

TRANSFORMASI RASA JAMU MENJADI PUDING: INOVASI PENGURANGAN STIGMA PANGAN TRADISIONAL

Azzayatul Rahma Mumtazah^{1*}, Garneta Nur Ramadhina², Hanif Hidayat³, Lilik Asmawati⁴,
Imam Sopingi⁵
Universitas Hasyim Asy'ari, Tebuireng, Jl. Irian Jaya No.55, Cukir, Diwek, Kabupaten Jombang
¹azzayatul@gmail.com, ²garnetanur10@gmail.com, ³suliahmariman@gmail.com,
⁴lilikasmawati275@gmail.com, ⁵imamsopingi@unhasy.ac.id

ABSTRAK

Jamu sebagai minuman herbal tradisional Indonesia sering dipandang kurang menarik oleh generasi muda karena rasa yang pahit dan stigma sebagai minuman kuno. Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mentransformasi rasa jamu menjadi produk puding yang lebih diterima secara organoleptik, serta mengurangi stigma negatif terhadap pangan tradisional khususnya jamu di kalangan masyarakat. Metode pelaksanaan dilakukan melalui beberapa tahap, yaitu studi literatur formulasi jamu, eksperimen pembuatan puding jamu dengan berbagai varian rasa, dan evaluasi penerimaan produk. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa transformasi jamu menjadi puding dapat meningkatkan penerimaan konsumen dengan tingkat kesukaan mencapai 87% dibandingkan jamu konvensional. Masyarakat menunjukkan peningkatan pemahaman sebesar 78% tentang nilai ekonomi dan kesehatan dari produk inovatif berbasis jamu. Transformasi ini berhasil mengubah persepsi masyarakat terhadap jamu dari minuman tradisional yang kurang diminati menjadi makanan penutup modern yang menarik, sekaligus melestarikan kearifan lokal dalam bentuk yang lebih kontemporer.

Kata kunci: Jamu, Puding, Inovasi Pangan, Stigma Pangan Tradisional

ABSTRACT

Jamu as a traditional Indonesian herbal drink is often seen as less attractive by the younger generation due to its bitter taste and stigma as an old-fashioned drink. This community service aims to transform the taste of herbal medicine into a pudding product that is more organoleptically acceptable, and reduce the negative stigma towards traditional food, especially herbal medicine among the public. The implementation method is carried out through several stages, namely literature study of herbal formulations, experiments in making herbal pudding with various flavours, and evaluation of product acceptance. The results of the service show that the transformation of herbal medicine into pudding can increase consumer acceptance with a favorability rate of 87% compared to conventional herbal medicine. The community showed an increase in understanding by 78% of the economic and health value of innovative herbal-based products. This transformation succeeded in changing people's perception of jamu from a less desirable traditional drink to an attractive modern dessert, while preserving local wisdom in a more contemporary form.

Keywords: Herbal Medicine, Pudding, Food Innovation, Traditional Food Stigma

PENDAHULUAN

Keberadaan pangan tradisional seperti jamu di Indonesia sering kali dipandang sebelah mata, bahkan mengalami stigma negatif di kalangan generasi muda (Wahdah, 2022). Hal ini disebabkan oleh pandangan bahwa jamu, meskipun kaya akan manfaat, dianggap tidak modern dan kurang menarik dibandingkan dengan makanan atau minuman modern. Pandangan ini sering bermula dari kurangnya pemahaman tentang nilai dan potensi jamu, serta ketidakmengertian terhadap cara penyajiannya yang mungkin terlihat tua atau membosankan bagi mereka (Murni, 2024). Oleh karena itu, diperlukan inovasi untuk memperkenalkan, menyajikan dan memasarkan jamu agar dapat diterima kembali oleh

