

---

## Pembuatan Video Tutorial Pengolahan Gula Aren Tradisional di Kabupaten Manggarai Barat, NTT sebagai Sarana Pemberdayaan Masyarakat di Era Pandemi Covid-19

Luthfi Indana<sup>1</sup>, Madre Volenta Adil<sup>2</sup>, Handika Setya Wijaya<sup>3</sup>

<sup>1,2</sup>Sistem Informasi, Univ. Merdeka Malang, Jl. Terusan Raya Dieng no. 62-64, Malang, Indonesia, 65146,

<sup>3</sup>Teknik Sipil, Univ. Tribhuwana Tungadewi, Jl. Telaga Warna, Tlogomas, Malang, Indonesia, 65144.

**Correspondence:** luthfi.indana@unmer.ac.id

Received: 27 07 22 – Revised: 04 08 22- Accepted: 15 08 22 - Published: 09 09 22

**Abstrak.** Pandemi COVID-19 yang masuk ke Indonesia mulai Maret 2020 menyebabkan lumpuhnya berbagai aktifitas sosial yang dilakukan di luar rumah. Berbagai kegiatan ekonomi mengalami penurunan namun berbeda halnya dengan permintaan gula aren sebagai bahan untuk pembuatan minuman herbal untuk penambah stamina pencegah virus COVID-19. Permintaan yang tetap banyak inilah yang menyebabkan tim pengabdian untuk membuat video tutorial pembuatan gula aren secara tradisional. Tujuan pengabdian ini adalah untuk membuat produk digital sebagai sarana edukasi untuk masyarakat. Bahan yang melimpah di alam menjadi salah satu keunggulan juga dari tutorial pembuatan gula aren ini. Hasil dari pengabdian ini adalah video tutorial pembuatan gula aren secara tradisional. Video ini diupload di youtube sehingga bisa menjangkau masyarakat yang lebih luas. Dampak bagi masyarakat adalah adanya video tutorial ini memberikan edukasi kepada mereka bagaimana membuat gula aren secara tradisional. Berdasarkan wawancara, video edukasi pembuatan gula aren tradisional ini hanya berpengaruh 5 – 10% pada kegiatan masyarakat.

**Kata kunci:** *video tutorial, pengolahan gula aren, pemberdayaan masyarakat, pandemic covid-19.*

---

**Citation Format:** Indana, L., Adil, M. V., & Wijaya, H. S. (2022). Pembuatan Video Tutorial Pengolahan Gula Aren Tradisional di Kabupaten Manggarai Barat, NTT sebagai Sarana Pemberdayaan Masyarakat di Era Pandemi Covid-19. *Prosiding Seminar Nasional Abdimas Ma Chung (SENAM)*, 2022, 100-113.

---

---

## PENDAHULUAN

Munculnya virus corona (covid-19) di awal tahun 2020 mengejutkan berbagai negara yang ada di dunia. Virus ini hampir menginfeksi 200 negara di dunia. Badan Kesehatan Dunia (WHO) menyatakan bahwa kasus kematian yang disebabkan oleh virus corona ini menjadi salah satu masalah dunia dan masuk dalam kategori darurat global. Fenomena penyebaran virus corona ini mempengaruhi berbagai sektor kehidupan mengalami kondisi krisis. Kebijakan *lockdown* dan *social distancing* pun diterapkan untuk menekan penularan dan penyebaran virus corona ini (Sufiyanto et al., 2021). Semua aktifitas manusia dibatasi dan dihimbau untuk melakukan kegiatannya dari rumah. Roda perekonomian berjalan lambat bahkan terancam lumpuh karena adanya pandemi yang melanda dunia ini (Indayani & Hartono, 2020). Dampak adanya pandemi ini adalah adanya perlambatan ekonomi khususnya di Indonesia. Ini seperti yang disebutkan oleh Bahtiar & Saragih, 2020 bahwa banyak sektor yang mengalami penurunan, misalnya di bidang pariwisata, harga minyak bumi, bursa saham sampai dengan harga gas dan minyak sawit.

