

## **PELATIHAN PEMBUATAN MINUMAN JERUK INSTAN GUNA MENINGKATKAN NILAI KEEKONOMIAN PRODUK JERUK KEPROK DESA KUCUR MALANG**

**Dhanang Prawira Nugraha<sup>1</sup>, Rollando<sup>2</sup>, Eva Monica<sup>3</sup>, Nur Aziz<sup>4</sup>, F.X  
Haryanto Susanto<sup>5</sup>, Rodhi Anshari<sup>6</sup>**

<sup>1,2,3,4,5,6</sup>Program Studi Farmasi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Ma Chung, Villa Puncak  
Tidar Blok N no. 1, Doro, Karangwidoro, Kec. Dau, Kabupaten Malang, Jawa Timur 65151

<sup>1</sup>e-mail dhanang.prawira.nugraha.apt@gmail.com

### **Abstrak**

Dusun Godehan di Desa Kucur adalah penghasil jeruk keprok, namun masyarakat masih menjualnya dalam bentuk buah dan lalat juga menjadi masalah tersendiri dari produksi jeruk keprok. Kedua masalah ini menyebabkan keekonomian jeruk keprok masih rendah. Tujuan tim pengabdian dari Universitas Ma Chung ini adalah bagaimana meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mengolah jeruk keprok produksi Dusun Godehan di Desa Kucur. Metode pelaksanaannya adalah dengan memberikan pelatihan dan pendampingan praktik langsung kepada ibu-ibu PKK yang dilaksanakan di Dusun Godehan. Jumlah peserta pada pelatihan dan praktik ini sebanyak 20 orang perwakilan ibu-ibu PKK. Pengabdian ini dilaksanakan selama 7 bulan dari bulan Maret – September 2023. Hasil Pengabdian ini masyarakat cukup puas dan pengetahuan dan keterampilan mereka meningkat dengan pelatihan pembuatan jeruk instan yang dilakukan di Dusun Godehan di Desa Kucur dan harapannya minuman jeruk instan ini akan diproduksi dalam skala yang lebih besar dalam meningkatkan nilai keekonomian jeruk produksi Dusun Godehan di Desa Kucur.

**Kata Kunci:** jeruk keprok, minuman instan, industri rumah tangga, PKK

### **Abstract**

*Godehan Hamlet in Kucur Village is a producer of tangerines, but people still sell them in the form of fruit and flies are also a problem with tangerine production. These two problems cause the tangerine's economic value to remain low. The objective of the Ma Chung University service team is to improve the knowledge and skills of processing tangerines produced in Godehan Hamlet in Kucur Village. The method of implementation is to provide training and direct practical assistance to PKK women held in Godehan Hamlet. The number of participants in this training and practice was 20 representatives of PKK women. This service was carried out for 7 months from March to September 2023. The results of this service are that the community is quite satisfied and their knowledge and skills have increased with the training on making instant oranges carried out in Godehan Hamlet in Kucur Village and it is hoped that this instant orange drink will be produced on a larger scale in increasing the economic value of oranges produced in Godehan Hamlet in Kucur Village.*

**Keywords:** tangerines. Instant drink, home industry, PKK

## **PENDAHULUAN**

Dusun Godehan adalah salah satu dusun yang terletak Desa Godehan, Kabupaten Malang yang berada di lereng Gunung Kawi. Dusun Godehan memiliki

pemandangan alam yang indah serta kualitas air dan udara yang sangat bersih. Desa Kucur berada di dataran tinggi dan kering yang hanya dapat dimanfaatkan untuk pertanian selama musim hujan dan tanaman tahunan. Hal ini menyebabkan, banyak penduduk yang bekerja di perkotaan pada bidang industri. Masyarakat yang tinggal di Dusun Godehan di Desa Kucur, pertanian merupakan salah satu sektor yang dapat diandalkan dan pengembangan pertanian merupakan salah satu Rencana Pembangunan Jangka Menengah Desa Kucur Tahun 2019-2024.

