

Original Research Paper

Teh Herbal Celup 'SerJa' Produk Inovatif Peningkat Imunitas di Desa Sei Balai Kabupaten Batu Bara

Rita Destini¹, Syahrul Bakti Harahap¹, Imel Aulia Cania¹, Wina Oktaviana¹, Nazwa Aulia¹, Grace Sisca Putri Manurung¹, Ahmad Dhani Solin¹

¹Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Fakultas Keguruan Ilmu Pendidikan, Universitas Muslim Nusantara Al-Washliyah

^{2,7}Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Muslim Nusantara Al-Washliyah

^{3,4,5}Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Muslim Nusantara Al-Washliyah

DOI: <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v9i2.15228>

Citation: Destini, R., Harahap, S. B., Cania, I. A., Oktaviana, W., Aulia, N., Manurung, G. S. P., & Solin, A. D. (2026). Teh Herbal Celup 'SerJa' Produk Inovatif Peningkat Imunitas di Desa Sei Balai Kabupaten Batu Bara. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 9(2)

Article history

Received: 24 Maret 2026

Revised: 20 Mei 2026

Accepted: 25 Mei 2026

*Corresponding Author:

Rita Destini, Universitas Muslim

Nusantara Al-Washliyah;

Email: rita@gmail.com

Abstract: Minuman teh herbal terbuat dari bahan-bahan alami yang baik untuk kesehatan tubuh. Biasanya, teh herbal terbuat dari rempah-rempah atau bagian tumbuhan seperti akar, batang, daun, bunga, atau umbi. Dipercaya memiliki manfaat untuk menyembuhkan berbagai penyakit, berkat senyawa aktif yang ada di dalam tanaman herbal. Salah satu cara baru untuk menggunakan bahan alami ini adalah dengan membuat teh herbal standar, yaitu dalam bentuk teh celup. Dipilih karena lebih praktis, higienis, dan mudah dikonsumsi oleh umum. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk meningkatkan pemahaman masyarakat tentang manfaat teh celup SerJa terhadap kesehatan dan peranannya dalam meningkatkan imunitas tubuh komunitas sekitar. Penelitian kualitatif ini menggunakan pendekatan partisipatif dan menggunakan observasi, wawancara, dan dokumentasi selama kegiatan. Masyarakat Desa Sei Balai, khususnya ibu-ibu PEKKA (Perempuan Kepala Keluarga), terlibat dalam penelitian ini. Konsumsi teh celup herbal SerJa dan edukasi tentang manfaatnya merupakan variabel independen dalam penelitian ini. Pengetahuan masyarakat dan persepsi tentang peningkatan imunitas tubuh merupakan variabel dependen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa edukasi dan pelatihan pembuatan teh herbal celup SerJa mampu meningkatkan pengetahuan masyarakat dari kategori kurang menjadi baik, serta memberikan dampak positif berupa pemanfaatan potensi lokal jahe dan sereh sebagai minuman peningkat imunitas sekaligus peluang pemberdayaan ekonomi ibu-ibu PEKKA di Desa Sei Balai. Kesimpulan penelitian ini menunjukkan bahwa teh herbal celup SerJa tidak hanya berperan sebagai minuman peningkat imunitas, tetapi juga mampu meningkatkan pengetahuan serta memberdayakan ibu-ibu PEKKA di Desa Sei Balai.

Keywords: Teh herbal, Sereh, Jahe, Teh celup.

Pendahuluan

Perkembangan teknologi dan inovasi dalam produk pangan terus mengalami kemajuan seiring dengan meningkatnya minat masyarakat terhadap gaya hidup "kembali ke alam" yang menekankan penggunaan bahan-bahan alami. Sejak lama, masyarakat Indonesia telah mengenal

dan memanfaatkan tanaman obat sebagai salah satu cara untuk menjaga dan mengatasi gangguan kesehatan. Saat ini, berbagai jenis minuman fungsional terus dikembangkan, termasuk teh celup herbal yang dibuat dari beragam rempah-rempah. Umumnya, teh celup herbal merupakan perpaduan dari berbagai bahan alami seperti daun kering, biji, kulit kayu, buah, bunga, serta

tanaman lain yang memiliki khasiat kesehatan (Ita Fatkhur Romadhoni et al., 2023).