Seiring dengan merebaknya virus corona di Indonesia, berbagai cara dilakukan untuk meningkatkan daya tahan tubuh sebagai pencegah tertularnya virus corona seperti mengonsumsi minuman herbal yang berasal dari rempah-rempah (Kusumo et al., 2020). Seperti pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh (Hasanah, 2020), tim ini melakukan penyuluhan kepada ibu-ibu PKK serta memberikan contoh minuman herbal. Hasilnya adalah masyarakat lebih mengetahui tanaman obat yang memiliki hasiat untuk daya tahan tubuh.

Pengabdian kepada masyarakat yang lain yaitu dilakukan oleh (Kholid.Mudarris & Masdar, 2020) dengan kegiatan mereka yaitu melakukan pelatihan dan pendampingan pengolahan hasil bumi Desa Kajuanak Galis Kabupaten Bangkalan yaitu kunyit yang melimpah ruah. Mereka membuat kunyit menjadi minuman herbal yang memiliki daya jual ekonomis dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat disana.

Ada juga pengabdian masyarakat dengan tema pengolahan minuman herbal yaitu yang dilakukan di desa Kampak kecamatan Geger oleh (Haromin et al., 2020). Pada kegiatan pengabdian ini mereka memberikan tutorial mengenai pembuatan jahe pandan menjadi produk minuman herbal (Japan). Dalam program pengabdian ini tujuannya yaitu untuk meningkatkan SDM Ekonomi kreatif di Desa Kampak Kecamatan Geger. Hasil dari kegiatan ini adalah menghasilkan produk Japan yang menarik dan siap untuk dipasarkan.

Jamu memang menjadi minuman herbal yang menjadi andalan saat wabah covid-19 melanda di Indonesia. Namun karena wabah ini, usaha jamu pun kian surut pamornya. Kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh (Zubair et al., 2021) yaitu melakukan pendampingan terhadap usaha jamu dengan memanfaatkan *packaging* agar penjualannya bisa lebih meningkat. Keadaan pandemi memang membuat manusia lebih mandiri salah satunya lebih memilih membuat jamu sendiri dibanding membeli produk olahan jamu itu sendiri.

Berbagai kegiatan pengabdian di atas menginspirasi tim kami untuk melakukan pengabdian di Desa Noa, Kecamatan Pacar, Kabupaten Manggarai Barat. Banyak sekali di daerah ini hasil bumi berupa pohon enau. Dari pohon enau ini bisa diambil air nira sehingga air nira bisa dimanfaatkan sebagai bahan baku gula aren tradisional. Gula aren menjadi salah satu komponen utama yang dipakai untuk membuat minuman herbal. Di era pandemi ini nyatanya gula aren tidak mengalami penurunan permintaan seperti pada komoditas ekonomi yang lain justru gula aren mengalami kenaikan permintaan. Melihat kondisi seperti ini dan banyaknya pembuatan minuman herbal untuk mencegah penularan penyakit covid-19 maka tim pengabdian kami ingin memberikan video tutorial pembuatan gula aren tradisional. Tutorial ini menggunakan media video dikarenakan untuk menghindari berkerumunnya masyarakat. Ini kami lakukan dalam upaya mendukung pemerintah untuk menekan penularan virus covid-19. Berdasarkan (Subiyantoro et al., 2022) penyebarluasan informasi pelaku usaha industri kreatif bisa melalui media cetak, media sosial, televisi, *website* dan internet. Nah tim kami memilih internet dan media social *youtube* sebagai media penyebarluasan informasi ini.

## **MASALAH**

Banyak permasalahan baru yang muncul ketika pandemi covid-19 menyebar di Indonesia. Banyak perusahaan yang gulung tikar, pemutusan hubungan kerja secara massal dan berkurangnya daya beli masyarakat. Namun berbeda halnya dengan permintaan gula aren di pasaran. Nyatanya walaupun pandemi melanda Indonesia, permintaan gula aren tradisional tetap tinggi. Hal ini dikarenakan gula aren menjadi salah satu bahan yang digunakan untuk membuat minuman herbal. Minuman herbal dipercaya masyarakat bisa menjaga stamina tubuh dan mencegah penularan virus Covid-19.

