

## **Peningkatan Kreativitas Mahasiswa UIN Palangka Raya Melalui Pembuatan Teh Celup Herbal Fungsional dari Kumis Kucing dan Serai**

### ***UIN Palangka Raya Students' Creativity Enhanced by Making Functional Herbal Tea Bags from Cat's Whiskers and Lemongrass***

**Nuridah<sup>1</sup>, Nanik Lestariningsih<sup>2\*</sup>**

<sup>1-2</sup>Tadris Biologi, Universitas Islam Negeri Palangka Raya, Indonesia

\*Penulis Korespondensi: [nanik.lestariningsih@uin-palangkaraya.ac.id](mailto:nanik.lestariningsih@uin-palangkaraya.ac.id)

---

#### **Riwayat artikel:**

Naskah Masuk: 03 November 2025;

Revisi: 27 November 2025;

Diterima: 16 Desember 2025;

Terbit: 19 Desember 2025;

**Keywords:** *Cat's Whiskers Leaves; Community Service; Creativity; Herbal Tea Bags; Lemongrass.*

**Abstract:** *This community service activity aims to enhance the creativity of UIN Palangka Raya students by producing functional herbal tea bags using cat's whiskers (*Orthosiphon aristatus*) and lemongrass (*Cymbopogon citratus*). The activity was implemented using a Participatory Action Research (PAR) approach, emphasizing active student participation in all stages of the production process. Participants, third-semester students of the Biology Education Study Program, were introduced to the health benefits of both herbs and were encouraged to practice drying ingredients, weighing formulations, and packaging the products. The results of the activity indicated that students gained a comprehensive understanding of the bioactive compounds in cat's whiskers and lemongrass, proper processing techniques to maintain ingredient quality, and the ideal formulation for making herbal tea bags. Students were also able to produce safe, hygienic, and functional tea bags. This activity has proven effective in enhancing students' knowledge, skills, creativity, and ability to develop innovative products based on local natural ingredients.*

---

#### **Abstrak**

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kreativitas mahasiswa UIN Palangka Raya melalui pembuatan teh celup herbal fungsional berbahan baku daun kumis kucing (*Orthosiphon aristatus*) dan serai (*Cymbopogon citratus*). Kegiatan dilaksanakan dengan pendekatan *Participatory Action Research* (PAR) yang menekankan partisipasi aktif mahasiswa dalam seluruh tahap proses produksi. Peserta, yaitu mahasiswa semester 3 Program Studi Tadris Biologi, diperkenalkan pada manfaat kesehatan kedua tanaman herbal serta diajak mempraktikkan proses pengeringan bahan, penimbangan formulasi, dan pengemasan produk. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa mahasiswa memperoleh pemahaman komprehensif mengenai senyawa bioaktif pada daun kumis kucing dan serai, teknik pengolahan yang tepat untuk menjaga kualitas bahan, serta formulasi ideal dalam pembuatan teh celup herbal. Mahasiswa juga mampu menghasilkan produk teh celup yang aman, higienis, dan memiliki nilai fungsional. Kegiatan ini terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, kreativitas, serta kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan produk inovatif berbasis bahan alam lokal.

**Kata Kunci:** Daun Kumis Kucing; Kreativitas; Pengabdian Masyarakat; Serai; Teh Celup Herbal.

## **1. PENDAHULUAN**

Kreativitas mahasiswa merupakan salah satu aspek penting dalam pengembangan kompetensi abad 21, terutama dalam menghadapi tantangan global yang menuntut kemampuan inovasi, kolaborasi, dan pemecahan masalah. Perguruan tinggi memiliki peran strategis dalam mendorong mahasiswa untuk menghasilkan karya kreatif yang tidak hanya bernilai akademis, tetapi juga bermanfaat bagi masyarakat. Salah satu bentuk kreativitas yang dapat dikembangkan adalah inovasi produk berbasis potensi sumber daya alam lokal (Nufus Hayatun,

Santoso, and Al Bahij 2023).