Penggunaan suplemen berbahan kimia secara terus-menerus dalam jangka panjang dapat menyebabkan efek samping. Sebagai alternatif yang lebih alami, masyarakat dapat memanfaatkan tanaman obat seperti jahe, temulawak, kunyit, sereh, dan lainnya. Tanaman-tanaman tersebut umumnya mengandung senyawa aktif seperti flavonoid, kurkumin, terpenoid, dan polifenol yang berperan dalam meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Kandungan senyawa dalam tanaman obat ini dapat diformulasikan menjadi minuman fungsional yang dapat dikonsumsi setiap hari sebagai bagian dari pola hidup sehat. Menurut Manoi (2010), produk yang berfungsi sebagai imunomodulator dapat dibuat dalam bentuk minuman instan, dan efektivitasnya akan lebih optimal jika menggunakan kombinasi beberapa bahan daripada hanya satu, karena adanya efek sinergis yang meningkatkan aktivitas imunomodulator tersebut (Arief et al., 2025).

Senyawa atau bahan yang memiliki kemampuan untuk meningkatkan kinerja sistem kekebalan tubuh manusia disebut imunomodulator. Fungsinya adalah menghasilkan bahan yang memiliki kemampuan untuk meningkatkan respons imun atau memperbaiki ketidakseimbangan dalam sistem imun. Mekanisme kerja imunomodulator termasuk pemulihan fungsi imun yang terganggu (imunorestorasi), peningkatan aktivitas sistem imun (imunostimulasi), dan penghambatan atau penekanan pada respons imun yang berlebihan (imunosupresi) (Nurviana & Ruswanto, 2022).

Selama berabad-abad, minuman herbal telah digunakan oleh berbagai budaya. Ini memiliki kemampuan yang luar biasa untuk melawan radikal bebas dan meningkatkan kekebalan tubuh. Mengonsumsi imunomodulator sintetis atau alami adalah salah satu metode yang dapat digunakan. Imunomodulator ini dapat diperoleh dari vitamin dan mineral yang terkandung dalam makanan yang kita konsumsi, serta dari senyawa aktif yang terkandung dalam simplisia-simplisia yang sering kita lihat di sekitar kita (Aditya et al., 2024).

Desa Sei Balai, yang berada di Kecamatan Sei Balai, Kabupaten Batubara, merupakan salah satu wilayah di mana

masyarakat secara mandiri membudidayakan tanaman rimpang di lahan pekarangan rumah. Meskipun demikian, pemanfaatan hasil budidaya, baik dari masyarakat maupun dari taman toga desa, masih belum optimal dan umumnya hanya diolah menjadi jamu tradisional. Rendahnya pemanfaatan ini disebabkan oleh beberapa faktor, antara lain:

- 1) Kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai potensi rimpang untuk dikembangkan menjadi produk lain seperti teh celup, dan
- 2) Minimnya edukasi serta pelatihan mengenai pengolahan rimpang dengan metode yang lebih modern, termasuk proses pembuatan teh celup herbal.

Program ini bertujuan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat di Desa Sei Balai untuk mengatasi masalah pemanfaatan tanaman rimpang yang rendah, terutama bagi ibu-ibu PEKKA (Perempuan Kepala Keluarga). Program ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemandirian ekonomi masyarakat dengan memanfaatkan potensi lokal yang ada di lingkungan mereka. Dengan memberikan pelatihan dan edukasi kepada ibu-ibu PEKKA di Desa Sei Balai tentang cara mengolah rimpang menjadi teh celup herbal, tingkat pemanfaatan tanaman rimpang lokal akan meningkat dan dapat mendorong munculnya peluang usaha berbasis potensi lokal.

Metode

Pengabdian ini dilaksanakan di Desa Sei Balai, Kecamatan Sei Balai, Kabupaten Batubara. Metode yang digunakan adalah deskriptif analitik dengan desain cross-sectional pre-post study untuk mengevaluasi dampak pelatihan pembuatan teh celup herbal terhadap ibu-ibu PEKKA (Perempuan Kepala Keluarga). Populasi penelitian adalah seluruh anggota ibu-ibu PEKKA di Desa Sei Balai, sedangkan sampel diambil secara purposive, yaitu peserta yang memenuhi kriteria inklusi. Kriteria inklusi meliputi ibu-ibu PEKKA berusia 20–60 tahun, berdomisili di desa tersebut, dan bersedia mengikuti pelatihan. Kriteria eksklusi mencakup

peserta yang tidak mengikuti pelatihan secara penuh atau sudah memiliki keterampilan serupa. Karakteristik sampel umumnya adalah ibu-ibu anggota PEKKA dengan latar belakang pendidikan dan ekonomi beragam. Variabel independen adalah pelatihan pembuatan teh celup herbal, dan variabel dependen meliputi peningkatan pengetahuan, keterampilan, serta pemanfaatan rimpang setelah pelatihan.