Tingginya permintaan gula aren tradisional ini ternyata belum diimbangi dengan keterampilan masyarakat dalam pembuatannya. Menjamurnya bahan alam untuk pembuatan

gula aren di daerah Manggarai ternyata tidak diimbangi dengan kemampuan masyarakat untuk mengolah hasil ala mini. Kurangnya pengetahuan masyarakat dalam mengolah buah aren ini menjadi salah satu kekurangan dan masalah yang ada pada mitra.

Karena efek pandemi yang menyebabkan dilarangnya masyarakat berkerumun menyebabkan penyebaran informasi mengenai pembuatan gula aren ini disampaikan secara daring. Media digital bisa menjembatani masalah tersebut. Adanya peluang dan masalah tersebut memberikan gagasan baru yaitu untuk mensosialisasikan pembuatan gula aren secara tradisional menggunakan media digital.

## **METODE PELAKSANAAN**

Pembuatan video tutorial pembuatan gula aren tradisional ini dimulai dengan tahap awal yaitu Proses pra produksi (perencanaan), kemudian proses produksi dan yang terakhir proses pasca produksi (*finishing*). Berikut ini adalah penjelasan dari setiap prosesnya:

### **1. Proses Pra Produksi (Perencanaan)**

Dalam tahap pra produksi ini beberapa hal yang dilakukan adalah menentukan judul, lokasi, riset produk, durasi dan pembuatan naskah. Perencanaan ini dilakukan dengan tujuan untuk membuat scenario sehingga proses pembuatan video bisa berjalan sesuai dengan rencana. Dalam tahap pra produksi ini ada dua tahap yang dilakukan yaitu pembuatan *storyline* dan *script*.

Berikut ini adalah *storyline* dan *script* dalam pembuatan video tutorial pembuatan gula aren secara tradisional ini.

#### **STORY LINE**

TEMA : PROGRAM PEMBERDAYAAN MASYARAKAT  
JUDUL : PENGOLAHAN GULA AREN  
TRADISIONAL DI KABUPATEN  
MANGGARAI BARAT, PROVINSINUSA  
TENGGERA TIMUR

LOKASI : DESA NOA, RT/RW 01/01  
BAHASA : INDONESIA  
DURASI : 5 MENIT

No	SKENARIO	SCRIPT VIDEO	SCRIPT AUDIO	DURASI
1	<b>Opening scence</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Logo unmer</li> <li>• Logo LPPM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Logo Unmer berputar 360'</li> <li>• Logo LPPM still tooutframe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• VO : " UNIVERSITAS MERDEKA MALANG MEMPERSEMBAHKANKKN TEMATIK 2022 "</li> <li>• BS : Music slow</li> </ul>	15'
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identitas Mahasiswa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa memperkenalkan diri</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dialog mahasiswa:</li> <li>• "Hallo teman-teman semua, Perkenalkan nama saya Madre Volenta Adil, sayamahasiswa semester 6 Universitas Merdeka Malang,Fakultas Teknologi Informasi,jurusan Sistem Informasi".</li> </ul>	11'
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa mengenakan almamater, dan masker lalu dilampirkan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• VO: "di tengah pandemi covid-19, permintaan terhadap gula arenmengalami kenaikan, karena gula aren digunakan sebagai bahan campuran minuman untuk meningkatkan daya tahan tubuh terhadap penularan covid-19, jadi di video kali ini kita akan tau, bagaimana sih proses pengolahan gula aren dengan cara tradisional. Ikutin terus ya proses pengolahan gula aren, dari awal hingga akhir"</li> </ul>	26'
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Langkah- langkah pengolahan gula aren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa melakukan dan menjelaskan proses pengolahan dari awal sampai akhir</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• VO: "Sebelum matahariterbit kami menuju lokasi dimana banyak terdapat pohon enau yang ditanam oleh warga setempat.</li> <li>• Dialog mahasiswa : "jadi teman-teman sekarang ini saya berada dibawah pohon enau yang akan kita ambil air niranya atau dalam bahasa manggarainya air minse yang merupakan bahan dasar dalam pembuatan gula aren ini"</li> <li>• VO: "Agar keluar airnya, batang pohon dipukul-pukul terlebih dahulu ....."</li> </ul>	214''

