R., & Nurhalimah, S. (2024). Proses Pengolahan Minuman Kunyit Asam. *Karimah Tauhid*, 3(5): 5620-5633.
<https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i5.13256>
- Amelia, S., Juwita, F., & Fajriyah, A. (2020). Pengaruh Pemberian Kunyit Asam terhadap Penurunan Intensitas Nyeri Haid. *Jurnal Kebidanan Indonesia*, 3(2): 143-150. <https://doi.org/10.35473/ijm.v3i2.618>
- Dewi, S.K.D., Zahara, A.I., Humairah, D.A., Maulidya, T., Widya, R., Napitupulu, H., & Lubis, T. (2024). Potensi Jamu Kunyit Asam Dalam Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Masyarakat Desa Sipispis Kecamatan Sipispis Kabupaten Serdang Bedagai. *Jurnal Pengembangan Masyarakat: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1): 35-41.
<https://doi.org/10.31004/cdj.v5i1.24003>
- Ernawati, D.E., Septiana, V., Kundarto, W., Artanti, A.N., Rohmani, S., & Sasongko, H. (2021). Menjaga Kualitas Jamu Kunyit Asam Segar Industri Rumah Tangga X Yogyakarta dengan Penyimpanan Suhu yang Tepat Berdasarkan Kadar Kurkuminoid. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(2): 552-558.
<https://doi.org/10.30653/002.202162.617>
- Firdausi, H.Z., Putri, S.P., Wardani, W.K., Margasari, H., & Jasmine, K. (2022). Bioaktivitas dari Tanaman Asam Jawa (*Tamarindus indica* L.). *Jurnal Kimia dan Aplikasi Indonesia*, 5(2): 77-86.
<https://doi.org/10.26740/ica.v5i2.32625>
- Gunarti, N.S., Fikayuniar, L., & Wahyuningsih, E.S. (2023). Penyuluhan Manfaat Jamu Untuk Kesehatan Bagi Masyarakat Dan Pelajar Di Kabupaten Karawang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat (Jupemas)*, 4(2): 5-10.
<https://doi.org/10.36465/jupemas.v4i2.884>
- Jalil, M., Purwanto, A., Daryono, B., Kurniawan, F.Y., & Purnomo. (2021). Jamu Kunir Asem: Tinjauan Etnomedisin oleh Peramu Jamu Jawa di Yogyakarta. *Jurnal Jamu Indonesia*, 6(1): 8-15.
<https://doi.org/10.29244/jji.v6i1.211>
- Juwita, FI, & Jatnika, Y. (2021). Peer Review Artikel Jurnal Persepsi Pemilihan Jamu Kunyit Asam Sebagai Alternatif Sediaan Halal untuk Memperlancar Haid. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 4(2).
<https://doi.org/10.29313/jiff.v4i2.8120>
- Kusumo, A.R., Wiyoga, F.Y., Perdana, H.P., Khairunnisa, I. Suhandi, I.R., & Prastika, S.S. (2020). *Jurnal Layanan Masyarakat (Jurnal Pelayanan Publik)*, 4(2): 465-471.
<https://e-journal.unair.ac.id/jlm/article/view/23478>
- Lissa, L., Hamidah, I., Rizqiah, K.M., & Munfarijah, M. (2023). Pemanfaatan Asam Jawa (*Tamarindus indica*) Untuk Menghasilkan Produk Olahan Minuman Dan Manisan di Desa Krangkeng. *Abdi Wiralodra: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1): 114-124.
<https://doi.org/10.31943/abdi.v5i1.64>
- Masniati., Tamrin, T., & Nugrawati, AL (2024). Pengaruh perbedaan komposisi kunyit, asam jawa dan gula merah terhadap karakteristik organoleptik, pH, viskositas dan antioksidan minuman herbal asam kunyit. *Jurnal Riset Pangan*, 2(2): 171-180.
<https://jurnal-riset-pangan.uho.ac.id/index.php/journal/article/view/54/43>
- Mahawikan, S.S.A.R., Abdul, A., & Ariastuti, R. (2022). Persepsi Masyarakat terhadap

- Efektivitas Penggunaan Jamu dalam Meningkatkan Imunitas Selama Pandemi COVID-19. *Jurnal Farmasetis*, 11(1): 77-86.