Metode atau tahapan kegiatan yang dilakukan untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat desa Sei Balai melalui presentasi dan demonstrasi pengolahan serta pengemasan teh celup SerJa.

a) Sosialisasi Pelatihan Pengolahan dan Pengemasan Teh Celup SerJa.

Kegiatan sosialisasi merupakan kegiatan awal yang dilakukan untuk menyampaikan rencana kegiatan. Pada pertemuan sosialisasi ini juga akan dibahas beberapa kesepakatan terkait rencana kegiatan. Perjanjian tersebut termasuk penyusunan jadwal, rencana kegiatan dan penentuan jumlah peserta yang akan diikutsertakan dalam pelatihan. Kegiatan ini dihadiri oleh ketua dan anggota tim PEKKA Desa Sei Balai.

b) Penyuluhan Pelatihan Pengolahan dan Pengemasan Teh Celup SerJa.

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 30 Juli 2025, bertempat di rumah salah satu warga di Desa Sei Balai, Kecamatan Sei Balai, Kabupaten Batu Bara. Tujuan utama dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PEKKA dalam mengolah rimpang menjadi produk teh celup yang memiliki nilai jual dan dapat dipasarkan sebagai usaha rumahan. Kegiatan dimulai dengan sesi penyampaian materi berupa presentasi yang menjelaskan tentang manfaat kesehatan tanaman jahe dan sereh. Setelah sesi materi, kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi langsung oleh tim pelaksana mengenai proses pengolahan rimpang menjadi teh celup, selama proses ini berlangsung dilakukan diskusi interaktif antara tim pelaksana dan peserta. Peserta memberikan tanggapan, bertanya, dan saling bertukar pendapat mengenai alternatif resep, jenis rimpang yang digunakan, serta ide-ide pengembangan rasa atau kombinasi bahan lain yang potensial. Usai demonstrasi, peserta diberikan kesempatan untuk mempraktikkan

sendiri proses pengolahan dan pengemasan teh celup. Tahapan praktik ini bertujuan untuk memastikan bahwa peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga mampu mengaplikasikan keterampilan secara langsung. Tim pelaksana turut mendampingi dan memberikan arahan selama proses praktik berlangsung, serta memberikan umpan balik untuk perbaikan.

c) Prosedur Kerja

Berikut untuk tahapan pengolahan teh celup:

1. Preparasi jahe dan sereh.

- Disiapkan jahe dan sereh dan dicuci bersih.
- Dilakukan perajangan untuk mempermudah proses penggilingan.
- Dikeringkan dengan cara penjemuran dibawah sinar matahari.
- Dihaluskan jahe yang telah kering menggunakan blender dan diwadahi dalam wadah yang berbeda.
- Dilakukan pengayakan menggunakan ayakan agar didapatkan hasil ukuran yang seragam.

2. Pembuatan teh celup dan pengemasan

- Dicampur serbuk jahe dan sereh bersama-sama dengan perbandingan 1: 1 dan dihomogenkan.
- Ditimbang campuran tersebut 2 gram dan dimasukkan ke dalam teabag. Setelah produk selesai dibuat dilakukan kegiatan uji coba untuk menguji rasa dan dilakukan diskusi tanya jawab tentang produk yang dihasilkan.

Hasil dan Pembahasan

Tabel 1 Tingkat Pengetahuan Peserta

Kategori Pengetahuan	Sebelum (%)	Sesudah (%)
Kurang	40	10
Cukup	45	30
Baik	15	60
Total	100	100

Berdasarkan Tabel 1 mengenai tingkat pengetahuan peserta sebelum dan sesudah diberikan edukasi terkait produk inovatif teh herbal celup peningkat imunitas di Desa Sei Balai Kabupaten Batubara, diperoleh hasil bahwa sebelum diberikan edukasi, tingkat pengetahuan peserta sebagian besar berada pada kategori cukup (45%), sedangkan yang memiliki pengetahuan baik hanya sebesar 15%, dan masih terdapat 40% peserta dengan pengetahuan kurang.