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Closing scene</b> Penutupan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahasiswa berdiri sambil membuat jamu dengan menggunakan hasil olahan gula aren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• VO: “Inilah gula aren yang sudah jadi dan sebagai bahan campuran minuman yang bermanfaat bagi kesehatan di masa pandemi covid-19 selain itu gula aren ini”</li> </ul>	10’
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Logo Unmer Malang</li> <li>• Logo LPPM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Logo Unmer berputar 360’</li> <li>• Logo LPPM still tooutframe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BS : Music slow</li> </ul>	15’

### SCENE 1.

#### PEMBUKAAN

##### MEDIUM SHOT

Mahasiswa berdiri formal menggunakan almet di dalam rumah Madre (menyapa audience) Halo teman-teman semua, Perkenalkan nama saya Madre Volenta Adil/ saya mahasiswa semester 6 Universitas Merdeka Malang/ Fakultas Teknologi Informasi, jurusan Sistem Informasi//

### SCENE 2. PAGI HARI. DI DEPAN RUMAH + TAMPILAN SINGKAT PROSES PENGOLAHAN GULA AREN

##### LONG SHOT

Mahasiswa memakai masker dan menjelaskan deskripsi singkat mengenai tujuan dan manfaat gula aren//

Madre VO: “Ditengah pandemi covid-19/ permintaan terhadap gula aren mengalami kenaikan/ karena gula aren digunakan sebagai bahan campuran minuman untuk meningkatkan daya tahan tubuh terhadap penularan covid-19/ jadi di video kali ini kita akan tau, bagaimanasih proses pengolahan gula aren dengan cara tradisional/ ikutin terus ya proses pengolahan gula aren / dari awal hingga akhir//”

### SCENE 3. LOKASI KKN

##### MEDIUM SHOT

Mahasiswa memperkenalkan lokasi tempat KKN berlangsung//

Madre VO: “Kali ini saya berada di Desa Noa, Kecamatan Pacar/ Kabupaten Manggarai Barat/ Provinsi Nusa Tenggara Timur// Di desa Noa ini terdapat banyak pohon enau yang merupakan bahan penghasil gula aren//

### SCENE 4. PROSES PENGAMBILAN AIR NIRA

##### LONG SHOT

Madre VO: Sebelum matahari terbit/ kami menuju lokasi dimana banyak terdapat pohon enau yang ditanam oleh warga setempat//

Dialog Madre: Jadi teman-teman/ sekarang ini saya berada dibawah pohon enau yang akan kita ambil air niranya atau dalam bahasa manggarainya air minse yang merupakan bahan dasar dalam pembuatan gula aren ini//

VO: Agar keluar airnya/ batang pohon dipukul-pukul terlebih dahulu dan disi kedalam bambu atau teong dalam Bahasa Manggarainya// Selain berfungsi sebagai penampung bambu ini juga digunakan sebagai penyaring air niranya//

### **SCENE 5. TEMPAT PRODUKSI (TEMPAT PENGOLAHAN GULA AREN)**

LONG SHOT

Mahasiswa menuangkan air nira yang sudah diambil ke dalam kuali untuk dimasak//

### **SCENE 6. PROSES MEMASAK AIR NIRA**

MEDIUM SHOT

Dialog Madre:

- Jadi sekarang kita melalui proses pemasakan air niranya yang membutuhkan waktu 3-4 jam//
- Ini nihh... salah satu uniknya proses memasak gula aren ini/ yaitu gula aren akan meluap jika tidak ditaburi kemiri yang sudah dihaluskan/ lihat teman- teman setelah ditaburi kemiri luapannya menjadi menyusut//
- Proses pengadukan sangat diperlukan agar gula tidak gosong//