masyarakat luas dengan cara yang lebih menarik dan relevan (A. Kurniawan, 2023; Nurcholis & Arianti, 2024). Salah satu pendekatan yang dapat digunakan adalah mengubah bentuk fisik jamu menjadi produk yang lebih familiar dan menarik, seperti puding. Transformasi jamu menjadi puding tidak hanya menawarkan citra baru bagi jamu, tetapi juga memberikan alternatif makanan sehat yang aman dan bergizi bagi masyarakat (Sundari & Nachrowi, 2016). Puding, sebagai salah satu dessert yang populer di kalangan masyarakat, menawarkan manfaat yang sama sekaligus menghadirkan aspek visual dan rasa yang lebih menarik bagi konsumen yang lebih muda (Biroli, 2025). Melalui pendekatan ini, bukan hanya rasa dan manfaat dari jamu yang akan lebih mudah diterima, tetapi juga dapat merubah cara pandang masyarakat terhadap jamu itu sendiri (D. W. Kurniawan & Ikhsanudin, 2020; Pu, 2022). Dengan demikian, transformasi ini berpotensi meningkatkan minat serta kesadaran masyarakat tentang jamu, termasuk nilai-nilai kesehatan yang terkandung di dalamnya (Wardana, 2023). Dengan inovasi ini, jamu dapat dinyatakan sebagai bagian penting dari warisan budaya yang perlu dilestarikan dan dikembangkan agar tetap relevan dengan kebutuhan dan preferensi masyarakat saat ini (A. Kurniawan, 2023; Mubarrok, 2025).

Kesadaran akan pentingnya pola makan sehat dan bergizi telah menjadi perhatian global, terutama di era modern yang serba cepat ini (Uinarni, 2024). Dalam konteks yang sama, pentingnya promosi pangan sehat telah diakui secara luas, terutama dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap kesehatan (Kusumo, 2020; Suryanti, 2023). Konsep promosi pangan sehat juga berkaitan erat dengan upaya mempertahankan kualitas dan keberlanjutan pangan lokal menunjukkan bahwa mendukung pertanian lokal tidak hanya berkontribusi pada ketahanan pangan, tetapi juga membantu menjaga kelestarian lingkungan. Dengan cara ini, masyarakat dapat berpartisipasi aktif dalam memilih pangan yang lebih sehat dan berkelanjutan. Dengan demikian, transformasi jamu menjadi puding diharapkan tidak hanya menguntungkan dari sisi rasa dan penyajian, tetapi juga dari sisi kesehatan. Pada saat yang sama, makanan yang sehat bukan hanya sekadar pilihan, tetapi juga menjadi bagian dari gaya hidup masyarakat yang sadar kesehatan. Sebagai bagian dari upaya meningkatkan kesehatan masyarakat, transformasi jamu menjadi produk yang lebih modern dan menarik, seperti puding, diharapkan dapat menawarkan solusi yang efektif dalam memenuhi kebutuhan pangan sehat.

Hasil dari inisiatif ini diharapkan bisa berkontribusi terhadap pengurangan stigma pada pangan tradisional, sekaligus mempromosikan keberlanjutan penggunaan bahan pangan lokal (Fajria, 2020; Rahman, 2023). Inovasi yang dilakukan perlu didukung dengan strategi pemasaran yang efektif, agar produk puding jamu dapat bersaing di pasar yang semakin kompetitif (Muliasari, 2021; Rahman, 2024). Dengan demikian, tujuan utama dari transformasi ini bukan hanya untuk membangkitkan kembali minat masyarakat terhadap jamu, tetapi juga untuk menghadirkan alternatif pangan yang sehat dan menarik. Kesimpulannya, transformasi jamu menjadi puding merupakan langkah strategis dalam mendobrak stigma negatif terhadap pangan tradisional dan memperkuat ketahanan pangan lokal.

METODE

Pengabdian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian etnografi untuk mengeksplorasi transformasi rasa jamu menjadi puding sebagai inovasi pengurangan stigma pangan tradisional. Pendekatan etnografi dipilih karena memungkinkan pemahaman mendalam tentang makna budaya dan konteks sosial dari konsumsi jamu dalam masyarakat Indonesia kontemporer (Abdussamad, 2018; Spradley, 2016). Melalui pendekatan ini, peneliti dapat mengeksplorasi bagaimana stigma terhadap jamu terbentuk dalam konteks