Setelah diberikan edukasi mengenai manfaat, cara pembuatan, serta keunggulan produk teh herbal celup sebagai inovasi lokal peningkat imunitas, terjadi perubahan yang signifikan. Peserta dengan kategori pengetahuan baik meningkat menjadi 60%, pengetahuan cukup menurun menjadi 30%, dan kategori kurang menurun drastis menjadi 10%.

a) Sosialisasi Pelatihan Pengolahan dan Pengemasan Teh Celup SerJa

Kegiatan ini tahap awal untuk kesepakatan bersama dengan masyarakat desa atau anggota ibu-ibu PEKKA.



Gambar 1. Sosialisasi Teh Celup SerJa

Pertemuan ini dihadiri oleh perwakilan kelompok ibu rumah tangga dan tokoh masyarakat yang secara aktif memberikan tanggapan, masukan, serta persetujuan terhadap program yang akan dilaksanakan. Pada tahap ini, tim pelaksana menyampaikan tujuan kegiatan, manfaat produk teh herbal celup, serta peluang ekonomi yang dapat dikembangkan dari pemanfaatan potensi lokal.

b) Penyuluhan Pelatihan Pengolahan dan Pengemasan Teh Celup SerJa.

Dalam kegiatan ini, peserta diberikan penjelasan mengenai manfaat, prosedur, materi dan potensi teh herbal celup serja.



Gambar 2. Penyuluhan Pelatihan Teh Celup Serja

Peserta memberikan tanggapan, bertanya, dan saling bertukar pendapat mengenai alternatif resep, jenis rimpang yang digunakan, serta ide-ide pengembangan rasa atau kombinasi bahan lain yang potensial. Usai demonstrasi, peserta diberikan kesempatan untuk mempraktikkan sendiri proses pengolahan dan pengemasan teh celup.

c) Prosedur Kerja Pembuatan Teh Celup Serja

Dalam kegiatan ini peserta melakukan praktik tata cara pembuatan teh celup Serja yang didampingi dengan tim pelaksana (mahasiswa KKN). Mulai dari menyiapkan alat dan bahan, perajangan jahe dan sereh, pengeringan, hingga dimasukkan kedalam kantong teh celup dan diminum bersama-sama.



(a)



(b)



(c)

Gambar 3. Proses pembuatan teh celup Serja

Sub-Bab Pembahasan

Tidak dapat dipungkiri bahwa dewasa ini, berbagai penyakit menyerang manusia semakin meningkat. Ini mulai dari penyakit ringan seperti batuk, flu, masuk angin, hidung tersumbat hingga penyakit parah yang semakin mudah didiagnosis, seperti diabetes, liver, artritis, hepatitis, serangan jantung, tekanan darah tinggi, dan penyakit lainnya. Hal ini disebabkan oleh gaya hidup masyarakat yang semakin tidak sehat, konsumsi makanan yang mengandung bahan kimia, pengawet, pewarna, jarang berolahraga, merokok, meminum minuman beralkohol dan bersoda, dan lingkungan yang sebenarnya tidak sehat.

Banyak masyarakat beralih ke obat tradisional karena efek jangka panjang obat kimia, seperti: infeksi, komplikasi, kerusakan panca Indra, berkurangnya sistem imun, nekrosis hati, pengeroposan tulang dan lain sebagainya. Walaupun obat kimia modern sudah banyak ditemui dan berkembang pesat di dunia farmasi saat ini, tetapi efek obat kimia membuat banyak masyarakat beralih ke obat tradisional, yang

masih banyak ditemui di lingkungan sekitar apalagi di daerah pedesaan. Salah satunya seperti tanaman jahe dan serai yang banyak ditanam masyarakat luas (Syaputri et al., 2021).