### **SCENE 7. GULA AREN TELAH JADI**

MEDIUM SHOT

Madre VO: Setelah dimasak selama beberapa jam/ air nira akan sendirinya berubah menjadi adonan gula yang warnanyakuning kecoklatan//

VO: Setelah adonan diaduk, dicetak pada galangan dari bambu/ dandidiamkan selama beberapa menit sampai gulanya mengeras//

VO: Langkah terakhir dari proses pembuatan gula aren ini adalah/ gula akan dikeluarkan dari galangan bambu dengancara dipukul secara perlahan hingga gula bisa keluar//

### **SCENE 8. GULA AREN SIAP DIKONSUMSI**

MEDIUM SHOT

Mahasiswa membuat jamu dengan menggunakan hasil olahan gula aren//

Madre

VO: Inilah gula aren yang sudah jadi dan sebagai bahan campuran minuman yang bermanfaat bagi kesehatan dimasa pandemi covid-19//

## **2. Proses Produksi**

Tahap produksi disini adalah tahap pelaksanaan *shooting* video yang akan dibuat. *Shooting* dilakukan di Desa Noa, Kecamatan Pacar, Kabupaten Manggarai Barat, Provinsi Nusa Tenggara Timur. *Shooting* video sendiri dilakukan dengan membuat rekaman – rekaman video pendek untuk selanjutnya akan masuk pada proses editing untuk menghasilkan video tutorial sebagai hasil final.



Tahap *shooting* video dilaksanakan sesuai dengan *script* dan *storyline* yang telah dibuat pada tahap perencanaan. Tim pengabdian mengambil video berdasarkan pada panduan yang telah dibuat pada *script* dan *storyline*. Adapun struktur video yang akan dibuat nantinya adalah *bumper opening*, perkenalan, isi tutorial dan *bumper closing*. Video yang nantinya akan diproduksi durasinya antara 3 sampai 5 menit. Berikut ini adalah beberapa dokumentasi dalam proses *shooting* pembuatan video:



Gambar 1. Proses pengambilan air nira



Gambar 2. Proses memasak air nira

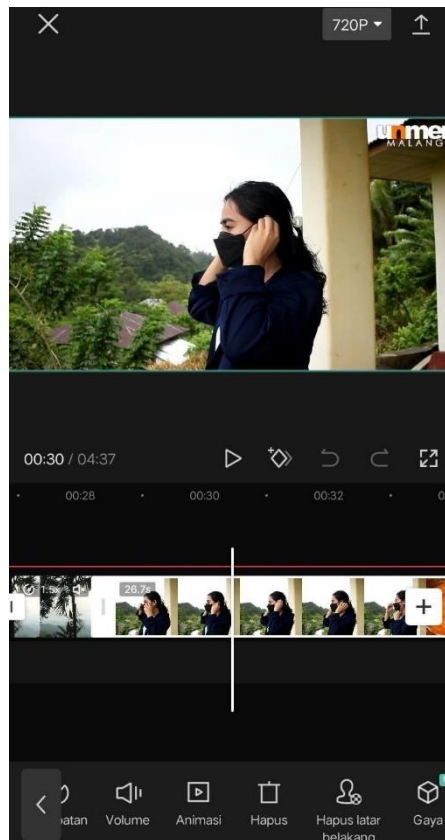


Gambar 3. Proses pencetakan dan gula aren yang sudah jadi



### 3. Proses Pasca Produksi

Tahap pasca produksi ini dilaksanakan setelah tahap produksi selesai. Hasil dari tahap produksi adalah rekaman video yang berdurasi pendek. Video – video tersebut selanjutnya dikumpulkan kemudian masuk pada proses *editing* video. Proses *editing* ini terdiri dari beberapa kegiatan yaitu menambahkan transisi, efek dan pengisian suara. Dalam mempermudah tahap *edit* video ini, tim pengabdian menggunakan aplikasi *CapCut*. Aplikasi ini merupakan aplikasi *edit* video berbasis android. Berikut ini adalah beberapa dokumentasi dalam tahap *editing* video:



