



## Pemberdayaan Ibu-Ibu KWT dalam Pembuatan Kombucha (Studi Kasus Sosialisasi di Desa Kuta Dalam)

### *Empowerment Of Women Farmers Groups In Making Kombucha: A Case Study Of Socialization In Kuta Dalam Village*

Muhammad Rasyid Ridlo<sup>1</sup>, Wawan Sukanda<sup>2</sup>, Salwa Chania<sup>3</sup>, Catur Adi Pangestu<sup>4</sup>,  
Apin Choirunnisa Putri<sup>5</sup>, Fida Abdurroffi<sup>6</sup>, Lusi Aprilia<sup>7</sup>

<sup>1-7</sup>Universitas Muhammadiyah Lampung, Indonesia

email: [rasyidridlomhammad@gmail.com](mailto:rasyidridlomhammad@gmail.com), [ixchi52@gmail.com](mailto:ixchi52@gmail.com), [salwachania123@gmail.com](mailto:salwachania123@gmail.com),  
[catura1612@gmail.com](mailto:catura1612@gmail.com), [apinptr5@gmail.com](mailto:apinptr5@gmail.com), [abdurrofifida@gmail.com](mailto:abdurrofifida@gmail.com), [espadalusilia@gmail.com](mailto:espadalusilia@gmail.com),

#### Article History:

Received: Agustus 15, 2024;

Revised: Agustus 29, 2024;

Accepted: September 24, 2024;

Online Available: September 27,  
2024

**Keywords:** Empowerment,  
Kombucha, Women Farmers Group.

**Abstract:** *One of the healthy lifestyles that must be carried out by the community is to routinely consume probiotic drinks. This drink is an immuno booster drink that can increase the immune system or body resistance to fight all kinds of diseases caused by microorganisms. One type of probiotic drink is Kombucha, this drink is produced from the tea fermentation process. The Kombucha fermentation process uses microorganisms that come from the symbiosis of bacteria and fungi or known as Scoby. Kombucha tea is made by brewing sweet tea and adding Scoby to the tea solution. The purpose of this study was to empower women's farmer groups in making Kombucha. The method used is a case study applied in the real work lecture program of the University of Muhammadiyah Lampung which was held in Pekon Kutadalom, Gisting, Tanggamus on July 24-September 2023. The workshop was given to 30 women's farmer groups. The stages of activity in this method are observation and coordination with village officials, counseling/workshops, training in making Kombucha tea, and evaluation of activities. The results of observations and coordination with village officials were obtained to find out the existing problems. The community tends not to know what foods and drinks can increase the body's immunity. Continued with a workshop attended by 30 participants, participants were enthusiastic with various questions asked. The delivery of the material focused on the history of kombucha, benefits, and fermentation process, so that kombucha tea can be consumed regularly. The workshop on making probiotic kombucha tea drinks conducted for women farmer groups has been effective and can increase knowledge about the importance of routinely consuming probiotic drinks as body immunity.*

**Abstrak.** Salah satu gaya hidup sehat yang harus dilakukan oleh masyarakat yaitu rutin mengonsumsi minuman probiotik. Minuman tersebut merupakan minuman booster immune yang dapat meningkatkan sistem imun atau pertahanan tubuh untuk melawan segala macam penyakit yang disebabkan oleh mikroorganisme. Salah satu jenis minuman probiotik adalah *Kombucha*, minuman ini dihasilkan dari proses fermentasi teh. Proses fermentasi *Kombucha* menggunakan mikroorganisme yang berasal dari simbiosis bakteri dan jamur atau dikenal dengan Scoby. Teh *Kombucha* dibuat dengan cara menyeduh teh manis dan menambahkan Scoby ke dalam larutan teh tersebut. Tujuan penelitian ini untuk memberdayakan ibu-ibu kelompok wanita tani (KWT) dalam pembuatan *Kombucha*. Metode yang digunakan adalah study kasus yang diterapkan dalam program kuliah kerja nyata (KKN) Universitas Muhammadiyah Lampung, dilakukan di pekan Kutadalom, Gisting, Tanggamus pada tanggal 24 Juli-September 2023. Workshop diberikan kepada ibu-ibu kelompok wanita tani (KWT) sebanyak 30 peserta. Tahapan kegiatan dalam metode ini adalah observasi dan koordinasi dengan perangkat desa, penyuluhan/workshop, pelatihan pembuatan teh *Kombucha*, dan evaluasi kegiatan. Didapatkan hasil observasi dan koordinasi bersama perangkat desa untuk mengetahui permasalahan yang ada. Masyarakat cenderung tidak mengetahui makanan dan

minuman apa saja yang dapat menaikkan sistem imunitas tubuh. Dilanjutkan workshop yang dihadiri oleh 30 peserta, antusiasme peserta dengan berbagai pertanyaan yang diajukan. Penyampaian materi fokus kepada sejarah kombucha, manfaat, dan proses fermentasi, sehingga teh kombucha dapat dikonsumsi secara rutin. Workshop pembuatan minuman probiotik teh kombucha yang dilakukan kepada ibu-ibu KWT telah berlangsung efektif dan dapat meningkatkan pengetahuan terkait pentingnya rutin dalam mengonsumsi minuman probiotik sebagai sistem imun tubuh.