Jeruk keprok adalah salah satu buah yang rasanya manis sehingga cukup populer di masyarakat. Selain rasanya manis, buah ini juga memiliki beberapa manfaat bagi tubuh. salah satunya adalah kandungan vitamin C yang cukup tinggi sekitar 42,3 mg (Monica, Setiyawan, & Afthoni, 2023). Selain itu banyak mineral yang terkandung di dalam buah jeruk yang berperan bagi kesehatan. Buah jeruk juga memiliki kandungan serat yang cukup baik dan juga berkhasiat untuk melancarkan buang air besar (Perri et al., 2021). Kecamatan Dau, khususnya Desa Kucur merupakan salah satu penghasil jeruk keprok tertinggi di Kabupaten Malang dengan produksi jeruk keprok sebanyak 933.000 kwintal (Badan Pusat Statistik, 2020). Dari sekian banyaknya lahan pertanian di Desa Kucur sekitar 182 Hektar ditanami jeruk keprok, selain itu lahan pertanian di Desa Kucur juga ditanami cabai, jagung, kacang tanah dan lain sebagainya (RPJM, 2019).

Menurut RPJM Desa Kucur tahun 2019-2025 Dengan luas lahan dan tingginya produksi jeruk keprok di Desa Kucur, khususnya Dusun Godehan memiliki masalah. Mayoritas penduduk Dusun Godehan, Desa Kucur adalah petani yang menggantungkan pendapatannya dari pertanian. Buah jeruk yang dihasilkan umumnya masih dijual sebagai buah segar yang harganya berfluktuasi selain masyarakat tidak mengolah hasil panennya menjadi produk turunannya pada akhirnya berpengaruh terhadap perekonomian masyarakat Dusun Godehan di Desa Kucur yang tidak mendapatkan nilai maksimal dari jeruk keprok yang dihasilkan. Terdapat masalah yang berkaitan dengan alam diantaranya adalah hama lalat buah yang menyebabkan buah jeruk menjadi busuk dan tidak bisa dijual dan pada akhirnya menyebabkan kerugian bagi petani. Pengaruh musim juga dapat

menghasilkan buah dengan rasa yang tidak konstan sehingga berpengaruh juga terhadap harga jual.

Pengolahan jeruk setelah panen menjadi produk turunannya memerlukan pengetahuan dan keterampilan yang cukup. akan tetapi, kondisi di Dusun Godehan masih minim terhadap pengetahuan dan keterampilan pengolah produk menjadi layak jual. Namun, di sisi lain terdapat hal yang menjadi kekuatan Dusun Godehan untuk dapat berkembang ke arah yang lebih baik antara lain adalah adanya ibu-ibu PKK sebagai penggerak usaha rumah tangga dan sumber daya alam yang melimpah.

Saat musim panen, buah jeruk yang melimpah memiliki masa simpan yang pendek dan jika dijual dalam bentuk buah segar nilai keekonomiannya relatif rendah. Salah satu cara untuk meningkatkan nilai keekonomiannya adalah dengan membuat jadi produk turunannya. Buah jeruk keprok dapat diolah menjadi beberapa produk yang memiliki nilai tambah diantaranya adalah *pudding* dan *bubble orange* (Ifada, Suslinawati, Zuraida, & Samudera, 2020), minuman sari jeruk dan permen *jelly*, kue bolu (Rosita, Titinifita, & Kartika, 2021), sabun cuci (Kartini, Krisnawan, & Jayani, 2018). Minuman serbuk merupakan salah satu contoh produk hasil hilirisasi yang terbukti dapat meningkatkan nilai jual dan perekonomian warga (Sukmawati & Merina, 2019). Minuman jeruk instan umumnya dikembangkan sebagai produk dengan nilai tambah bagi masyarakat yang pada praktiknya cukup mudah dilakukan oleh masyarakat dan tidak membutuhkan peralatan yang mahal dan modern. beberapa produk minuman instan dari produk pertanian yaitu sari daun sirsak (Haryanto, 2017), rimpang jahe (Aditya, Ali, & Ayu, 2018), kulit buah naga (Annas, Mufaidah, Fitri, Sukmaningati, & Hartati, 2022; Nurfadilah, 2019), mangga (Zahra, 2023). Bahkan beberapa diantaranya telah menjadi produk yang memiliki izin edar seperti minuma instan yang terbuat dari sari jahe yang dikeluarkan oleh dinas kesehatan setempat (Sukmawati & Sunaryo, 2021).