sosial-budaya dan bagaimana transformasi bentuk dan rasa dapat mengubah persepsi masyarakat (Hammersley & Atkinson, 2019). Melalui pendekatan ini, tim pengabdian dapat mengeksplorasi bagaimana stigma terhadap jamu terbentuk dalam konteks sosial-budaya dan bagaimana transformasi bentuk dan rasa dapat mengubah persepsi masyarakat (Elidawaty Purba; Bonaraja Purba; Ahmad Syafii; Fastabiqul Khairad Darwin Damanik; Valentine Siagian; Ari Muliarta Ginting Hery Pandapotan Silitongo; Nurma Fitrianna; Arfandi SN; Revi Ernanda, 2021; Hammersley & Atkinson, 2019). Dalam penelitian ini, tim tidak hanya berperan sebagai pengamat tetapi juga sebagai partisipan aktif dalam proses pembuatan jamu dan puding jamu, yang memungkinkan kami memperoleh perspektif *emic* (sudut pandang pelaku budaya) yang mendalam.

Proses observasi tim lakukan secara intensif dengan fokus pada tiga aspek utama: praktik pembuatan jamu tradisional, persepsi konsumen terhadap jamu, dan interaksi sosial seputar konsumsi jamu. Tim terlibat langsung dalam aktivitas penjual jamu, mulai dari proses pemilihan bahan baku di pasar tradisional hingga penyajian kepada konsumen. Sebagai peneliti, tim mencatat secara detail teknik pembuatan, komposisi bahan, variasi resep, dan pengetahuan tradisional yang dimiliki oleh para pembuat jamu. Untuk memperkaya data observasi, tim mendokumentasikan proses pembuatan jamu melalui catatan lapangan terperinci yang menggambarkan beragam aspek dari produksi hingga konsumsi jamu. Pendekatan observasi partisipatif ini memungkinkan tim untuk memahami secara mendalam dimensi sensorial dari pengalaman mengonsumsi jamu, termasuk rasa, aroma, tekstur, dan presentasi visual yang sering menjadi faktor pembentuk stigma (Pink, 2015; Ummah, 2019).

Dalam tahap produksi puding jamu, sebagai peneliti, tim terlibat langsung dalam proses *trial and error* untuk menemukan formulasi optimal yang mempertahankan khasiat jamu namun dengan rasa dan tekstur yang lebih diterima oleh masyarakat modern. Tim mengembangkan lima varian puding jamu berbasis formula tradisional: puding kunir asem (kunyit asam), puding beras kencur, puding temulawak, puding jahe, dan puding pahitan. Dalam proses pengembangan produk, kami mendokumentasikan setiap tahapan secara rinci. Tim juga melakukan uji sensori yang melibatkan 10 panelis dari berbagai kelompok usia dan latar belakang untuk menilai rasa, aroma, tekstur, dan penampilan puding jamu. Data dari uji sensori analisis untuk menyempurnakan formulasi puding jamu sebelum diperkenalkan kepada masyarakat luas. Pendekatan eksperimental dalam tahap produksi ini tidak hanya menghasilkan produk inovatif tetapi juga memberikan pemahaman mendalam tentang proses transformasi sensorial dari jamu menjadi puding (Dzeparoski & Trajkovic-Jolevska, 2018).

Aspek pemasaran puding jamu, tim memasarkan produk dengan memanfaatkan teknologi digital, khususnya media sosial. Tim menggunakan aplikasi seperti *WhatsApp* dan *Instagram* untuk menjangkau masyarakat luas. Selain itu, tim menerapkan berbagai strategi komunikasi pemasaran, termasuk *storytelling* tentang khasiat tradisional jamu, penekanan pada aspek modern dan inovatif dari puding jamu, serta edukasi konsumen tentang nilai budaya jamu. Selain aspek pemasaran tim juga mempercantik pengemasan produk puding jamu agar dapat menarik masyarakat untuk mencobanya. Selama dua bulan, tim mencatat respons konsumen terhadap berbagai strategi komunikasi dan *positioning* produk, serta menganalisis pola pembelian dan umpan balik konsumen. Sebagai peneliti, tim menganalisis bagaimana narasi pemasaran yang berbeda mempengaruhi penerimaan konsumen dan mengidentifikasi strategi komunikasi yang efektif untuk mengurangi stigma terhadap jamu. Pemasaran tidak hanya dilihat sebagai alat promosi tetapi juga sebagai proses konstruksi makna sosial yang dapat mentransformasi persepsi terhadap pangan tradisional. Penelitian ini tidak hanya menghasilkan pemahaman teoretis tentang transformasi pangan tradisional tetapi

juga kontribusi praktis berupa strategi inovasi untuk pelestarian dan *revitalisasi* warisan kuliner Indonesia di era modern.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Proses Pembuatan Jamu

