

**PEMANFAATAN POTENSI DESA KUCUR MELALUI INOVASI MINUMAN HERBAL  
“JERUKKU” SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN DAYA TAHAN TUBUH**

Kindi Lestari<sup>1</sup>, Aisyah Nur Rofiqoh<sup>2</sup>, Anisa Luthfia Janatullaili<sup>3</sup>, Erwin Abdulloh<sup>4</sup>, Rizq Akbar Nugraha<sup>5</sup>, Rahma Dwi Aqilah<sup>6</sup>, Ahmad Hengki Fernando<sup>7</sup>

<sup>1</sup> Universitas Muhammadiyah Surakarta, <sup>2</sup> Universitas Muhammadiyah Cirebon, <sup>3</sup> Universitas Muhammadiyah Kudus, <sup>4</sup> Universitas Muhammadiyah Bone, <sup>5</sup> Universitas Muhammadiyah Malang, <sup>6</sup> Universitas Muhammadiyah Bandung, <sup>7</sup> Universitas Muhammadiyah Palembang

Email: [a410249016@student.ums.ac.id](mailto:a410249016@student.ums.ac.id)

**ABSTRAK**

Desa Kucur, Kecamatan Dau, Kabupaten Malang, dikenal sebagai sentra hortikultura dengan produktivitas buah jeruk yang sangat tinggi, yakni mencapai 1 kuintal (100 kg) per pohon setiap tahunnya pada usia produktif (6-7 tahun). Namun, volume produksi yang melimpah pada musim panen raya sering kali memicu surplus pasokan, penurunan harga jual, serta tingginya risiko susut pascapanen (*post-harvest loss*). Melalui program Kuliah Kerja Nyata Muhammadiyah ‘Aisyiyah (KKN MAs) Kelompok 11, dilakukan pemberdayaan masyarakat berbasis hilirisasi produk melalui pengolahan minuman herbal fungsional siap seduh bernama “Jerukku”. Produk ini memanfaatkan buah jeruk lokal yang dikombinasikan dengan rempah pilihan seperti jahe dan sereh, serta pemanis alami madu murni tanpa bahan pengawet. Pendekatan pelaksanaan dilakukan melalui metode sosialisasi, edukasi, dan pelatihan praktis yang melibatkan warga Desa Kucur, mencakup tahap identifikasi potensi, perumusan formula terukur, penyuluhan manfaat kesehatan, hingga demonstrasi dan uji coba produk bersama warga. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa inovasi ini tidak hanya efektif memperpanjang masa simpan komoditas dan meningkatkan nilai tambah ekonomis, tetapi juga sukses meningkatkan pengetahuan serta kesadaran masyarakat dalam mendukung pola hidup sehat.

Kata Kunci: Jeruk, Minuman Herbal, Alami, Daya Tahan Tubuh

**ABSTRACT**

Kucur Village, Dau Subdistrict, Malang Regency, is known as a horticultural center with very high citrus fruit productivity, reaching 1 quintal (100 kg) per tree annually during the productive stage (6-7 years). However, the abundant production volume during the peak harvest season often leads to a supply

**Article History**

Received: September 2026

Reviewed: September 2026

Published: September 2026

Plagiarism Checker No  
234.KK.44.893484

Copyright : Author

Publish by : Krepa



This work is licensed under  
a [Creative Commons  
Attribution-NonCommercial  
4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

surplus, a drop in selling prices, and a high risk of post-harvest losses. Through the Muhammadiyah 'Aisyiyah Community Service Program (KKN MAs) Group 11, community empowerment was carried out based on product downstreaming through the processing of a ready-to-brew functional herbal beverage called "Jerukku." This product utilizes local oranges combined with selected spices such as ginger and lemongrass, as well as pure honey as a natural sweetener, without any preservatives. The implementation approach involved outreach, education, and hands-on training with residents of Kucur Village, covering stages from identifying potential resources and formulating a standardized recipe to educating residents on health benefits, as well as conducting product demonstrations and trials with the community. The results of the activity show that this innovation is not only effective in extending the shelf life of the produce and increasing its economic value but has also successfully enhanced community knowledge and awareness in support of a healthy lifestyle.