Minuman jeruk instan adalah produk yang memiliki nilai keekonomian yang tinggi selain itu memiliki keunggulan berupa masa simpan yang panjang sehingga bisa menjadi salah satu alternatif produk olahan dari jeruk. Keunggulan lainnya minuman serbuk instan adalah berbentuk serbuk yang praktis dalam penyajian, cukup dilarutkan dengan air maka minuman tersebut siap dinikmati. Selain itu,

karena kadar airnya rendah maka dapat disimpan dalam jangka panjang. Dengan keunggulan-keunggulan tersebut maka minuman jeruk instan tersebut mendukung produktivitas produk unggulan di berbagai sektor, diperlukan teknologi tepat guna, termasuk teknologi setelah panen dari hasil pertanian dan peningkatan produk tradisional yang sudah ada (Hidayati et al., 2020).

Berdasarkan fakta-fakta tersebut dapat disimpulkan bahwa akar permasalahan dari masyarakat Dusun Godehan khususnya kelompok PKK Godehan adalah minimnya pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil panen menjadi minuman jeruk instan yang dapat dikembangkan menjadi *home industry* untuk meningkatkan nilai keekonomian dari jeruk produksi Dusun Godehan yang pada akhirnya meningkatkan pendapatan masyarakat. Target capaian dari pengabdian ini adalah masyarakat dapat memiliki ketrampilan untuk mengolah jeruk keprok yang menjadi hasil pertanian desa menjadi minuman jeruk instan yang memiliki nilai jual yang tinggi dan pada akhirnya dapat meningkatkan perekonomian masyarakat karena minuman jeruk instan tersebut dapat dijual dengan harga yang lebih tinggi dibandingkan dengan buah jeruk segar sehingga dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat.

## **METODE**

Kegiatan dilakukan oleh 5 orang dosen Program Studi Farmasi Universitas Ma Chung, 2 laboran, dan 2 mahasiswa. Kegiatan dilaksanakan di rumah Ibu Suning di Dusun Godehan. Pelatihan pengolahan minuman jeruk instan jeruk diikuti perwakilan ibu-ibu PKK sebanyak 16 orang. Kegiatan ini berlangsung dari bulan maret sampai dengan bulan September 2023. Bulan maret dan april dilakukan persiapan materi berupa pembuatan *flip chart*, pembuatan spanduk, pembelian peralatan yang mendukung program dan materi yang akan disampaikan dan dilakukan uji coba resep minuman instan yang sarta perijinan. Metode dalam pelatihan pembuatan minuman jeruk instan ini terbagi menjadi 2 tahap. Tahap pertama adalah praktik yang didampingi oleh dosen pengabdian serta adanya tanya jawab pada proses tersebut. Tahap pertama ini dilakukan pada bulan Juni 2023. Tahap kedua adalah praktik langsung oleh ibu-ibu PKK Dusun Godehan di Desa

Kukur, pada tahap kedua ini dosen pengabdian hanya mengevaluasi dan memberi masukan di akhir proses yang dilakukan pada bulan Juli 2023. Evaluasi dilakukan pada bulan Agustus 2023 dengan menggunakan kuesioner kepuasan mitra. Evaluasi yang dilakukan adalah penyebaran kuesioner kepada peserta yang hadir dalam pada tahap kedua. Kuesioner berisi 10 pertanyaan yang berkaitan dengan kepuasan mitra dengan menggunakan skala Likert dengan nilai 1 tidak puas, 2 puas, 3 cukup puas dan 4 sangat puas dan total nilai dari kuesioner yang menunjukkan kepuasan mitra 0-10 tidak puas, 11-20 puas, 21-30 cukup puas dan 31-40 menunjukkan sangat puas. Bulan September 2023 adalah pembuatan laporan dan publikasi artikel ilmiah.