1. Persiapan Bahan Baku

Pada gambar 1 ini, menjelaskan proses pembuatan puding jamu diawali dengan persiapan bahan baku untuk ekstrak jamu. Bahan-bahan yang digunakan meliputi rimpang kunyit (*Curcuma longa*) 250 gram, rimpang jahe (*Zingiber officinale*) 200 gram, rimpang temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) 150 gram, batang sereh (*Cymbopogon citratus*) 100 gram, dan kayu manis (*Cinnamomum verum*) 50 gram. Pemilihan bahan baku dilakukan dengan memperhatikan tingkat kesegaran dan kualitas bahan, serta memastikan bahan terlepas dari kontaminasi mikroorganisme.

Gambar 1. Bahan Baku Jamu



2. Proses Sortasi dan Pencucian

Bahan baku yang telah dikumpulkan melewati proses sortasi untuk memisahkan bagian yang rusak, busuk, atau terkontaminasi. Proses sortasi menunjukkan tingkat bahan yang layak digunakan sebesar 92,5%. Bahan yang telah disortasi kemudian dibersihkan dengan air mengalir sebanyak tiga kali untuk menghilangkan kotoran dan mengurangi jumlah mikroba pada permukaan bahan.

3. Penghancuran dan Ekstraksi

Berdasarkan gambar 2, bahan yang telah dibersihkan dipotong-potong dengan ukuran ± 1 cm untuk memperbesar luas permukaan. Hasil pengukuran menunjukkan bahwa pengecilan ukuran meningkatkan efisiensi ekstraksi sebesar 27,3% dibandingkan dengan bahan utuh. Bahan selanjutnya dihaluskan menggunakan blender dengan penambahan air sebanyak 1000 ml. Proses blending dilakukan selama 3 menit hingga diperoleh bubur bahan yang homogen.



Gambar 2. Ekstraksi Bahan Baku Jamu

4. Perebusan dan Penyaringan

Pada Gambar 3 dan 4 menjelaskan bahwa bubur bahan direbus pada suhu 90°C selama 20 menit dengan pengadukan berkala. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa suhu dan waktu ini optimal untuk mengekstrak senyawa bioaktif tanpa merusak komponen penting seperti kurkumin pada kunyit dan gingerol pada jahe. Setelah perebusan, campuran disaring menggunakan kain saring untuk memisahkan ampas dengan cairan ekstrak jamu. Rendemen ekstrak jamu yang diperoleh sebesar 76,5% dari volume air yang digunakan.



Gambar 3. Perebusan Jamu



Gambar 4. Penyaringan

5. Penambahan Pemanis

Ekstrak jamu yang masih hangat ($\pm 70^{\circ}\text{C}$) ditambahkan gula aren sebanyak 150 gram dan madu sebanyak 100 ml, kemudian diaduk hingga larut sempurna. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa kombinasi ini memberikan tingkat kemanisan yang optimal dengan nilai 4,2 dari skala 5, serta memberikan aroma khas yang meningkatkan daya terima produk.

6. Pendinginan Ekstrak Jamu

Ekstrak jamu yang telah diberi pemanis didinginkan hingga mencapai suhu ruang ($\pm 27^{\circ}\text{C}$). Waktu pendinginan yang dibutuhkan sekitar 45 menit. Ekstrak jamu yang telah dingin memiliki pH 5,8 dan total padatan terlarut sebesar 18°Brix.

Proses Pembuatan Puding

1. Persiapan Bahan Puding

Bahan untuk pembuatan puding meliputi ekstrak jamu 500 ml, puding bubuk 15 gram, susu cair 250 ml, dan gula pasir 50 gram. Analisis bahan menunjukkan bahwa perbandingan ini optimal untuk menghasilkan tekstur puding yang diinginkan dengan nilai kekerasan 157,6 gf berdasarkan uji tekstur.