UIN Palangka Raya sebagai institusi pendidikan tinggi yang berada di wilayah kaya tanaman herbal memiliki peluang besar untuk memanfaatkan kekayaan tersebut dalam kegiatan akademik dan pengabdian masyarakat. Tanaman kumis kucing (*Orthosiphon aristatus*) dan serai (*Cymbopogon citratus*) merupakan contoh bahan alam yang mudah ditemukan di Kalimantan Tengah dan telah dikenal memiliki berbagai khasiat kesehatan, seperti membantu menjaga fungsi ginjal, bersifat antioksidan, serta mendukung relaksasi tubuh (Rizvi et al. 2025). Kombinasi kedua tanaman ini berpotensi menghasilkan produk teh celup herbal fungsional yang memiliki nilai guna sekaligus nilai ekonomi.

Teh merupakan minuman yang sangat disukai dalam kehidupan sehari-hari dan dikonsumsi oleh banyak orang di berbagai negara. Selain dikenal sebagai minuman penyegar, teh juga dipercaya memberikan manfaat bagi Kesehatan (Hayati Wirda et al. 2019). Saat ini, produk teh tidak hanya dibuat dari pucuk daun teh, tetapi juga dari berbagai daun lain seperti daun kumis kucing (*Orthosiphon aristatus*) dan serai (*Cymbopogon citratus*). Campuran keduanya sering disebut teh herbal karena berasal dari tanaman yang memiliki khasiat obat. Teh herbal berbagai memiliki bagi kesehatan salah antioksidan, satunya meningkatkan relaksasi, mendukung sistem pencernaan, dan membantu proses detoksifikasi tubuh (Amanto et al., 2019).

Sebagian besar teh herbal dikemas dalam bentuk teh celup karena cara penggunaannya lebih mudah dan praktis, cukup dengan mencelupkan kantong teh selama beberapa waktu hingga menghasilkan warna dan aroma. Teh celup sendiri adalah produk teh yang ditempatkan dalam kantong khusus (*tea bag*) yang terbuat dari kertas saring berbahan mirip tisu dan tahan terhadap panas. (Balittri. 2014).

Teh celup yang dikombinasikan dari daun kumis kucing (*Orthosiphon aristatus*) dan serai (*Cymbopogon citratus*) merupakan salah satu bentuk inovasi produk herbal yang berpotensi meningkatkan nilai fungsional minuman tradisional berbasis tanaman obat (Rahmawati & Fitriani, 2020). Kombinasi kedua bahan tersebut tidak hanya memberikan cita rasa yang khas, tetapi juga menawarkan manfaat kesehatan karena kandungan senyawa bioaktif yang berperan sebagai antioksidan dan pendukung metabolisme tubuh (Prasetyo et al., 2021). Melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini, pengembangan produk teh herbal diharapkan mampu menumbuhkan kreativitas mahasiswa UIN Palangka Raya dalam mengolah potensi lokal menjadi produk bernilai ekonomi dan kesehatan (Sari & Lestari, 2019). Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk mendorong kecintaan terhadap produk lokal sekaligus membangun kesadaran mahasiswa akan pentingnya penerapan gaya hidup sehat melalui

konsumsi minuman herbal alami sebagai bagian dari pola hidup preventif (WHO, 2019).

## 2. METODE

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada minggu terakhir bulan November 2025 di Laboratorium Struktur UIN Palangka Raya, Kalimantan Tengah. Peserta kegiatan adalah Mahasiswa Program Studi Tadris Biologi Semester 3 yang terlibat langsung dalam praktik pembuatan teh celup herbal yang berbahan dasar dari daun kumis kucing dan serai.

Kegiatan pengabdian ini menerapkan pendekatan *Participatory Action Research* (PAR) yang menekankan proses pelatihan sekaligus pendampingan secara langsung. Pendekatan ini dipilih karena sejalan dengan tuntutan kompetensi abad 21, khususnya dalam mendorong kreativitas mahasiswa. Hal ini sejalan dengan penelitian (Jumrodah et al. 2024) melalui PAR, mahasiswa tidak hanya menerima penjelasan teori, tetapi juga terlibat aktif dalam setiap tahap pembuatan teh celup herbal. Keterlibatan langsung ini memberi ruang bagi mahasiswa untuk mengeksplorasi ide, mencoba teknik baru, serta mengembangkan kemampuan berpikir kreatif dalam menghasilkan produk teh herbal yang inovatif.