Proses pembuatan minuman instan buah-buahan merupakan modifikasi dari penelitian yang telah dilakukan di Laboratorium Farmasi Universitas Ma Chung. Untuk persiapan bahan baku dicuci hingga bersih. Ambil sari jeruk keprok yang dengan alat pemeras. Selanjutnya larutkan sari jeruk keprok dengan gula pasir dan suhu 60-65°C di dalam wajan selama 1 jam. Aduk dengan spatula selama proses supaya tidak menggumpal dan terbentuk kristal atau serbuk yang diinginkan. Setelah terbentuk serbuk maka dinginkan serbuk tersebut. selanjutnya lakukan pengayakan serbuk supaya diperoleh ukuran yang seragam dan tingkat kehalusan yang sama.

Salah satu metode pembuatan minuman serbuk yang konvensional adalah metode rekristalisasi. Keunggulan metode ini adalah hanya membutuhkan alat sederhana dan metode yang praktis. Kualitas minuman serbuk instan dipengaruhi oleh proses pengkristalan, di mana teknik pemisahan padat-cair sangat penting untuk mencapai kemurnian produk hingga 100%. pH optimum untuk menghasilkan minuman serbuk yang baik adalah 6,7-6,8. Selain itu, suhu juga merupakan komponen yang perlu diperhatikan dalam pembuatan minuman serbuk instan tersebut. Suhu optimal yang digunakan adalah 95-110°C. Pengadukan yang dilakukan terus menerus harus dilakukan supaya panas merata dan terhindar dari pembentukan gumpalan kristal gula (Aslamiyah, Anastasia, & Luliana, 2022). Pembuatan dengan metode kristalisasi terbukti memberikan hasil yang baik dan memenuhi persyaratan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Tahap pertama dari pengabdian masyarakat adalah dengan tahap persiapan, kegiatan persiapan dilakukan dengan survei lapangan, persiapan materi, pembelian alat dan bahan. selain itu pada tahap awal ini juga dilakukan pembuatan media pelatihan berupa *flip chart*, dan spanduk. Tidak lupa melakukan surat-menyurat terkait perizinan kepada PKK Dusun Godehan di Desa Kucur. Tahap persiapan kami juga melakukan evaluasi formula yang akan digunakan dalam pelatihan.

Resep optimal yang digunakan dalam proses pengabdian adalah 200 gram gula pasir air perasan jeruk keprok sebanyak 100 ml dan 100 ml infusa yang terdiri dari daun salam, jahe, sereh, dan jeruk nipis untuk meningkatkan aroma dan rasa dari minuman jeruk instan. Kemudian campuran dipanaskan dengan api sekitar 60-65°C. untuk mencegah penggumpalan dan membentuk serbuk yang halus larutan harus diaduk terus dengan menggunakan spatula. Serbuk yang dihasilkan selanjutnya di ayak untuk membuat ukurannya lebih seragam dan halus. Proses pelatihannya pembuatan minuman serbuk instan dapat dilihat pada Gambar 1



**Gambar 1. Kegiatan Pelatihan Pembuatan Minuman Instan Dari Jeruk Keprok Di Dusun Godehan**

Tahap pelaksanaan pelatihan ini dihadiri oleh perwakilan ibu-ibu PKK. Setelah di Buka oleh ketua PKK dilakukan pemaparan oleh pemateri dari tim. Teknik pemaparan dilakukan secara lisan dan dibagikan lembaran prosedur proses pembuatan jeruk instan. Peserta dibagi menjadi 2 kelompok dan setiap kelompok diberikan alat dan bahan yang sama untuk. Alat-alat yang digunakan adalah wajan, gelas, spatula, dan sendok takar, baskom dan lain-lain sebagainya. Sedangkan bahan

yang digunakan adalah jeruk keprok, jeruk nipis, daun salam, sereh, dan jahe. Praktik yang berlangsung didampingi oleh dosen pengabdian sembari melakukan sesi tanya jawab terkait praktik pembuatan jeruk instan dan pembagian *flip chart* kepada setiap kelompok. Hasilnya adalah minuman instan jeruk sebanyak 200 gram.