2. Pemanasan dan Pencampuran

Ekstrak jamu dipanaskan hingga mencapai suhu 70°C, kemudian ditambahkan agar-agar bubuk sambil diaduk untuk mencegah penggumpalan. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa pengadukan kontinyu selama 2 menit sangat penting untuk mencegah terbentuknya gumpalan agar-agar. Susu cair dan gula pasir ditambahkan saat campuran mencapai suhu 80°C, lalu dipanaskan hingga mendidih ($\pm 100^{\circ}\text{C}$) sambil terus diaduk selama 3 menit.

3. Pencetakan dan Pendinginan

Campuran puding jamu yang masih panas dituang ke dalam cetakan yang telah disiapkan. Proses pengisian cetakan dilakukan secara cepat untuk mencegah

pemadatan awal. Puding dalam cetakan dibiarkan pada suhu ruang selama 15 menit sebelum dimasukkan ke dalam lemari pendingin dengan suhu 4°C selama 2 jam. Hasil pengukuran menunjukkan bahwa waktu setting puding optimal terjadi pada jam ke-2 pendinginan dengan nilai kekuatan gel 245,7 g/cm².

4. Kondisi Optimal Penyimpanan

Puding jamu yang telah jadi dapat disimpan pada suhu refrigerasi (4°C) dengan umur simpan mencapai 5 hari. Hasil uji mikrobiologi menunjukkan bahwa pada hari ke-5 penyimpanan, total plate count masih berada di bawah batas aman yaitu $3,2 \times 10^3$ CFU/g (batas aman 1×10^5 CFU/g).



Gambar 5. Puding jamu

Berdasarkan gambar 5 tersebut, puding jamu berbentuk bunga berwarna kuning cerah dengan hiasan hati putih kekuningan disajikan dalam wadah plastik transparan merupakan hasil penelitian formula optimal dari ekstrak jamu, puding, susu, dan gula yang telah melalui serangkaian pengujian ilmiah.

Dampak Sosial dan Ekonomi

Dari aspek sosial, puding jamu berperan dalam mempertahankan kebiasaan penggunaan jamu di kalangan masyarakat. Jamu merupakan elemen dari tradisi budaya Indonesia yang kaya akan ramuan herbal dan dianggap mampu meningkatkan kesehatan. Peningkatan produksi dan konsumsi puding jamu dapat meningkatkan kesadaran masyarakat tentang khasiat tanaman obat, yang mendukung keterlibatan komunitas dalam praktik kesehatan tradisional. Selain itu, puding jamu dapat membentuk identitas baru bagi produk lokal dan mengangkat kebanggaan masyarakat terhadap budaya mereka. Meski demikian, masih terdapat tantangan dalam memperluas pemahaman masyarakat mengenai manfaat dan cara penggunaan puding jamu secara menyeluruh.

Dari perspektif ekonomi, puding jamu memiliki peluang sebagai usaha yang menguntungkan. Dengan adanya penambahan minat dari masyarakat terhadap makanan sehat serta produk herbal, potensi pasar untuk puding jamu semakin berkembang. Inovasi ini dapat meningkatkan pendapatan para pelaku usaha dan menciptakan lapangan kerja baru di sektor usaha mikro, kecil, dan menengah. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa pengembangan produk herbal, termasuk jamu, bisa memberikan kontribusi positif terhadap perekonomian lokal dengan menambah nilai dari hasil pertanian. Melalui inovasi dalam pengolahan, masyarakat dapat meningkatkan mutu produk yang dihasilkan, sehingga memungkinkan pemasaran menjadi lebih efisien.

Namun, untuk meraih dampak ekonomi yang signifikan, diperlukan langkah-langkah yang lebih komprehensif dalam hal promosi dan pemasaran. Edukasi masyarakat tentang keuntungan puding jamu dan proses pembuatannya harus diimbangi dengan strategi pemasaran yang efisien agar bisa menarik perhatian konsumen baru, baik di tingkat lokal maupun internasional. Kesempatan ini dapat dimanfaatkan melalui pemanfaatan platform digital, yang telah terbukti mendatangkan keuntungan bagi bisnis kuliner di zaman sekarang.

Secara keseluruhan, puding jamu lebih dari sekadar makanan; itu menjadi simbol pergerakan sosial dan ekonomi yang berpengaruh bagi masyarakat. Dengan terus memperkuat pengetahuan dan kemampuan dalam produksi, serta memanfaatkan inovasi dalam pemasaran, puding jamu dapat berfungsi sebagai penggerak perubahan positif yang melibatkan seluruh komunitas.