Keywords: Oranges, Herbal Beverages, Natural, Immunity

## PENDAHULUAN

Desa Kucur yang terletak di Kecamatan Dau, Kabupaten Malang, dikenal sebagai salah satu kawasan sentra hortikultura strategis yang memiliki potensi kekayaan alam melimpah, khususnya pada komoditas buah jeruk. Secara geografis dan ekologis, wilayah yang berada di lereng pegunungan dengan ketinggian ideal ini menyediakan kondisi tanah yang sangat subur bagi pertumbuhan berbagai varietas jeruk unggulan. Berdasarkan catatan empiris di lapangan, pada masa produktif optimal yakni ketika tanaman berusia 6 hingga 7 tahun, setiap pohon jeruk di wilayah ini mampu menghasilkan buah hingga mencapai kurang lebih 1 kuintal (100 kg) per tahun. Volume produksi yang sangat besar ini tentu menjadi pilar ekonomi yang vital bagi kesejahteraan masyarakat setempat.

Kendati memiliki produktivitas yang tinggi, sektor pertanian jeruk di Desa Kucur tidak luput dari berbagai tantangan klasik rantai pasok agribisnis. Menurut Sanoto (dalam Monitor, 2019), lonjakan hasil produksi seringkali terkonsentrasi pada periode panen raya tertentu yang berisiko memicu surplus pasokan di tingkat lokal. Ketika suplai melampaui kapasitas distribusi segar, harga jual di tingkat petani cenderung merosot tajam. Lebih lanjut, keterbatasan daya simpan buah segar serta tingginya volume buah *subgrade* atau sisa panen yang tidak terserap pasar memperbesar potensi kerugian akibat pembusukan. Sejalan dengan temuan Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal, dan Transmigrasi (Kemendes PDT), permasalahan ini menggarisbawahi urgensi dilakukannya hilirisasi produk pertanian agar komoditas lokal tidak hanya bergantung pada penjualan buah segar mentah.

Di sisi lain, dinamika kesehatan masyarakat pasca pandemi dan perubahan iklim global menuntut kesadaran yang lebih tinggi terhadap pentingnya menjaga serta meningkatkan daya tahan tubuh (imunitas) secara berkelanjutan. Kebutuhan konsumen terhadap produk kesehatan

preventif yang bersumber dari bahan-bahan alami (herbal) mengalami peningkatan tren yang signifikan dari tahun ke tahun (Winarsi, 2018). Masyarakat mulai beralih pada produk pangan fungsional yang praktis, higienis, dan memiliki khasiat ganda selain sekadar mengenyangkan. Oleh karena itu, diperlukan sebuah terobosan inovatif dalam pengolahan pascapanen yang mampu mentransformasikan komoditas buah jeruk segar menjadi produk bernilai tambah tinggi (*value-added product*) (Winahyu, 2025).

Sebagai solusi strategis atas permasalahan tersebut, pengolahan jeruk lokal Desa Kucur dapat diintegrasikan dengan rempah-rempah Nusantara pilihan yang kaya manfaat kesehatan, seperti jahe, sereh, dan madu murni. Kombinasi sinergis antara kandungan Vitamin C dan flavonoid pada jeruk dengan senyawa bioaktif gingerol pada jahe serta antioksidan pada madu terbukti efektif dalam menangkal radikal bebas dan memperkuat sistem imun tubuh (Prastowo & Nurdin, 2020). Melalui inovasi pengolahan menjadi minuman herbal instan atau siap seduh, produk ini tidak hanya memperpanjang masa simpan komoditas hortikultura tetapi juga menjawab kebutuhan pasar akan produk kesehatan fungsional (Widodo & Rahayu, 2021).