Serai digunakan untuk penyedap makanan di Indonesia. Tanaman yang biasa digunakan untuk bumbu masak hingga obat adalah serai, juga dikenal sebagai serih. Tanaman ini bisa tumbuh tinggi dan memiliki tangkai. Rasa jeruk dan lemon segar adalah ciri khas serai. Tidak semua masyarakat di Indonesia mengetahui manfaat serai selain sebagai bahan makan (Yessi Rahayu et al., 2025).

Serai (*Cymbopogon citratus*) adalah tanaman herbal yang berbentuk rumput tahunan yang dapat digunakan sebagai obat. Efek kimiawi dan farmakologi limonene dalam serai dapat mengurangi peradangan, membunuh bakteri, dan mengurangi rasa sakit atau nyeri (Anita Anita et al., 2024). Minyak atsiri yang ditemukan dalam serih termasuk geraniol (12–18%), sitronelal (32–45%), geraniil asetat (3–8%), sitronelol (11–15%) dan sitronelil asetat (2–4%). Selain itu, terdapat kavikol, sitral, kadinol, elemol, eugenol, vanillin, kadinen, limonen, dan kamfen. Daun serih digunakan sebagai minyak atsiri. Juga digunakan sebagai bumbu dapur dan aroma untuk minuman hangat seperti bandrek, serbat, dan bajigur. Selain itu, serih dapat diubah menjadi teh celup dalam kemasan yang mudah diseduh dan mempertahankan masa simpan (Mariani et al., 2024).

Jahe, juga dikenal sebagai *Zingiber officinale*, adalah tanaman rimpang dari keluarga Zingiberaceae. Senyawa kimia utama yang ditemukan dalam jahe termasuk zingerone, paradol, shogaol, dan gingerol, yang dibuat dari jahe yang dikeringkan atau dimasak, dan memiliki sifat antiinflamasi dan antioksidan yang kuat (Aini et al., 2025). Salah satu bahan makanan alam yang mengandung imunostimulan sangat bermanfaat bagi tubuh karena imunostimulan sangat diperlukan untuk mempercepat biosintesis immunoglobulin, yang merupakan protein yang melakukan aktivitas antibodi untuk sistem kekebalan tubuh. Serai dan jahe adalah contoh bahan makanan alam yang mengandung imunostimulan, yang mampu mengeluarkan zat berbahaya dari tubuh dan menurunkan demam. Jahe memiliki sifat anti-inflamasi dan anti-oksidan yang dapat membantu

memperkuat kekebalan tubuh (Suesti et al., 2021).

Kandungan fenol jahe juga melindungi sel tubuh dari kerusakan dan melawan sel kanker. Gingerol, bahan aktif lainnya, terkenal dengan sifat antiinflamasi dan antioksidannya yang kuat. Studi tentang sifat jahe sebagai imunomodulator, antitumor, antiapoptosis, antihiperlipidemia, dan antihiperlipidemia juga telah dilakukan. Dengan kekuatan antioksidannya, ia dapat menghentikan pembentukan radikal bebas (Ahnafani et al., 2024).

Bakteri yang dapat mengganggu pencernaan seperti *Escherichia coli*, *Salmonella enteritidis*, dan *Staphylococcus aureus* dapat dibunuh dengan jahe. Mengonsumsi air jahe secara teratur dapat membantu kita menghindari berbagai masalah perut, seperti kembung dan diare. Selanjutnya, kunyit dan sereh adalah pilihan alternatif untuk mengatasi kram perut, sakit perut, dan masalah pencernaan lainnya. Sebuah studi yang diterbitkan oleh National Institutes of Health (NIH) menunjukkan bahwa kunyit dan sereh berfungsi dengan baik untuk memerangi tukak lambung (Wulandari & Syahrul, 2022).

Masyarakat Desa Sei Balai dapat menggunakan sumber daya alam lokal dengan lebih cerdas melalui upaya ini. Pelatihan ini menunjukkan cara terbaik untuk memanfaatkan rimpang herbal yang tumbuh di sekitar desa. Desa dapat beralih ke solusi alami dan mengurangi ketergantungan pada obat modern (Yunisari & Sholikah, 2023). Kegiatan pengabdian masyarakat terdiri dari penyuluhan kepada kelompok ibu-ibu PEKKA tentang manfaat teh herbal seperti jahe dan serai untuk meningkatkan daya tahan tubuh. Kemudian, kelompok ibu-ibu PEKKA di Desa Sei Balai dilatih untuk membuat teh celup herbal, yang menghasilkan produk teh herbal yang menggabungkan rimpang jahe dan serai. Kegiatan pelatihan pembuatan teh celup ini memiliki efek positif bagi ibu-ibu PEKKA di Desa Sei Balai (Fauziah et al., 2025).