**Kata kunci:** Kelompok Wanita Tani (KWT), *Kombucha*, Pemberdayaan.

## 1. PENDAHULUAN

Pesatnya perkembangan teknologi dan arus globalisasi, tradisi lokal seringkali terpinggirkan dari proses modernisasi. Namun, kayanya keberagaman dan budaya tradisional yang dimiliki Indonesia, seperti konsumsi jamu untuk kesehatan atau pengobatan masih menjadi nilai penting yang harus dilestarikan (Sujianingsih & Budiasih, 2024). Jamu merupakan warisan budaya Indonesia yang terbuat dari bahan alami, seperti rempah-rempah, akar, kulit kayu, daun, biji-bijian, dan tumbuhan obat lainnya. Penelitian lain menunjukkan bahwa jamu memiliki manfaat dalam meningkatkan sistem imun, melancarkan pencernaan, dan mengurangi gejala berbagai penyakit serta dapat meningkatkan gaya hidup sehat (Adiyasa & Meiyanti, 2021).

Salah satu gaya hidup sehat yang harus dilakukan oleh masyarakat yaitu rutin mengonsumsi minuman probiotik. Minuman tersebut merupakan minuman booster immune yang dapat meningkatkan sistem imun atau pertahanan tubuh untuk melawan segala macam penyakit yang disebabkan oleh mikroorganisme (Maldonado Galdeano, Cazorla, Lemme Dumit, Vélez, & Perdigón, 2019). Manusia memiliki saluran pencernaan yang terdiri dari bakteri baik, netral, dan jahat. Jika ekosistem dalam pencernaan dijaga, maka kesehatan saluran pun akan terjaga. Selain itu, salah satu manfaat probiotik adalah menyeimbangkan jumlah mikrobiota yang terdapat pada saluran pencernaan tubuh manusia. Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa berbagai macam penyakit dapat muncul diakibatkan oleh pencernaan yang buruk. Oleh sebab itu, mengonsumsi minuman probiotik secara rutin dapat membantu memperbaiki sistem pencernaan manusia karena pencernaan yang baik dapat meningkatkan sistem imunitas tubuh (Cremon, Barbaro, Ventura, & Barbara, 2018).

Manfaat lain dari minuman probiotik antara lain meningkatkan kesehatan mental (Evrensel & Ceylan, 2015). Secara ilmiah, ilmuwan menemukan kaitan antara otak dan usus, secara saintifik hormon-hormon kebahagiaan sebagian besar (70-80%) di produksi di pencernaan oleh mikroorganisme di dalam usus (Galland, 2014). Selain itu, minuman probiotik dapat mengobati beberapa penyakit antara lain diare, meredakan penyakit kulit, mencegah

alergi dan flu, meringankan gejala radang usus, mencegah pertumbuhan kanker dan lain sebagainya (Kechagia, Basoulis, Konstantopoulou, Dimitriadi, Gyftopoulou, Skarmoutsou, & Fakiri, 2013).

Salah satu jenis minuman probiotik adalah *Kombucha*, minuman ini dihasilkan dari proses fermentasi teh (Oktavia, Novi, Handayani, Abdilah, Setiawan, & Rezaldi, 2021). Proses fermentasi kombucha menggunakan mikroorganisme yang berasal dari simbiosis bakteri dan jamur atau dikenal dengan SCOBY berupa bakteri *Acetobacter xylinum*. Sedangkan jamur berasal dari genus *Saccharomyces*, *Zygosaccharomyces*, *Pichia*, dan *Brettanomyce*. Berbagai manfaat kesehatan yang didapat dari konsumsi Teh kombucha adalah sebagai booster imun, booster energy, melancarkan pencernaan manusia, antioksidan, antidiabetes, dan antikanker (Aloulou, Hamden, Elloumi, Ali, Hargafi, Jaouadi, & Ammar, 2012; Chakravorty, Bhattacharya, Chatzinotas, Chakraborty, Bhattacharya, & Gachhui, 2016). Jika terjadi peningkatan kadar fenol bebas yang terdapat dalam proses fermentasi, maka aktivitas antioksidan akan semakin meningkat (Jakubczyk, Kałduńska, Kochman, & Janda, 2020). Setelah proses fermentasi selesai, maka akan didapatkan minuman probiotik dengan kandungan gizi yang tinggi (Muhialdin, Osman, Muhamad, Che Wan Sapawi, Anzian, Voon, & Hussin, 2019).