Melalui program Kuliah Kerja Nyata Muhammadiyah 'Aisyiyah (KKN MAs) Kelompok 11, intervensi pemberdayaan masyarakat dirancang secara terpadu untuk mengoptimalkan potensi lokal Desa Kucur, serta mengembangkan inovasi minuman herbal "Jerukku" sebagai solusi atas surplus jeruk sekaligus sebagai produk kesehatan preventif. Program ini tidak hanya berorientasi pada aspek pemulihan ekonomi mikro semata, tetapi juga berfokus pada transfer pengetahuan dan edukasi kepada masyarakat khususnya kelompok tani dan ibu-ibu PKK mengenai pentingnya diversifikasi produk olahan pangan lokal (Widodo & Rahayu, 2021). Diharapkan melalui kegiatan ini, masyarakat Desa Kucur dapat mandiri secara ekonomi, mampu menekan angka susut buah pasca panen, serta memiliki kesadaran kolektif dalam membangun ketahanan kesehatan dan kesejahteraan desa secara berkelanjutan (Winahyu, 2025).

Berdasarkan latar belakang tersebut, rincian pelaksanaan program ini dijabarkan melalui rumusan masalah, tujuan, dan manfaat sebagai berikut:

## a. Rumusan Masalah

- Bagaimana mengoptimalkan potensi surplus buah jeruk di Desa Kucur agar memiliki nilai tambah ekonomis dan memperpanjang masa simpan pascapanen?
- Bagaimana proses edukasi dan pelatihan pembuatan inovasi minuman herbal "Jerukku" sebagai produk fungsional penguat daya tahan tubuh masyarakat?

## b. Tujuan Penelitian

- Memberikan solusi atas permasalahan surplus pasokan buah jeruk di Desa Kucur melalui diversifikasi produk olahan pangan bernilai tambah tinggi (*value-added product*).
- Meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran masyarakat melalui sosialisasi serta pelatihan pembuatan minuman herbal "Jerukku" yang kaya manfaat kesehatan.

## c. Manfaat Penelitian

- Bagi Masyarakat Desa Kucur: Membantu menekan angka kerugian susut buah pascapanen (*post-harvest loss*), membuka peluang usaha mikro (UMKM) baru untuk meningkatkan ekonomi keluarga, serta mendorong kesadaran pola hidup sehat melalui produk alami.

- Bagi Tim Pelaksana (KKN MAs): Menerapkan ilmu pengetahuan secara nyata di tengah masyarakat serta mengaplikasikan bentuk pengabdian sosial berbasis pemberdayaan lokal.

## METODE PENELITIAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dan pemberdayaan masyarakat ini menggunakan pendekatan partisipatif melalui metode sosialisasi, edukasi, tanya jawab yang melibatkan secara aktif warga Desa Kucur, Dusun Klampok RT 04. Tahapan pelaksanaan program dirancang secara sistematis melalui sub-bab berikut:

### 1. Identifikasi Potensi Lokal

Tahap awal kegiatan dilakukan melalui observasi lapangan, wawancara dengan petani lokal, serta survei terhadap komoditas unggulan di Desa Kucur. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa buah jeruk merupakan salah satu komoditas yang mendominasi sektor pertanian desa dengan tingkat produktivitas yang tinggi, yaitu mencapai sekitar 1 kuintal per pohon pada usia produktif. Selain jeruk, tersedia pula berbagai komoditas rempah pendukung, seperti jahe dan sereh, yang relatif mudah diperoleh dari pekarangan warga, serta madu sebagai tambahan pemanis alami yang mudah ditemukan. Ketersediaan bahan baku tersebut menjadi potensi lokal yang dapat dikembangkan sebagai dasar dalam menentukan produk olahan yang tepat guna, memiliki nilai tambah, serta berpotensi meningkatkan nilai ekonomi hasil pertanian masyarakat Desa Kucur.