### Bahan

Bahan dan alat yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini meliputi:

- a. Daun kumis kucing (*Orthosiphon aristatus*)
- b. Serai (*Cymbopogon citratus*)
- c. Kantong teh
- d. Neraca analitik
- e. Oven
- f. Sealer
- g. Laptop dan LCD Proyektor untuk materi pelatihan
- h. Perlengkapan pendukung kegiatan (meja, kursi, alat tulis, dan dokumentasi).

### Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini terbagi menjadi beberapa tahapan utama. Adapun tahapan pelaksanaannya adalah sebagai berikut:

#### 1) Persiapan Kegiatan

- a. Melakukan komunikasi dengan laboratorium dan peserta kegiatan untuk menyepakati waktu dan mekanisme kegiatan.
- b. Menyiapkan alat dan bahan, materi sosialisasi, dan media presentasi.

#### 2) Pembukaan dan Pengarahan

- a. Menginformasikan kepada mahasiswa mengenai tujuan kegiatan

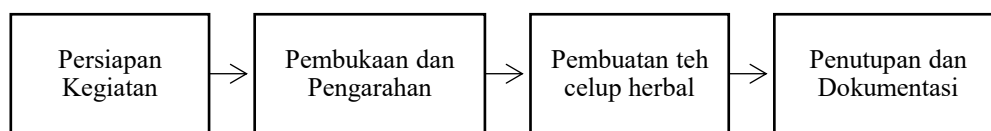
- b. Memberikan penjelasan ringkas mengenai teh herbal.
- c. Menjelaskan tahapan dalam proses pembuatan teh celup herbal

### 3) Pembuatan Teh Celup Herbal

- a. Pembuatan teh celup herbal dilakukan oleh mahasiswa sesuai arahan
- b. Proses ini mencakup mengeringkan daun kumis kucing dan serai, menimbang formulasi keduanya serta mengemasnya ke dalam kantong teh.

### 4) Penutupan dan Dokumentasi

- a. Penyampaian ringkasan hasil kegiatan.
- b. Pengambilan dokumentasi foto.



**Gambar 1.** Tahapan Pelaksanaan Kegiatan.

Diagram alur pada Gambar 1 menunjukkan tahapan pengabdian kepada masyarakat yang dirancang secara terstruktur dan sistematis untuk memastikan ketercapaian tujuan kegiatan (Setyawan & Nurhadi, 2020). Kegiatan diawali dengan tahap persiapan yang meliputi koordinasi dengan pihak laboratorium dan peserta, serta penyiapan alat dan bahan yang diperlukan agar pelaksanaan berjalan efektif dan efisien (Susanto et al., 2019). Selanjutnya, kegiatan dibuka dengan penyampaian tujuan program serta penjelasan singkat mengenai konsep dan manfaat teh herbal sebagai produk kesehatan berbasis bahan alam (Hidayah & Wibowo, 2021). Tahap inti kegiatan dilakukan melaluielibatan peserta secara aktif dalam praktik pembuatan teh herbal, mulai dari pengolahan bahan, penyeduhan, hingga proses pengemasan produk, sehingga peserta memperoleh pengalaman belajar langsung (experiential learning) yang aplikatif (Kolb, 2015). Kegiatan kemudian ditutup dengan penyampaian simpulan sebagai bentuk refleksi bersama serta pengambilan dokumentasi sebagai bukti pelaksanaan dan evaluasi kegiatan pengabdian (Arifin & Lestari, 2022).

## 3. HASIL

Kegiatan pengabdian dimulai dengan memaparkan materi mengenai teh celup herbal. Teh celup herbal dari daun kumis kucing dan serai disosialisasikan kepada para mahasiswa sebagai salah satu inovasi minuman kesehatan berbasis bahan alami. Dalam kegiatan ini, mahasiswa diperkenalkan pada manfaat kedua tanaman tersebut, mulai dari kandungan

antioksidan, sifat anti-inflamasi, hingga kemampuannya membantu menjaga kesehatan pencernaan dan metabolisme tubuh.