Gambar 4. Proses *editing* video

Menurut observasi yang dilakukan penulis, kendala dalam pembuatan gula aren secara tradisional adalah kondisi cuaca pada saat pengambilan bahan baku, pengemasan produk dan pemasaran, sehingga sangat berpengaruh dalam proses pembuatan produk.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil Kegiatan

Kegiatan pengabdian ini mengambil tema pemberdayaan masyarakat. Adapun lokasi pengabdian ada di desa noa rt 01/rw 01, kecamatan pacar, kabupaten manggarai barat, provinsi nusa tenggara timur. Masyarakat desa tersebut perlu mendapatkan kegiatan

pengabdian dari tim dikarenakan masih kurangnya keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan air niru yang melimpah di alam. Program kegiatan ini adalah memberikan tutorial bagaimana cara membuat gula aren secara tradisional. Dikarenakan masih dalam masa pandemi maka kelompok memanfaatkan media digital youtube sebagai sarana penyebaran informasi. Ini diharapkan agar tidak terjadi kerumunan masyarakat dan bisa menyaksikan tutorial ini secara mandiri.

Tahapan pembuatan video ini terdiri persiapan, produksi dan pasca produksi. Di tahap persiapan dilakukan pembuatan *script* dan *storyline*, pada tahap produksi tim mengambil rekaman – rekaman video pendek, dan di tahap pasca produksi tim melakukan proses *editing* video yang kemudian hasil akhirnya adalah video tutorial pembuatan gula aren secara tradisional. Adapun struktur dari video tutorial ini adalah sebagai berikut: 1. *Opening bumper* (*official unmer – lppm kkn tematik*), 2) identitas mahasiswa, 3) isi video tutorial, 4) *closing bumper* (*official unmer – lppm kkn tematik*). Berikut ini adalah cuplikan dari video tutorial yang berhasil dibuat:



Gambar 5. *Opening bumper*



Gambar 6. Perkenalan mahasiswa



Gambar 7. Persiapan



Gambar 8. Proses Pembuatan



Gambar 9. Gula Aren Telah Siap



Gambar 10. *Closing Bumper*

Video yang telah selesai proses editingnya selanjutnya akan disebarluaskan melalui akun *youtube channel* LPPM Unmer Malang. Hal ini dimaksudkan agar video tersebut bisa disebarluaskan tidak hanya bagi masyarakat Desa Noa namun juga untuk masyarakat Indonesia. Youtube sendiri sbagai search engine video memudahkan masyarakat untuk mencari video yang diinginkan. Apalagi video merupakan objek yang dinamis. Tentu hal itu akan menambah daya tarik masyarakat dalam menikmati media digital.

Video tutorial yang dihasilkan pada kegiatan pengabdian ini mempunyai kekurangan dan kelebihan. Kekurangannya adalah hanya bisa diakses masyarakat yang paham mengenai media digital. Sedangkan kelebihannya adalah mudah untuk disebarluaskan. Beberapa media sosial sebagai sarana penyebarluasan informasi adalah *whatsapp*, *instagram*, dan *facebook*. Ketiga media sosial tersebut merupakan media sosial yang sering digunakan oleh masyarakat Indonesia (Mahdi, 2022). Adapun link *youtube* untuk video tutorial ini adalah [https://www.youtube.com/watch?v=phUJTqL\\_17A&t=144s](https://www.youtube.com/watch?v=phUJTqL_17A&t=144s). Video ini diupload melalui kanal *youtube* LPPM Unmer Malang. Ini dilakukan sebagai sarana penyebarluasan informasi dan sebagai sarana arsip video hasil pengabdian yang telah dilakukan civitas akademika Unmer Malang. *Youtube* sebagai media digital berperan dalam melakukan promosi melalui pesan persuasif agar bisa menarik perhatian para penontonnya. Pola komunikasi baru terbentuk karena adanya media sosial ini (Watie, 2016).