### 2. Formulasi Produk

Berdasarkan hasil identifikasi potensi lokal, tim KKN MAs Kelompok 11 bersama masyarakat merumuskan sebuah inovasi produk minuman herbal 100% alami tanpa pengawet yang diberi nama "Jerukku". Produk ini memadukan ekstrak jeruk lokal segar sebagai bahan utama dengan rempah pilihan, yaitu jahe, sereh, dan madu murni. Jeruk dipilih karena memiliki cita rasa segar serta kandungan vitamin C, sementara jahe memberikan sensasi hangat dan karakter rasa yang khas. Sereh berperan dalam memperkaya aroma dan cita rasa, sedangkan madu murni digunakan sebagai pemanis alami sekaligus penguat imunitas. Dalam proses perumusan formula, ditetapkan standar takaran bahan untuk setiap satu siklus pembuatan, yaitu meliputi 1000 ml (1 liter) air, 2 ruas jahe (yang dibakar, dibersihkan, dan digeprek), 2 batang sereh (yang dicuci dan digeprek), 5 buah perasan jeruk matang, serta 2 sendok sayur madu murni. Teknik pengolahan dilakukan secara cermat: air direbus bersama jahe dan sereh hingga mendidih. Setelah mendidih, api dimatikan dan ditunggu hingga air berangsur hangat. Air perasan jeruk dan madu dimasukkan saat kondisi air sudah hangat, karena jika dimasukkan saat air masih panas dikhawatirkan akan merusak kandungan vitamin di dalamnya. Melalui proses terukur tersebut, "Jerukku" diharapkan menjadi produk unggulan masyarakat Desa Kucur yang bernilai tambah tinggi.

### 3. Sosialisasi dan Edukasi

Tahap sosialisasi dilakukan melalui kegiatan penyuluhan dan penayangan pembuatan produk "jerukku" secara langsung kepada kelompok masyarakat Desa Kucur, Dusun Klampok RT 04 sebanyak 18 warga telah mengikuti sosialisasi. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah potensi lokal menjadi produk yang bernilai tambah. Materi yang diberikan meliputi edukasi mengenai manfaat kandungan vitamin C pada jeruk serta pemanfaatan rempah-rempah, teknik pengolahan pascapanen yang higienis untuk menjaga kualitas dan keamanan produk, serta penerapan strategi pengemasan

(*packaging*) yang menarik dan praktis. Selain itu, masyarakat diberikan pemahaman mengenai strategi pemasaran sederhana, baik secara langsung maupun melalui media digital, sehingga produk dapat memiliki daya tarik dan nilai jual yang kompetitif di pasaran.

#### 4. Uji Coba Produk

Setelah pelaksanaan pelatihan pembuatan produk, dilakukan uji coba “Jerukku” secara terbatas kepada masyarakat Desa Kucur. Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui respons dan tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk, khususnya kesesuaiannya dengan selera dan preferensi calon konsumen. Warga diberikan kesempatan untuk mencicipi produk sekaligus memberikan penilaian dan tanggapan. Penilaian mencakup beberapa aspek, yaitu tingkat kesukaan terhadap rasa, aroma, tingkat kemanisan, sensasi hangat dari jahe, kesegaran jeruk, serta penerimaan produk secara keseluruhan. Selain penilaian tersebut, warga juga menyampaikan kritik dan saran sebagai gambaran awal mengenai minat serta penerimaan masyarakat terhadap “Jerukku”.

Hasil uji coba dan masukan masyarakat kemudian dijadikan bahan evaluasi untuk mengetahui kelebihan dan aspek yang masih perlu diperbaiki, baik dari segi cita rasa, aroma, komposisi, maupun penyajian. Evaluasi ini menjadi dasar penyempurnaan produk agar “Jerukku” memiliki kualitas dan cita rasa yang sesuai dengan preferensi konsumen sebelum dipasarkan secara lebih luas.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan program kerja pengabdian di Desa Kucur memberikan hasil yang positif dan mendapat sambutan antusias dari masyarakat. Berikut adalah penjabaran hasil dari setiap tahapan kegiatan:

#### 1. Potensi dan Ketersediaan Bahan Baku:

Berdasarkan hasil observasi mendalam, wawancara bersama petani lokal, serta peninjauan langsung di lapangan oleh tim KKN MAs Kelompok 11, potensi komoditas buah jeruk di Desa Kucur (Kecamatan Dau, Kabupaten Malang) terbukti sangat melimpah dan mendominasi sektor pertanian wilayah setempat. Secara agraris, wilayah Desa Kucur yang berada di kawasan dataran tinggi beriklim sejuk sangat mendukung pertumbuhan tanaman hortikultura, khususnya jeruk. Pada masa produktif optimal yakni ketika tanaman berada pada kisaran usia 6 hingga 7 tahun setiap pohon jeruk di desa ini mampu menghasilkan buah dengan estimasi rata-rata mencapai 1 kuintal (100 kg) per pohon setiap tahunnya. Volume produksi yang masif ini menjadikan sektor perkebunan jeruk sebagai pilar utama perekonomian masyarakat (Sanoto, dalam *Monitor*, 2019).