Selanjutnya mahasiswa diajak berpartisipasi langsung dalam proses pembuatan teh celup herbal. Tahapan awal adalah mengeringkan daun kumis kucing dan serai. Tahapan ini penting dilakukan untuk menurunkan kadar air hingga sekitar 2,5–5%, menghentikan kerja enzim, mencegah fermentasi berlebihan, dan menjaga kandungan senyawa bioaktif seperti theaflavin, thearubigin, serta katekin tetap dalam kondisi baik (Suprianti 2019). Selain itu, Proses ini membuat teh lebih tahan lama karena kadar airnya rendah (<5%), mencegah mikroba tumbuh, dan tetap memenuhi standar kualitas (Hely, Abbas Zaini, and Alamsyah 2018). Hasil dari langkah ini, mahasiswa dapat mengetahui cara yang tepat dalam menegringkan daun kumis kucing dan serai sebagai bahan baku dalam pembuatan teh agar hasilnya optimal dan tahan lama.

Langkah berikutnya yaitu menimbang komposisi antara daun kumis kucing dan serai. Hasilnya, mahasiswa dapat mengetahui formulasi yang digunakan dalam komposisi teh tersebut. Adapun formulasi yang digunakan ditunjukkan pada Tabel 1. berikut

**Tabel 1.** Formulasi Teh Celup Kombinasi Daun Kumis Kucing dan Serai.

| Bahan             | Bobot per Sajian (gr) | Konsentrasi (%) |
|-------------------|-----------------------|-----------------|
| Daun Kumis Kucing | 2                     | 95              |
| Serai             | 0,10                  | 5               |

Formulasi teh celup pada Tabel 1. merupakan formulasi yang digunakan dalam pembuatan teh celup herbal dari kombinasi daun kumis kucing dan serai. Formulasi tersebut dipilih sesuai dengan karakteristiknya, yaitu daun kumis kucing yang berperan sebagai bahan aktif utama dan serai yang berperan sebagai bahan aktif pelengkap. Daun kumis kucing mengandung berbagai senyawa bermanfaat, seperti flavonoid, polifenol, terpenoid, dan asam fenolat, yang berfungsi sebagai antioksidan kuat untuk melindungi sel dari kerusakan. Daun ini juga memiliki *rosmarinic acid* yang membantu menghambat enzim  $\alpha$ -glucosidase, *phytol* yang bersifat anti-inflamasi, serta alpha tocopherol yang merupakan vitamin E alami. Kandungan tersebut membuat daun kumis kucing sangat cocok dijadikan teh herbal karena senyawanya tetap stabil saat direbus dan mudah diserap tubuh (Muliana 2024). Selain itu, serai (*Cymbopogon citratus*) sangat cocok menjadi bahan tambahan dalam pembuatan teh karena mengandung senyawa bioaktif seperti flavonoid, tanin, alkaloid, saponin, dan minyak atsiri (terutama citral, geranial, dan neral). Senyawa-senyawa ini mudah keluar saat diseduh atau direbus, sehingga mampu meningkatkan aktivitas antioksidan teh dasar hingga sekitar 81,83%

pada perbandingan yang tepat (Nugroho 2022). Serai juga berperan aktif sebagai pemberi aroma pada teh.

Langkah terakhir dalam kegiatan ini adalah proses pengemasan. Bahan baku yang telah ditimbang sesuai formulasi kemudian dimasukkan ke dalam kantong teh. Mahasiswa terlibat secara langsung dalam proses ini. Setelah itu, kantong teh disegel menggunakan alat sealer agar tertutup rapat. Pengemasan teh celup dengan cara disegel membantu menjaga kebersihan karena dapat mencegah kontaminasi dari udara, kelembaban, cahaya, dan bau luar. Penyegelan ini juga membuat teh lebih awet karena kemasannya mampu menahan masuknya oksigen dan uap air. Teknik ini menggunakan bahan kemasan utama seperti nilon atau poliester yang ditutup rapat, sehingga lebih efektif daripada kertas biasa dalam menjaga kadar air teh tetap rendah (Nurminabari and Triani 2021).