Setelah pelaksanaan praktik tahap pertama, pada tahap kedua yang dilaksanakan 1 bulan setelah tahap pertama yaitu pada bulan Juni 2023. Perwakilan ibu-ibu PKK Dusun Godehan akan bertemu lagi dengan dosen pengabdian untuk percobaan pembuatan minuman jeruk instan sendiri untuk evaluasi. Dosen pengabdian hanya melihat dan memperhatikan kemampuan serta memberikan evaluasi pada akhir pembuatan jeruk instan. Saat akhir pelatihan perwakilan ibu-ibu PKK berhasil membuat minuman jeruk instan secara mandiri. Hasil produk jeruk instan yang dihasilkan oleh ibu-ibu PKK dusun Godehan desa Kucur dapat dilihat pada Gambar 2 dan Gambar 3. Hasilnya memiliki warna kuning yang cerah dengan aroma khas jeruk.



**Gambar 2 Serbuk Jeruk Instan Yang Telah Jadi**

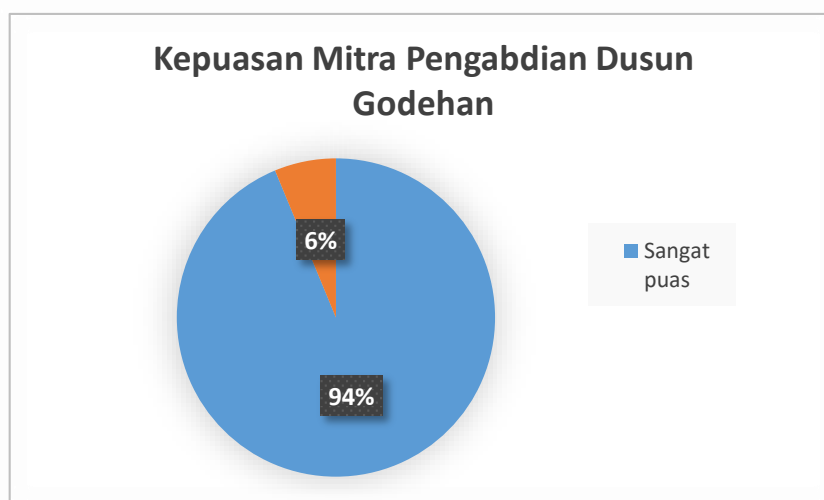


**Gambar 3 Serbuk Jeruk Instan Setelah Diayak**

Gambaran tingkat kepuasan ibu-ibu PKK terhadap program pelatihan ini dapat dilihat pada gambar 4. Sebanyak 10 orang dari 16 orang perwakilan ibu-ibu PKK Dusun Godehan merasa sangat puas dengan peralatan yang digunakan dalam pelatihan. Peralatan yang digunakan dalam pelatihan ini sederhana dan terdapat di rumah masing-masing sehingga mudah diaplikasikan tanpa memerlukan peralatan khusus, untuk menginisiasi program ini supaya berjalan dengan lancar pengabdian juga memberikan bantuan peralatan yang diperlukan untuk membuat minuman serbuk instan ini kepada ibu-ibu PKK dusun Godehan desa Kucur. Metode penyampaian dengan menggunakan *flip chart* dirasa sudah memuaskan oleh sebagian besar masyarakat dusun Godehan desa Kucur sebanyak 11 orang dari 16 orang perwakilan ibu-ibu PKK Dusun Godehan merasa metode yang digunakan berupa *flip chart* sudah memuaskan dan mudah difahami sehingga dapat meningkatkan kemampuan dan pemahaman. 5 orang ibu-ibu PKK yang merasa penyampaian metode dengan *flip chart* kurang memuaskan. Sebanyak 11 dari 16 orang perwakilan ibu-ibu PKK Dusun Godehan merasa puas dengan produk minuman instan yang dihasilkan ini sedangkan 5 orang lainnya belum puas dengan produk yang dihasilkan mereka berharap ada produk-produk lainnya yang bisa dihasilkan dari jeruk keprok produksi pertanian di desa mereka, selain itu menurut mereka minuman jeruk yang dihasilkan masih memiliki rasa dan aroma yang kurang sehingga mungkin dapat dioptimalkan,