Kendati demikian, tingginya volume produksi tersebut memunculkan tantangan klasik dalam rantai pasok agribisnis, terutama ketika memasuki musim panen raya. Lonjakan pasokan yang terjadi secara serentak sering kali melampaui kapasitas serapan pasar lokal untuk buah segar, yang berisiko memicu penurunan harga jual di tingkat petani serta tingginya tingkat kerugian akibat pembusukan buah (*post-harvest loss*) (Widodo & Rahayu, 2021). Sebagaimana ditekankan dalam kajian pengembangan wilayah tertinggal dan pedesaan, ketergantungan

penuh pada penjualan produk mentah tanpa adanya hilirisasi pengolahan pascapanen akan terus menjadi celah kerentanan ekonomi bagi petani.

Oleh karena itu, ketersediaan bahan baku jeruk yang berlimpah di Desa Kucur ini menjadi landasan strategis (*sustainability*) yang sangat potensial untuk diolah kembali menjadi produk fungsional bernilai tambah tinggi (*value-added product*). Melalui program pengolahan pascapanen menjadi produk minuman herbal "Jerukku", surplus hasil panen tidak hanya berhasil diamankan dari risiko kerugian busuk, tetapi juga berhasil ditransformasikan menjadi komoditas bernilai ekonomis yang dapat diproduksi secara berkelanjutan oleh masyarakat setempat (Winahyu, 2025). Pengintegrasian bahan baku lokal ini sekaligus membuktikan bahwa optimalisasi potensi desa mampu memberikan solusi jangka panjang terhadap stabilitas ekonomi mikro dan ketahanan pangan keluarga.

## 2. Karakteristik Produk Minuman Herbal Jerukku:

Formulasi produk yang dikembangkan oleh tim KKN MAs Kelompok 11 bersama warga Desa Kucur berhasil menciptakan sebuah produk pangan fungsional berupa minuman herbal siap seduh yang diberi nama "Jerukku". Karakteristik utama dari produk ini terletak pada perpaduan sinergis antara komoditas hortikultura lokal unggulan, yakni buah jeruk, dengan berbagai jenis rempah-rempah Nusantara pilihan seperti jahe dan sereh, serta disempurnakan dengan madu murni tanpa bahan kimia dan tanpa pengawet tambahan (100% alami). Pemilihan komposisi ini berorientasi pada kandungan nutrisi fungsional dan zat bioaktif yang dimilikinya (Prastowo & Nurdin, 2020).

Secara khasiat dan organoleptik, produk "Jerukku" dirancang untuk menghadirkan keseimbangan rasa serta memberikan banyak manfaat kesehatan bagi tubuh, di antaranya mampu meningkatkan daya tahan tubuh, melancarkan pencernaan dan meredakan kembung, meredakan batuk serta melegakan tenggorokan, menghangatkan tubuh dan meredakan masuk angin, serta menjadi sumber Vitamin C alami untuk kesehatan jantung dan kulit serta kaya akan antioksidan. Ekstrak jeruk lokal memberikan karakter rasa asam yang segar serta kaya akan Vitamin C dan senyawa *flavonoid* (Winarsi, 2018), dipadukan dengan sensasi hangat dari jahe berkat kandungan aktif *gingerol*, aroma menenangkan dari sereh, serta energi instan dari madu murni (Widodo & Rahayu, 2021).

Dari segi penyimpanan, minuman herbal ini memiliki daya tahan simpan tidak lebih dari 3 hari di dalam kulkas jika tidak langsung dikonsumsi habis. Karakteristik produk yang higienis, menyehatkan, dan unggul ini diharapkan mampu menarik minat konsumen luas yang menggemari gaya hidup sehat (*healthy lifestyle*) (Winahyu, 2025).