Secara umum, kegiatan pengabdian ini menjadikan mahasiswa untuk meningkatkan kreativitas dan memperoleh pemahaman menyeluruh mengenai teh celup herbal berbahan daun kumis kucing dan serai sebagai produk inovatif berbasis bahan alami. Mahasiswa memahami manfaat kedua tanaman tersebut, terutama kandungan antioksidan, sifat anti-inflamasi, serta perannya dalam menjaga kesehatan pencernaan dan metabolisme tubuh. Melalui kegiatan praktik, mahasiswa juga mampu melakukan proses pengeringan bahan baku secara tepat, mulai dari tujuan menurunkan kadar air, menghentikan aktivitas enzim, hingga menjaga stabilitas senyawa bioaktif agar kualitas teh tetap optimal dan tahan lama. Selain itu, mahasiswa dapat menentukan formulasi yang sesuai berdasarkan komposisi daun kumis kucing sebagai bahan utama dan serai sebagai bahan pelengkap. Mahasiswa juga memahami alasan ilmiah di balik pemilihan kedua bahan tersebut, termasuk kandungan fitokimia yang mudah terekstraksi dan memberikan efek fungsional pada teh herbal. Pada tahap akhir, mahasiswa mampu mengemas produk secara benar dengan menggunakan alat sealer untuk menjaga keamanan dan kualitas teh celup yang dihasilkan. Secara keseluruhan, kegiatan ini memberikan pengalaman praktik lengkap sekaligus meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kreativitas mahasiswa dalam menghasilkan produk teh herbal fungsional.

#### 4. DISKUSI



**Gambar 2.** Pemaparan Materi.

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini sudah di lakukan sesuai tahap yang di rencanakan dari awal yaitu pemaparan materi mengenai teh herbal. Kegiatan ini di lakukan bersama para Mahasiswa semester 3 Program Studi Tadris Biologi seperti pada Gambar 2.



**Gambar 3.** Praktik Pembuatan Teh Celup Herbal.

Pada Gambar 3. adalah praktik pembuatan teh celup herbal. Praktik berlangsung dengan tiga tahap, yaitu mengeringkan bahan baku, menimbang bahan baku sesuai dengan formulasi yang ditentukan dan mengemas produk dengan aman.



**Gambar 4.** Produk Teh yang siap pakai.

Teh celup herbal dikemas menggunakan bahan dan dengan cara yang aman agar dapat menjaga kualitas dan memperpanjang masa simpan nya seperti yang ditunjukkan pada Gambar 4.

## **5. KESIMPULAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat mengenai pembuatan teh celup herbal berbahan daun kumis kucing dan serai berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta kreativitas mahasiswa UIN Palangka Raya, khususnya mahasiswa semester 3 Program Studi Tadris Biologi. Mahasiswa tidak hanya memahami teori tentang manfaat tanaman herbal, tetapi juga mampu mempraktikkan seluruh tahapan produksi teh celup, mulai dari proses pengeringan bahan, penentuan formulasi, hingga pengemasan produk secara higienis. Melalui metode *Participatory Action Research* (PAR), mahasiswa terlibat langsung dalam setiap langkah sehingga memperoleh pengalaman belajar yang nyata dan aplikatif.

Kegiatan ini menunjukkan bahwa kombinasi daun kumis kucing dan serai memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk teh herbal fungsional dengan nilai kesehatan dan nilai ekonomi yang baik. Secara keseluruhan, program ini berhasil mencapai tujuannya, yaitu menumbuhkan kreativitas mahasiswa, mendorong pemanfaatan bahan alam lokal, serta memberikan pengalaman praktik yang bermanfaat dalam pengembangan produk berbasis herbal.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Dengan penuh rasa hormat dan syukur, penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Pengelola Laboratorium UIN Palangka Raya yang telah memberikan izin, fasilitas, serta dukungan sehingga kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana dengan baik.

Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada semua Mahasiswa semester 3 Program Studi Tadris Biologi UIN Palangka Raya atas partisipasi aktif, antusiasme, dan kerja sama yang sangat baik selama kegiatan berlangsung. Keterlibatan para mahasiswa dalam setiap tahap kegiatan telah memberikan kontribusi besar terhadap kelancaran dan keberhasilan program pengabdian ini.

Semoga kegiatan ini membawa manfaat bagi semua pihak dan menjadi pengalaman berharga dalam pengembangan pengetahuan dan keterampilan. Penulis juga memohon maaf apabila selama pelaksanaan terdapat kekurangan atau hal-hal yang kurang berkenan.