Teh Kombucha dibuat dengan cara menyeduh teh manis dan menambahkan SCOBY ke dalam larutan teh tersebut. Disisi lain, teh kombucha memiliki aroma yang sangat khas dengan rasa asam dan sedikit manis.(Dihan et al., 2024) Hal inilah yang terkadang membuat orang enggan untuk mengonsumsi atau bahkan hanya sekedar mencicipinya, sehingga untuk mengonsumsi teh kombucha dapat menambahkan bahan tertentu untuk memberikan aroma dan rasa yang lebih cocok, seperti rempah-rempah, rimpang atau buah-buahan. (Mawardi et al., 2023)

Tanggamus merupakan salah satu Kabupaten yang ada di Provinsi Lampung, memiliki beberapa Kecamatan, seperti Gisting yang terdiri dari beberapa pekon, salah satunya pekon Kuta Dalam. Masyarakat di desa tersebut memiliki mata pencaharian di bidang pertanian yang terdiri atas pertanian tanaman padi sawah, tanaman hortikultura, palawija, pertanian peternakan, dan tanaman perkebunan. Selain itu, di pekon Kuta Dalam terbentuk Kelompok Wanita Tani (KWT) yaitu wadah bagi perempuan yang berkecimpung di bidang pertanian dan pengolahan hasil pertanian. Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan salah satu bentuk kegiatan yang memberikan pengalaman belajar kepada mahasiswa untuk hidup ditengah-tengah masyarakat diluar kampus. Sekaligus sebagai proses pembelajaran serta bentuk pengabdian mahasiswa kepada masyarakat luas dan secara langsung mengidentifikasi serta

menangani masalah-masalah yang sedang di hadapi masyarakat khususnya di Desa Kuta Dalam, Kec.Gisting, Kab.Tanggamus. Dalam pelaksanaannya, pengetahuan masyarakat terkait pentingnya mengonsumsi minuman probiotik yang dapat meningkatkan imunitas tubuh dalam melawan infeksi virus maupun bakteri masih terbilang kurang karena beberapa faktor, seperti kurangnya informasi yang didapat. Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka dalam program KKN sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat, diadakannya workshop tentang pembuatan minuman fermentasi teh kombucha. Setelah kegiatan tersebut, diharapkan masyarakat dapat menerapkan pola hidup sehat dengan memanfaatkan potensi alam.

## **2. METODE**

Dalam penelitian ini, metode yang digunakan adalah study kasus yang diterapkan dalam program kuliah kerja nyata (KKN) Universitas Muhammadiyah Lampung, dilakukan di pekon Kuta Dalam, Gisting, Tanggamus pada tanggal 24 Juli- 7 September 2023. Workshop diberikan kepada ibu-ibu kelompok wanita tani (KWT) sebanyak 30 peserta. Tahapan kegiatan dalam metode ini adalah observasi dan koordinasi dengan perangkat desa, penyuluhan/workshop materi teh kombucha, pelatihan pembuatan teh kombucha, dan evaluasi kegiatan, berikut ini adalah uraian dari setiap tahapan.

### **Observasi dan Koordinasi**

Pada tahap ini, peneliti melakukan observasi untuk mengetahui kondisi permasalahan yang ada di pekon Kuta Dalam. Koordinasi dilakukan melalui diskusi bersama beberapa pihak, seperti Dosen pembimbing, perangkat desa, dan kelompok wanita tani (KWT).

### **Penyuluhan/Workshop**

Kegiatan ini bertujuan untuk mengedukasi masyarakat tentang pentingnya minuman probiotik bagi kesehatan, asal-usul teh kombucha, manfaat bagi kesehatan, cara pembuatan hingga menjadi minuman yang dapat dikonsumsi secara rutin. Penyuluhan dilakukan secara langsung melalui metode ceramah oleh anggota tim dan materi ditampilkan dalam layar proyektor. Agar peserta dapat memahami lebih jauh terkait teh kombucha, maka setelah pemaparan materi selesai diberikan sesi tanya jawab.

### **Pembuatan Teh Kombucha**

Dalam pembuatannya teh kombucha, peneliti menggunakan air teh. Adapun bahan-bahan yang dibutuhkan sebagai berikut.

- Teh celup lima pcs atau teh daun tiga sendok (dapat dipilih salah satunya)
- Air putih sebanyak tiga liter
- Jamur kombucha dengan diameter 9 cm satu pack
- Gula pasir 21 sendok makan, sekitar 321 gram ( 1 sendok = 15 gram)

Selanjutnya, alat yang digunakan antara lain.