## 3. Respons Masyarakat dan Efektivitas Edukasi:

Pelaksanaan program sosialisasi dan pelatihan pembuatan produk minuman herbal "Jerukku" yang diselenggarakan oleh tim KKN MAs Kelompok 11 di Desa Kucur mendapat sambutan serta antusiasme yang sangat tinggi dari berbagai elemen masyarakat. Tingginya tingkat kehadiran dan keaktifan warga selama sesi diskusi dan tanya jawab mencerminkan adanya kebutuhan nyata di tengah masyarakat terhadap alternatif solusi pengolahan pascapanen komoditas jeruk yang selama ini kerap mengalami surplus saat musim panen raya.

Dari aspek efektivitas edukasi, program ini terbukti mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga secara signifikan. Berdasarkan evaluasi partisipatif yang dilakukan sebelum dan sesudah kegiatan, terjadi peningkatan pemahaman warga mengenai pentingnya diversifikasi produk pertanian lokal menjadi produk olahan bernilai tambah tinggi (*value-added product*). Warga mendapatkan pembekalan materi yang mendalam, mulai dari pemanfaatan kandungan Vitamin C buah jeruk dan rempah sebagai penguat imunitas tubuh, teknik pengolahan yang higienis untuk menjaga kualitas produk, hingga strategi pengemasan (*packaging*) modern yang estetik agar produk memiliki daya tarik visual yang kuat di pasaran. Selain itu, antusiasme masyarakat terlihat jelas dari tingginya minat warga untuk mempraktikkan pembuatan 'Jerukku' secara mandiri di rumah.

Dalam sesi sosialisasi ini, warga juga dibekali panduan takaran yang jelas dan ekonomis agar tidak merusak kandungan gizi yang ada di dalam bahan-bahan produk. Melalui edukasi praktis ini, warga tidak hanya memahami proses pembuatannya, tetapi juga memiliki acuan pasti untuk menjaga kualitas rasa dan konsistensi produk. Selain itu, kegiatan ini turut membuka wawasan baru bagi masyarakat untuk mengoptimalkan potensi lokal dalam rangka meningkatkan kesejahteraan ekonomi.

## KESIMPULAN DAN PENUTUP

Berdasarkan serangkaian pelaksanaan program pengabdian masyarakat yang telah dilakukan oleh Kelompok 11 Kuliah Kerja Nyata Muhammadiyah 'Aisyiyah (KKN MAs) di Desa Kucur, Kecamatan Dau, Kabupaten Malang, dapat ditarik kesimpulan bahwa program pemberdayaan melalui inovasi pengolahan potensi lokal berupa minuman herbal "Jerukku" terbukti sangat efektif dan tepat sasaran. Melalui pendekatan partisipatif yang sistematis meliputi tahap identifikasi potensi komoditas jeruk yang melimpah (mencapai 1 kuintal per pohon), perumusan formula produk fungsional berbahan dasar jeruk dan rempah pilihan dengan takaran terukur (jahe, sereh, madu), pelaksanaan sosialisasi dan edukasi terpadu secara langsung, serta uji coba produk di tengah masyarakat program ini berhasil memberikan solusi nyata terhadap permasalahan klasik surplus pasokan saat panen raya. Selain itu, kegiatan ini sukses meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta kesadaran kolektif warga mengenai pentingnya diversifikasi pangan dan nilai tambah ekonomi pascapanen.

Keberhasilan program inovasi minuman herbal "Jerukku" diharapkan dapat terus berlanjut dan dikembangkan secara mandiri oleh masyarakat Desa Kucur sebagai salah satu produk unggulan desa berbasis usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Implementasi program ini tidak hanya memberikan dampak positif pada peningkatan derajat kesehatan jasmani masyarakat melalui pemanfaatan produk alami penguat imunitas tubuh, tetapi juga mampu mendongkrak nilai ekonomis hasil pertanian lokal serta memperkuat kemandirian kesejahteraan keluarga di Desa Kucur secara berkelanjutan.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga rangkaian kegiatan Kuliah Kerja Nyata Muhammadiyah 'Aisyiyah (KKN MAs) Kelompok 11 di Desa Kucur, Kecamatan Dau, Kabupaten Malang, serta penyusunan artikel ini dapat diselesaikan dengan baik.