SIMPULAN

Proses pengabdian masyarakat melalui pembuatan puding jamu yang menggabungkan pengetahuan tradisional tentang jamu dengan inovasi kuliner modern. Proses pembuatan terdiri dari dua tahap utama: pembuatan ekstrak jamu dari bahan-bahan herbal Indonesia (kunyit, jahe, temulawak, sereh, dan kayu manis) dan pembuatan puding menggunakan ekstrak tersebut. Pengabdian ini menunjukkan bahwa pengecilan ukuran bahan meningkatkan efisiensi ekstraksi sebesar 27,3%, dengan suhu optimal perebusan 90°C selama 20 menit untuk mempertahankan senyawa bioaktif. Formulasi puding jamu menghasilkan tekstur optimal dengan nilai kekerasan 157,6 gf dan kekuatan gel 245,7 g/cm², serta memiliki umur simpan hingga 5 hari pada suhu refrigerasi.

Dari aspek sosial, inovasi puding jamu berkontribusi dalam melestarikan tradisi jamu sebagai warisan budaya Indonesia dan meningkatkan kesadaran masyarakat tentang manfaat tanaman obat tradisional. Dari segi ekonomi, produk ini membuka peluang usaha bagi UMKM dengan potensi pasar yang berkembang seiring meningkatnya minat terhadap makanan sehat dan produk herbal. Untuk memaksimalkan dampak sosial-ekonomi, diperlukan strategi promosi dan pemasaran komprehensif, termasuk pemanfaatan platform digital, serta edukasi masyarakat tentang manfaat dan proses pembuatan puding jamu. Dengan pendekatan menyeluruh, puding jamu dapat menjadi katalisator perubahan positif yang mendukung pelestarian budaya dan pemberdayaan ekonomi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdussamad, J., Sopingi, I., Setiawan, B., & Sibua, N. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan Mixed Methode*.
- Biroli, A., Afifuddin, M., Bawono, Y., Bawono, P. S., & Aisah, F. N. (2025). Pelatihan Digital Marketing pada Kelompok Industri Jamu Madura Berbasis Focus Group Discussion (FGD) di Kabupaten Pamekasan. *Santri: Journal of Student Engagement*, 4(1), 68–80. <https://doi.org/10.55352/santri.v4i1.1283>
- Dzeparoski, M., & Trajkovic-Jolevska, S. (2018). Impact of regulation on advertising and promotion of traditional herbal medicines and food supplements. *International Journal of Pharmaceutical and Healthcare Marketing*, 12(1), 77–90. <https://doi.org/10.1108/IJPHM-10-2016-0055>
- Elidawaty Purba;Bonaraja Purba;Ahmad Syafii;Fastabiqul Khairad Darwin Damanik;Valentine Siagian;Ari Mulianta Ginting Hery Pandapotan Silitongo;Nurma Fitrianna;Arfandi SN;Revi Ernanda. (2021). Metode Penelitian Ekonomi. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*.
- Fajria, F. (2020). Analisis Kesiediaan Membayar (Willingness to Pay) Konsumen Terhadap Sayuran Organik Di Pasar Modern Purwokerto Dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi. *Sepa Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 17(1), 40. <https://doi.org/10.20961/sepa.v17i1.39863>
- Hammersley, M., & Atkinson, P. (2019). *Ethnography: Principles in practice*. Routledge.
- Kurniawan, A., Piliang, Y. A., & Budiwaspada, A. E. (2023). Taste Perception From Jamu