mereka berpendapat air jeruk yang digunakan bisa ditingkatkan untuk memberikan rasa dan aroma jeruk yang lebih baik lagi dalam produk yang dihasilkan. Evaluasi secara keseluruhan program pengabdian yang dilakukan oleh pengabdian dari program studi farmasi universitas ma chung telah berjalan dengan sangat baik, 15 dari 16 orang perwakilan ibu-ibu PKK Dusun Godehan merasa puas dengan pelatihan yang dilakukan oleh tim pengabdian. Dengan adanya pelatihan ini dapat meningkatkan keterampilan dan pengetahuan ibu-ibu PKK Dusun Godehan seperti halnya yang dilakukan di Gunung Kidul yang mengolah jahe menjadi minuman instan (Lukviana et al., 2022). Selain itu, pelatihan juga bisa meningkatkan pemahaman yang baik dalam pengolahan minuman herbal (Ayuchecaria, Nugroho, Rahman, Manurung, & Aryzki, 2022).



**Gambar 4 Hasil Pengukuran Kepuasan Mitra Terhadap Program Pengabdian Masyarakat**

## **SIMPULAN**

Ibu-ibu PKK memiliki kepuasan yang tinggi dalam pelaksanaan program kegiatan masyarakat pelatihan pengolahan jeruk keprok menjadi minuman instan. Karena telah berhasil meningkatkan keahlian dan pemahaman dari ibu-ibu PKK Dusun Godehan di Desa Kucur dalam mengolah jeruk keprok hasil pertanian mereka menjadi produk turunannya berupa minuman instan jeruk keprok. Untuk program selanjutnya, ibu-ibu PKK tersebut juga ingin untuk membuat produk-

produk lain dari jeruk guna mengantisipasi anjloknya harga jeruk di dusun Godehan, desa Kucur sehingga masyarakat memiliki taraf hidup yang lebih baik.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terima kasih kepada dan LPPM Univ Ma Chung atas dukungan dana melalui skema IbDM (Iptek bagi Desa Mitra) dengan nomor kontrak 008/MACHUNG/LPPM-MAG/IbDM/III/2023.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Aditya, Ali, A., & Ayu, D. F. (2018). Minuman Fungsional Serbuk Instan Jahe (*Zingiber officinale* R.) dengan Penambahan Sari Umbi Bit (*Beta vulgaris* L.) sebagai Pewarna Alami. *SAGU*, 17(2), 9–17.
- Annas, A., Mufaidah, I., Fitri, T., Sukmaningati, A., & Hartati, M. S. (2022). Pelatihan Pembuatan Serbuk Minuman Instan Buah Naga Kepada Ibu-Ibu PKK Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat Kepulauan Riau (JPPM Kepri)*, 2(2), 147–152.
- Aryani, & Dian. (2012). *Pengaruh Kosentrasi Dekstrin dan Perbandingan Sari Mengkudu dan Sirsak Terhadap Mutu Tablet Effervescent*. Universitas Sumatra Utara.
- Aslamiyah, N. A., Anastasia, D. S., & Luliana, S. (2022). Metode-metode Pembuatan Minuman Serbuk Instan. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 6(1), 1–12.
- Ayuchecaria, N., Nugroho, W., Rahman, A., Manurung, R., & Aryzki, S. (2022). Pelatihan Pemanfaatan Tanaman Herbal Lokal sebagai Minuman Kesehatan Instan dengan Metode Kristalisasi bagi Kelompok Tani Kelurahan Kalampangan. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(4), 1625.
- Badan Pusat Statistik. (2020). Produksi Buah-buahan Menurut Jenis dan Kecamatan Di Kabupaten Malang. Retrieved from <https://malangkab.bps.go.id/statictable/2018/10/29/733/produksi-buah-buahan-menurut-jenis-dan-kecamatan-di-kabupaten-malang-kw-2018--2019.html>
- Haryanto, B. (2017). Pengaruh Penambahan Gula terhadap Karakteristik Bubuk Instan Daun Sirsak (*Annona muricata* L.). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(3), 163–170.
- Hidayati, L., Devi, M., Wahyuni, W., Rahmawati, M. I., Hazawen, I. W., & Untari, R. D. (2020). Pelatihan Pengolahan Minuman Bubuk Instan Buah-Buah Bagi Ibu-Ibu PKK Kecamatan Tajinan Kabupaten Malang. *Seminar Nasional Hasil Penelitian Dan Pengabdian Pada Masyarakat V Tahun 2020 'Pengembangan Sumber Daya Menuju Masyarakat Madani Berkearifan Lokal'*, 523–526.