<http://journal2.stikeskendal.ac.id/index.php/far/article/view/143>
- Mulyani, L., Saputri, R.D., & Wahyuni, I. (2014). Formulasi Minuman Fungsional Kunyit-Asam Daun Asam (*Tamarindus indica* L.) dengan Aktivitas Antioksidan Tinggi dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25(1): 8-94.
<https://doi.org/10.6066/jtip.2014.25.1.8.7>.
- Nurfajriani, W.V., Ilhami, M.W., Mahendra, A., Afgani, M.W., & Sirodj, R.A. (2024). Triangulasi Data dalam Analisis Data Kualitatif. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(17): 826-833.
<https://doi.org/10.5281/zenodo.13929272>
- Putri, M., Syuhada., & Rukaya, BT (2025). Optimasi Sterilisasi Minuman Jamu Kunyit-Asam Kemasan dengan Metode Pasteurisasi. *Ahli Biosains: Jurnal Ilmiah Biologi*, 13(1): 272-281.
<https://ejournal.undikma.ac.id/index.php/bioscientist>
- Rohmah, MN (2024). Pemanfaatan dan Kandungan Kunyit (*Curcuma domestica*) Sebagai Obat Dalam Perspektif Islam. *Es-Syajar: Jurnal Sains dan Teknologi Integrasi Islam*, 2(1): 178-186.
<https://ejournal.uin-malang.ac.id/index.php/essyajar/article/download/18151/11192>
- Subhaktiyasa (2024). Menentukan Populasi dan Sampel: Pendekatan Metodologi Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif. *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan*, 9(4): 2721-2731.
<https://doi.org/10.29303/jipp.v9i4.2657>
- Sugiharti, R.K., & Febriana, D. (2021). Kebiasaan Minum Jamu Kunyit Asam Dalam Mengatasi Keluhan Dismenor Pada Remaja Putri. *Jurnal Kebidanan Indonesia*, 12(2): 67-73.
<https://doi.org/10.36419/jki.v12i2.497>
- Suprihatin, T., Rahayu, S., Rifa'i, M., & Widyarti, S. (2020). Senyawa pada Serbuk Rimpang Kunyit (*Curcuma longa* L.) yang Berpotensi sebagai Antioksidan. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 5(1): 35-42.
<https://doi.org/10.14710/baf.5.1.2020.35-42>
- Susilawati, Y., Putriana, N.A., & Zakariya, S.A. (2022). Ulasan: Ramuan Herbal Indonesia sebagai Peningkat Daya Tahan Tubuh. *Jurnal Jamu Indonesia*, 7(1): 31-49.
<https://doi.org/10.29244/jji.v7i1.253>
- Witasari, N., Amalia, N.P., & Oktaviani, D.A. (2025). Tradisi Minum Jamu dan Upaya Peningkatan Potensi Perekonomian Masyarakat Nguter Kecamatan Sukoharjo. *Jurnal Jamu Indonesia*, 10(2): 85-92.
<https://doi.org/10.29244/jji.v10i2.307>
- Yusransyah., Stiani, S.N., Fathiyati., Rachman, S.N., Halimatusyadiah, L., Endah., Ismiyati, R., Harfan, A., & Pertiwi, M. (2023). Pelatihan pembuatan jamu instan pada masyarakat di Desa Kemanisan Kecamatan Curug Serang sebagai Upaya Peningkatan Kemandirian Ekonomi Keluarga. *Jurnal Asta*, 3(1): 84-94.
<https://doi.org/10.33759/asta.v3i1.366>
- Zakaria, S., Basori, A., Hasanatuludhiyah, N., & Meles, DK (2017). Usaha Produksi Jamu terstandar di Pedesaan (Pusat Jamoe Desa) Secara Agroindustri Melalui Teknologi 6 M Simplisia Menuju Masyarakat Sehat Cerdas Rumah Sakit Produksi Jamu Di Perdesaan Agroindustri Melalui Teknologi 6 M Simplisia Menuju Masyarakat Sehat Intelektual. *Jurnal Layanan Masyarakat Airlangga*, 1(1).
<https://doi.org/10.20473/jlm.v1i1.2017.35-39>
- Zulfirman, R. (2022). Implementasi Metode Outdoor Learning dalam Peningkatan Hasil Belajar Siswa pada Mata Pelajaran Pendidikan Agama Islam di MAN 1 Medan. *Jurnal Penelitian, Pendidikan dan Pengajaran*, 3(2): 147-153.
<https://doi.org/10.30596/jppp.v3i2.1175.8>