- Drinks Color for Younger Generation by Using Photo Products. *International Journal of Management Entrepreneurship Social Sciences and Humanities*, 6(1), 1–13. <https://doi.org/10.31098/ijmesh.v6i1.1338>
- Kurniawan, D. W., & Ikhsanudin, A. (2020). Potential of Jamu in Nanotechnology Perspective as an Alternative Treatment for Covid-19. *Pharmaceutical Sciences and Research*, 7(3). <https://doi.org/10.7454/psr.v7i3.1082>
- Kusumo, A. R., Wiyoga, F. Y., Perdana, H. P., Khairunnisa, I., Suhandi, R. I., & Prastika, S. S. (2020). Jamu Tradisional Indonesia: Tingkatkan Imunitas Tubuh Secara Alami Selama Pandemi. *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Services)*, 4(2), 465. <https://doi.org/10.20473/jlm.v4i2.2020.465-471>
- Mubarrok, A. D., Sopingi, I., & Yuni, C. (2025). *Penjualan Nasi Goreng di Lingkungan Pondok Pesantren : Strategi , Inovasi dan Tantangannya*. 17(1), 102–108.
- Muliasari, R. M., Aulia, A. N., Setiawan, A., & Ibanah, I. (2021). Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Niat Pembelian Produk Pangan Organik : Sebuah Studi Literatur. *Jurnal Penelitian Ilmu Sosial Dan Eksakta*, 1(1), 47–63. <https://doi.org/10.47134/trilogi.v1i1.11>
- Murni, M., Nafaida, R., & Khalil, M. (2024). Jamu Gummies: Innovation for Women's Health and Productivity Enhancement of the Sapta Marga Village Women's Association. *Community Empowerment*, 9(11), 1635–1642. <https://doi.org/10.31603/ce.12126>
- Nurcholis, W., & Arianti, R. (2024). Jamu as Indonesian Cultural Heritage and Modern Health Innovation. *Jurnal Jamu Indonesia*, 9(1), 1–2. <https://doi.org/10.29244/jji.v9i1.317>
- Pink, S. (2015). *Doing sensory ethnography*.
- Pu, D., Shan, Y., Wang, J., Sun, B., Xu, Y., Zhang, W., & Zhang, Y. (2022). Recent Trends in Aroma Release and Perception During Food Oral Processing: A Review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 64(11), 3441–3457. <https://doi.org/10.1080/10408398.2022.2132209>
- Rahman, F. A., Seno Aji, T., & Sopingi, I. (2023). Strategi Digitalisasi Pemasaran Melalui Media Sosial Berdasarkan Islamic Efficiency (Studi Kasus Pada BMT UGT Nusantara Cabang Lodoyo Blitar). *International Journal of Cross*, 1(2), 364–371.
- Rahman, F. A., Sopingi, I., & Aji, T. S. (2024). *Efficiency of Islamic Marketing : Sebuah Pendekatan Case Study*. 2(1), 52–61.
- Spradley, J. P. (2016). *The ethnographic interview*. Waveland Press.
- Sundari, I., & Nachrowi, N. D. (2016). Analisis Raskin Dan Ketahanan Pangan Rumah Tangga Di Indonesia (Analisis Data Susenas 2011). *Jurnal Ekonomi Dan Pembangunan Indonesia*, 15(2), 121. <https://doi.org/10.21002/jepi.v15i2.452>
- Suryanti, S., Rudiyaniti, S., Ain, C., Aulia, N., & Alfizhari, A. E. P. (2023). *Program Edukasi Zero Waste Pada Limbah Dapur Dan Food Safety Dalam Proses Produksi UMKM*. 1(1), 41–44. <https://doi.org/10.54082/jpmii.269>
- Uinarni, H., Djuartina, T., Sasmita, P. K., Santi, B. T., & Budianto, I. R. (2024). *Peran Bakti Sosial (Baksos) Dalam Pengenalan Penyakit Sejak Dini Pada Masyarakat*. 2(2). <https://doi.org/10.25170/mitramas.v2i2.5543>
- Ummah, M. S. (2019). Metodologi Penelitian. *Sustainability (Switzerland)* (11, 1). http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI

-
- Wahdah, Hartanti, L., & Maherawati. (2022). Preferensi Mahasiswa Di Kota Pontianak Terhadap Makanan Tradisional Kalimantan Barat Dan Perbandingan Komposisi nutrisinya Dengan Pangan Siap Saji. *Jurnal Mutu Pangan Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 58–66. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.58>
- Wardana, M. F., Khoiriyah, N., & Rianti, T. S. M. (2023). Factors Affecting the Community in Consuming Spicery Products (Jamu) Post-Pandemic. *Agricultural Social Economic Journal*, 23(1), 11–17. <https://doi.org/10.21776/ub.agrise.2023.023.1.2>