Penambahan tanaman herbal lain ke dalam minuman dapat meningkatkan aktivitas flavonoid dan antioksidan. Ini sejalan dengan temuan penelitian sebelumnya, di mana formulasi teh celup yang menggabungkan daun teh hijau dengan jahe dan serai menunjukkan kadar flavonoid yang lebih tinggi sekaligus

meningkatkan rasa suka. Oleh karena itu, teh celup kombinasi ini dapat menjadi minuman sehat yang memiliki banyak kandungan bioaktif dan lebih disukai. Kombinasi ketiga bahan bekerja sama untuk meningkatkan kualitas fungsional dan menarik pelanggan untuk produk (Manullang & Susanti, 2022).

Masyarakat Desa Sei Balai sangat antusias saat memaparkan proses pembuatan minuman herbal ini. Beberapa dari mereka ingin menjelaskan lebih lanjut tentang proses pembuatannya, dan yang lain bertanya tentang khasiat, kontraindikasi, dan hal lainnya.

Kesimpulan

Pelatihan pembuatan teh herbal celup SerJa telah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PEKKA di Desa Sei Balai. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan peserta telah meningkat secara signifikan dari kategori kurang dan cukup menjadi kategori baik, di mana mayoritas peserta berada. Teh celup SerJa, yang terbuat dari jahe dan sereh, adalah produk inovatif yang berbasis potensi lokal yang memiliki potensi untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh.

Selain itu, kegiatan ini memiliki dampak sosial dan ekonomi dengan memberdayakan kelompok perempuan, terutama ibu-ibu PEKKA, untuk belajar lebih banyak keterampilan dan mendapatkan peluang untuk menjadi usahawan sendiri. Oleh karena itu, teh celup SerJa memiliki dua tujuan: menjadi produk kesehatan dan mempromosikan pemberdayaan masyarakat.

Untuk mempertahankan konsistensi kualitas produk dan meningkatkan pemasaran teh herbal celup SerJa, diperlukan pembinaan berkelanjutan dan penelitian lebih lanjut mengenai fitokimia kandungan, stabilitas, dan efektivitas farmakologis produk. Untuk mengubah produk kreatif berbasis potensi lokal ini menjadi bisnis berkelanjutan yang berdaya saing, pemerintah daerah dan lembaga terkait harus membantu.

Referensi

Aditya, S., Mulyani, E., Rahim, A. R., Widiharti, W., & Sukaris, S. (2024). Pembuatan Minuman Teh Herbal "Jelang Tea" Sebagai