## DAFTAR REFERENSI

- Arifin, Z., & Lestari, S. (2022). Pelaksanaan dan evaluasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat berbasis partisipatif. *Jurnal Abdimas Humaniora*, 4(2), 101–109.
- Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar. (2014). *Perkembangan pasar teh Indonesia di pasar domestik dan internasional*. <https://balittri.litbang.pertanian.go.id/index.php/berita/infoteknologi/20-perkembangan-pasar-teh-indonesia-di-pasar-domestik-dan-pasar-internasional>
- Hayati, W., Aslis, A., Lestari, M. W., Mardiah, S. S., Pertiwi, S., Ikaditya, L., & Februanti, S. (2019). *Kandungan gizi dan manfaat teh herbal*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Hely, E., Zaini, M. A., & Alamsyah, D. A. (2018). Pengaruh lama pengeringan terhadap sifat fisikokimia teh daun kersen (*Muntingia calabura* L.). *Jurnal Agrotek*, 5(1). <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i1.225>
- Hidayah, N., & Wibowo, A. (2021). Edukasi pemanfaatan tanaman herbal sebagai minuman kesehatan pada masyarakat. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 16(1), 55–62. <https://doi.org/10.15294/kemas.v16i1.23456>
- Jumrodah, Oktaviany, M., Safitri, D. A., Amalia, U., Yunita, & Safitri, L. (2024). Penerapan model pembelajaran calistung di Rumah Pintar sebagai upaya pendidikan anak-anak di Desa Walur. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 5(2), 2442–2450. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v5i2.3201>
- Kolb, D. A. (2015). *Experiential learning: Experience as the source of learning and development* (2nd ed.). Pearson Education.
- Muliana. (2024). Exploring the potential of *Orthosiphon stamineus*: A literature review. *Jurnal Serambi Engineering*, 9(4).
- Nufus, H., Falikah, Santoso, G., & Al Bahij, A. (2023). Pengembangan karakter kreatif dalam menghadapi tantangan abad ke-21. *Jurnal Pendidikan Transformatif (JPT)*, 2(5).
- Nugroho, M. E. A. (2022). *Aktivitas antioksidan teh celup kombinasi teh hitam dengan serai dapur (Cymbopogon citratus)* [Skripsi, Universitas Semarang].
- Nurminabari, I. S., & Triani, R. (2021). Pendugaan umur simpan teh hitam (*Camellia sinensis*) celup grade fanning dalam kemasan primer berbeda. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3). <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4648>
- Prasetyo, A., Widyaningsih, T. D., & Sucipto, S. (2021). Aktivitas antioksidan dan karakteristik sensoris minuman herbal berbasis serai dan tanaman obat. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(1), 45–54. <https://doi.org/10.21776/ub.jp.a.2021.009.01.6>
- Rahmawati, D., & Fitriani, N. (2020). Pengembangan minuman herbal sebagai upaya peningkatan nilai tambah tanaman obat lokal. *Jurnal Agroindustri Herbal*, 5(2), 87–95.
- Rizvi, F. N., Putri, M. N., Kurniawan, R., & Karsih, O. R. (2025). Manfaat tanaman daun kumis kucing (*Orthosiphon aristatus*): Studi literatur. *Agriculture and Biological Technology*, 2(2), 52–55. <https://doi.org/10.61761/agiotech.2.2.52-55>
- Sari, M. P., & Lestari, D. (2019). Peran kreativitas mahasiswa dalam pengembangan produk pangan fungsional berbasis kearifan lokal. *Jurnal Pendidikan dan Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 233–240.
- Setyawan, D., & Nurhadi, N. (2020). Perencanaan program pengabdian masyarakat berbasis kebutuhan mitra. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 4(1), 15–23.

<https://doi.org/10.33654/batuah.v1i2.1364>

- Suprianti, Y. (2019). Evaluasi kinerja proses pengeringan di pabrik teh PT Perkebunan Nusantara VIII Dayeuh Manggung. *Jurnal Material dan Energi Indonesia*, 9(2), 61–70. <https://doi.org/10.24198/jmei.v9i2.24132>
- Susanto, R., Pratiwi, E., & Ramadhan, F. (2019). Manajemen pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di perguruan tinggi. *Jurnal Administrasi Pendidikan*, 26(2), 198–206.
- World Health Organization. (2019). *WHO global report on traditional and complementary medicine*. World Health Organization.