- Ifada, I. I., Suslinawati, Zuraida, A., & Samudera, R. (2020). Pemberdayaan Wanita Tani dengan Inovasi Pengolahan Produk Berbahan Baku Jeruk Siam Banjar. *Prosiding Hasil-Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat Tahun 2020 Dosen-Dosen Universitas Islam Kalimantan*, 274–280.
- Kartini, K., Krisnawan, A. H., & Jayani, N. I. E. (2018). Peningkatan Produktivitas Petani dalam Pengolahan Jeruk Nipis Menjadi Produk Minuman Kesehatan dan Sabun. *Jurnal ABDIMAS*, 11(1).
- Lukviana, D. L., Raihan, N. D., Putri, L. A., Kusuma, F. D., Daima, A. S., Syaltha, P. C. N., ... Rahmadewi, Y. M. (2022). Peningkatan Pengetahuan Dan Keterampilan Kelompok Ibu-ibu PKK di Kelurahan Pengkok Gunung Kidul Dalam Pengolahan Jahe Menjadi Minuman Instan. *Indonesia Berdaya*, 4(1), 273–280.
- Monica, E., Setiyawan, M., & Afthoni, M. H. (2023). Optimasi Pembuatan serbuk instan dari buah jeruk keprok (*Citri reticulata*) dengan metode kristalisasi. *Sainsbertek Jurnal Ilmiah Sains & Teknologi*, 3(2), 85–92.
- Nurfadilah, G. (2019). *Pengaruh perbandingan nira aren (Arenga Pinnata merr) dengan buah naga merah (Hylocereus Polyrhizus) dan konsentrasi tween 80 terhadap karakteristik minuman serbuk instan buah naga merah (Hylocereus Polyrhizus)*. Universitas Pasundan.
- Perri, M. R., Romano, C., Marrelli, M., Zicarelli, L., Toma, C.-C., Basta, D., ... Statti, G. (2021). Beneficial role of fruits, their juices, and freeze-dried powders on inflammatory bowel disease and related dysbiosis. *Plants*, 11(1), 4.
- Rosita, S., Titinifita, A., & Kartika, S. (2021). Strategi Hilirisasi Produk Dalam Mengatasi Produksi Yang Berlimpah Untuk Tanaman Jeruk Di Kecamatan Bukit Kerman , Kabupaten Kerinci. *Jurnal Karya Abdi*, 5(2020), 310–316.
- RPJM. RPJM Desa Kucur Tahun 2015-2019 (2019).
- Sukmawati, W., & Merina, M. (2019). Pelatihan pembuatan mipelatihan pembuatan minuman herbal instan untuk meningkatkan ekonomi warganuman herbal instan untuk meningkatkan ekonomi warga. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 25(4), 210.
- Sukmawati, W., & Sunaryo, H. (2021). Pendampingan Perizinan Produk Industri Rumah Tangga (PIRT) Minuman Serbuk Jahe Instan. *E-DIMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 12(3), 401–406.
- Zahra, C. C. (2023). *Pengaruh penambahan maltodextrin terhadap karakteristik minuman serbuk mangga instan dengan metode foam mat drying*. Universitas Lampung.