- Inspirasi Produk Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Ukm) Kampung Siba Klasik Dan Sebagai Peningkat Immunitas Tubuh. *DedikasiMU: Journal of Community Service*, 6(1), 87. <https://doi.org/10.30587/dedikasimu.v6i1.7495>
- Ahnafani, M. N., Nasiroh, N., Aulia, N., Lestari, N. L. M., Ngongo, M., & Hakim, A. R. (2024). Jahe (*Zingiber Officinale*): Tinjauan Fitokimia, Farmakologi, Dan Toksikologi. *Jurnal Ilmu Kedokteran Dan Kesehatan*, 11(10), 1992–1998. <https://doi.org/10.33024/jikk.v11i10.15945>
- Aini, D. M., Antari, G. Y., & Ratnasari, B. D. (2025). *Nanopartikel Herbal: Keunggulan Jahe Dan Pegagan Untuk Sistem Imun*. <https://repository.nuansafajarcemerlang.com/publications/591591/nanopartikel-herbal-keunggulan-jahe-dan-pegagan-untuk-sistem-imun>
- Anita Anita, Rini Lidia Tamba, Shen Shen Panggabean, Eunike Shine Sitohang, Ramdazani Ramdazani, Nurhidayah Nurhidayah, Febrian Josua Panjaitan, Stevani Trio Saputra, Hasudungan Gultom, Rizal Soekarno Putra, Ario Senjaya, Rasmelia Rasmelia, Lefi Ayarai, Putri Putri, & Inul Gacici. (2024). Pemanfaatan Rebusan Serai dalam Pengobatan Tradisional untuk Nyeri Kaki di Posyandu Desa Manen Kaleka Tahun 2024. *Calory Journal: Medical Laboratory Journal*, 2(3), 95–103. <https://doi.org/10.57213/caloryjournal.v2i3.366>
- Arief, I., Farmasi, A., Pontianak, Y., & Masykuroh, A. (2025). *Sosialisasi tentang Manfaat Tanaman Herbal Untuk Meningkatkan Imunitas Tubuh di Kecamatan Sungai Kakap Desa Pal IX Kabupaten Kubu Raya Kalimantan Barat. June 2024*.
- Fauziah, Nur, R., & Indah Kurniasih, K. (2025). Pelatihan Pembuatan Serbuk Polih herbal Kombinasi Rimpang Jahe, Kunyit Dan Serai Di Desa Windujaya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Farmasi: Pharmacare Society*, 4 (2), 83–89.
- Ita Fatkhur Romadhoni, Any Sutiadiningsih, Niken Purwidiani, Lilis Sulandari, & Ila Huda. (2023). Analisis Kualitas Teh Celup Herbal Sebagai Minuman Fungsional. *JINGLER: Jurnal Teknik Pengolahan Pertanian*, 1(2), 09–17. <https://doi.org/10.59061/jingler.v1i2.539>
- Manullang, L. M., & Susanti, R. (2022). Nusantara Hasana Journal. *Nusantara Hasana Journal*, 2(2), 2–7. <http://nusantarahasanajournal.com/index.php/nhj/article/download/392/258>
- Mariani, L., Faradilla, R. H. F., Rejeki, S., & ... (2024). Pelatihan Pengolahan Sereh Menjadi Teh Celup Dan Pepaya Menjadi Selai Serta Pengemasannya Di Kelurahan Padaleu Kecamatan Kambu Kota Kendari Sulawesi *Indonesian Journal ...*, 6, 16–20. <https://jurnal.stikesnh.ac.id/index.php/community/article/view/1818>
- Nurviana, V., & Ruswanto, R. (2022). Sosialisasi Herbal Sebagai Imunomodulator Melalui Media Sosial dalam Rangka KKN Prodi Farmasi Stikes Bakti Tunas Husada. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (Pkm)*, 5(4), 1107–1115. <https://doi.org/10.33024/jkpm.v5i4.4896>
- Suhesti, I., Kustini, H., & Antari, E. D. (2021). Penggunaan Teh Serai Jahe Sebagai Penambah Daya Tahan Tubuh Menggunakan Daun Stevia Sebagai Pemanis Alami. *RESWARA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 325–330. <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v2i2.1155>
- Syaputri, E. R., Selaras, G. H., & Farma, S. A. (2021). Manfaat Tanaman Jahe (*Zingiber officinale*) Sebagai Obat-obatan Tradisional (Traditional Medicine). *Prosiding SEMNAS BIO 2021*, 1, 579–586.
- Wulandari, N., & Syahrul, S. (2022). Pembuatan Minuman Herbal Yang Berkhasiat Untuk Mengatasi Masalah Pencernaan (Detoks Tubuh). *Journal of Social Responsibility Projects by Higher Education Forum*, 3(1), 35–39. <https://doi.org/10.47065/jrespro.v3i1.2858>
- Yessi Rahayu, Evy Eryta, Sabrina Hayati, Goldha Faroliu Peadutu, Putri Wulandini, Attachira Br. Ritonga, Cheesa Prisilla Ronald, Oriza Sativa, Muhammad Arief Mustaqim, & Egis Feby Asyarah. (2025). Edukasi

Pemanfaatan Tanaman Serai sebagai Tanaman Herbal Rumah Tangga untuk Anti Inflamasi di Posyandu Pucuk Rebung Kuntum Bersusun. *Jurnal Nusantara Berbakti*, 3(1), 101–109.
<https://doi.org/10.59024/jnb.v3i1.548>
Yunisari, Y. D., & Sholikhah, L. P. (2023).

Pelatihan Pembuatan Teh Celup Rimpang sebagai Obat Herbal di Desa Sumberagung-Ngantang. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat 2023, SNPM-2023*, 202–210.