Pada kesempatan ini, tim penyusun menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Pihak penyelenggara program Kuliah Kerja Nyata Muhammadiyah 'Aisyiyah (KKN MAs), LPPM-UMM atas dukungan dan kesempatan yang diberikan kepada kelompok kami.
2. Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) yang senantiasa memberikan bimbingan, arahan, serta motivasi selama pelaksanaan program pengabdian berlangsung.
3. Pemerintah Desa Kucur beserta seluruh perangkat desa yang telah memberikan izin, fasilitas, serta sambutan hangat selama kegiatan KKN dilaksanakan.
4. Warga masyarakat Desa Kucur, khususnya warga Dusun Klampok yang telah berpartisipasi aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan.
5. Segenap rekan-rekan anggota Kelompok 11 KKN MAs serta berbagai pihak yang telah membantu kelancaran program ini.

## DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik Kabupaten Malang. (2023). *Kecamatan Dau Dalam Angka 2023*. BPS Kabupaten Malang.

Malang Pariwara. (2025, November 28). Dosen UB latih warga Desa Kucur olah jeruk jadi produk bernilai jual lewat DM-PK 2025. *Malang Pariwara*.

Monitor. (2019, Maret 10). Hamparan jeruk Kabupaten Malang, seluas mata memandang. *Monitor.co.id*.

Prastowo, A., & Nurdin, R. (2020). Formulasi minuman herbal berbahan dasar jeruk dan rempah tradisional sebagai peningkat daya tahan tubuh. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(3), 142-150.

Widodo, S., & Rahayu, E. S. (2021). Pemanfaatan dan pengolahan hasil panen hortikultura berbasis potensi lokal desa. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 115-124.

Winahyu, D. (2025). UB ubah jeruk Kucur jadi permen dan sabun cuci. *Portal Berita Desa Merdeka*.

Winarsi, H. (2018). *Antioksidan alami dan radikal bebas: Potensi dan aplikasinya dalam kesehatan*. Kanisius.

Astuti, M., & Handayani, R. (2022). Pengembangan minuman herbal berbasis komoditas lokal sebagai pangan fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1), 45-53.

Kementerian Desa, PDT, dan Transmigrasi. (2021). *Strategi Hilirisasi Produk Pertanian Desa*. Jakarta: Kemendes PDT.

Suryani, N., & Putri, A. (2020). Tren konsumsi pangan fungsional berbasis herbal di Indonesia. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 15(2), 89-97\*.

Djaya, N., Kuncoro, H., Tjen, D., Suprana, J., & Prasetya, F. (2025). Aplikasi farmakologis dan formulasi jamu sebagai bahan aktif dalam produk nutrasetikal dan makanan fungsional: Tinjauan komprehensif. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 6(2), 101-115.

Setiawan, S. C. E., Yuliantara, A., & Murti, P. D. B. (2024). Pangan fungsional dari bahan pangan tradisional: tinjauan pustaka. *Agrointek*, 18(3), 552-560.

Agma Isha, A. R. (2025). Formulasi sediaan effervescent ekstrak buah jeruk sebagai minuman herbal berkhasiat. *Jurnal Farmasi dan Kesehatan Indonesia*, 1(1), 15-23.

Irawan, F., Sitohang, M., Sinaga, E., Simamora, K., Sitepu, A., & Lubis, P. (2026). Inovasi minuman herbal berbasis limbah kulit jeruk dan bunga telang sebagai upaya pemanfaatan sumber daya alami. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 12(6.D), 35-43.

Wulansari, N. T., Padmiswari, A. A. I. M., & Sintyadewi, P. R. (2025). Potensi kulit jeruk siam Kintamani (*Citrus nobilis*) sebagai minuman probiotik: analisis total BAL, yeast, dan aktivitas antimikroorganisme. *Berita Biologi*, 24(2), 87-96.