## **KESIMPULAN**

Kegiatan pengabdian ini menghasilkan video tutorial pembuatan gula aren tradisional di Provinsi Nusa Tenggara Timur. Ini merupakan salah satu bentuk partisipasi civitas akademika Unmer Malang dalam rangka memutus mata rantai penyebaran virus covid-19. Selain itu, video ini juga memberikan pengetahuan baru mengenai pembuatan gula aren

tradisional yang berbahan dasar air nira. Pembuatan video ini dimaksudkan untuk mendukung perekonomian masyarakat yang telah lesu karena efek dari virus *covid-19*.

Untuk perkembangan ke depannya tentu saja diharapkan dari video tutorial ini bisa tercipta usaha – usaha baru di bidang pembuatan gula aren secara tradisional di Provinsi Nusa Tenggara Timur secara khusus dan di Indonesia secara umum. Adanya video tutorial ini akan mendukung digitalisasi ekonomi yang nantinya akan membantu *business resilince* untuk kemajuan ekonomi Indonesia

### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih, penulis sampaikan kepada masyarakat Desa Noa RT 01/RW 01, Kecamatan Pacar, Kab. Manggarai Barat, Prov. NTT, tim LPPM Unmer Malang serta mahasiswa yang terlibat dalam pembuatan video profil dan video tutorial ini.

### DAFTAR PUSTAKA

- Bahtiar & Saragih. (2020). Dampak Covid-19 Terhadap Perlambatan. *Kajian Singkat Terhadap Isu Aktual Dan Strategis*, 12, 20.
- Haromin, I., Ulum, B., & Aziz, A. (2020). Pengolahan jahe pandan menjadi produk minuman herbal (Japan) untuk meningkatkan kualitas sdm ekonomi kreatif di desa Kampak Kecamatan Geger. *Dharma: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 49–60.
- Hasanah, S. U. (2020). Lindungi Imunitas Masyarakat Dengan Minuman Herbal. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 212–218.  
<https://doi.org/10.31960/caradde.v3i2.602>
- Indayani, S., & Hartono, B. (2020). Analisis pengangguran dan pertumbuhan ekonomi sebagai akibat pandemi covid-19. *Jurnal Ekonomi & Manajemen Universitas Bina Sarana Informatika*, 18(2), 201–208.  
<https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/perspektif/article/view/8581>
- Kholid.Mudarris, & Masdar. (2020). *Olahan kunyit asam menjadi minuman herbal sinom untuk meningkat perekonomian desa kajuanak galis bangkalan*. 1(1), 61–72.
- 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>
- Mahdi, M. I. (2022). *Pengguna Media Sosial di Indonesia Capai 191 Juta pada 2022*.  
<https://dataindonesia.id/digital/detail/pengguna-media-sosial-di-indonesia-capai-191-juta-pada-2022>
- Subiyantoro, E., Muslikh, A. R., Andarwati, M., Swalaganata, G., & Pamuji, F. Y. (2022). *Jurnal Teknologi dan Manajemen Informatika Analisis Pemilihan Media Promosi UMKM untuk Meningkatkan Volume Penjualan menggunakan Metode Analytical Hierarchy Process ( AHP )*. 8(1), 1–8.



- 
- Sufiyanto, S., Yuniarti, S., & Andrijono, R. D. (2021). Edukasi Protokol Kesehatan dan Pemberdayaan Masyarakat pada Masa Pandemi Covid-19. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat Universitas Ma Chung, 1*, 280–293. <https://doi.org/10.33479/senampengmas.2021.1.1.280-293>
- Watie, E. D. S. (2016). Komunikasi dan Media Sosial (Communications and Social Media). *Jurnal The Messenger, 3*(2), 69. <https://doi.org/10.26623/themessenger.v3i2.270>
- Zubair, A., Sonalitha, E., Nurdewanto, B., Ilmananda, A. S., & Satriyawan, H. (2021). Pendampingan dan Pengembangan Jamu Tradisional di Kelurahan Pandanwangi Kecamatan Blimbing Kota Malang. *Jurnal Pengabdian Dharma Wacana, 2*(3), 170–176. <https://doi.org/10.37295/jpdw.v2i3.258>



© 2022 by authors. Content on this article is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International license. (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).