- Alat masak air seperti, kompor, panci, sendok, dan pengaduk.
- Filter/saringan teh untuk menyaring teh pada saat memasak.
- Alat pengukur untuk takaran bahan yang digunakan.
- Toples kaca untuk menyimpan air teh (sebaiknya toples yang mudah ditutup oleh kain atau tisu.
- Tisu serbet atau kain katun untuk menutup toples.
- Karet gelang berfungsi untuk mengunci kain/tisu penutup toples.
- Wadah/botol kaca untuk menyimpan teh kombucha yang sudah siap dikonsumsi.

Dalam proses fermentasi, beberapa hal yang harus diperhatikan sebagai berikut.

- Diamkan selama 7-12 hari, kemudian teh kombucha dapat dipanen. Selama masa fermentasi, stoples jangan diguncang-guncang. Apabila dirasa kurang asam, dapat dilanjutkan dengan mendiamkan kembali selama 1-2 hari.
- Pada umumnya, jika fermentasi terlalu lama maka teh kombucha tersebut dapat berubah menjadi minuman berakohol, sehingga perlu memperhatikan lama proses fermentasinya.
- Pada setiap toples dengan bibit/jamur kombucha yang dipanen akan ada “baby kombucha”, yang berupa lapisan tipis di atas jamur kombucha yang lama. Pisahkan “baby kombucha” untuk dijadikan sebagai cadangan atau berguna untuk dijadikan bibit baru.

### **Evaluasi Kegiatan**

Kegiatan ini dilakukan oleh tim peneliti yang bertujuan untuk mengetahui keberhasilan program workshop tentang teh kombucha yang diberikan kepada ibu-ibu KWT.

## **3. HASIL DAN DISKUSI**

### **Observasi dan koordinasi**

Kegiatan ini dilakukan di Balai Pekon Kuta dalam, Gisting, Tanggamus bersama Bapak Kepala Desa dan Sekretaris Desa. Selain itu, dilakukan juga koordinasi dengan dosen pembimbing untuk menindaklanjuti program kerja ini dan diskusi bersama dengan ibu-ibu

KWT. Berdasarkan kegiatan tersebut diperoleh gambaran permasalahan bahwa kebanyakan masyarakat masih memiliki tingkat kesadaran yang rendah dalam menerapkan pola hidup sehat.

Masyarakat cenderung tidak mengetahui makanan dan minuman apa saja yang dapat menaikkan sistem imunitas tubuh. Padahal di pekon tersebut persebaran hasil tani cukup potensial. Selain itu, terdapat kelompok wanita tani (KWT) yang mana mereka fokus terhadap hasil tani. Sudah seharusnya masyarakat memiliki kreatifitas dalam memanfaatkan hasil pertaniannya melalui produk yang memiliki nilai lebih tinggi baik dari segi kesehatan maupun ekonomi.

Dalam kegiatan ini juga didapatkan informasi bahwa, terdapat beberapa kelompok yang tersebar di masing-masing dusun yang ada di pekon Kuta Dalam yaitu sebanyak 7 kelompok wanita tani (KWT). Berdasarkan observasi dan koordinasi yang telah dilakukan, peneliti memutuskan untuk memberikan workshop kepada ibu-ibu KWT untuk mengenalkan minuman probiotik yaitu teh Kombucha.

### **Penyuluhan/Workshop Materi Teh Kombucha**

Kegiatan penyuluhan materi teh kombucha dihadiri oleh 30 anggota dari perwakilan masing-masing KWT. Penyuluhan dilaksanakan di Balai Pekon sebagai tempat yang cukup strategis untuk menjadi pusat kegiatan masyarakat. Materi penyuluhan yang diberikan kepada peserta adalah manfaat konsumsi minuman probiotik bagi kesehatan, sejarah dan manfaat teh kombucha bagi kesehatan, penambahan variasi rempah dan rimpang bagi teh kombucha, serta cara pembuatan fermentasinya.

Peserta workshop sangat antusias untuk mengetahui teh kombucha terutama manfaatnya bagi kesehatan. Pemateri memberikan ceramahnya diikuti dengan menampilkan layar proyektor agar peserta dapat mengetahui lebih detail tentang teh kombucha. Selain itu, disediakan teh kombucha yang telah jadi sebagai sampel agar peserta lebih tertarik untuk mengetahui lebih lanjut terkait manfaat teh kombucha. Workshop yang dilakukan sangat interaktif terutama saat sesi tanya jawab, peserta banyak mengajukan pertanyaan kepada pemateri. Beberapa hal yang menjadi pertanyaan, antara lain tempat yang menyediakan scoby, bagaimana dan berapa lama proses pembuatan fermentasinya, keberhasilan fermentasi teh kombucha, manfaat kombucha, dan lain sebagainya.



**Gambar 1. Antusiasme Peserta Workshop**

Scoby merupakan simbiosis dari mikroorganisme bakteri dan jamur yang digunakan untuk fermentasi teh kombucha, terbuat dari bakteri asam laktat, bakteri asam asetat, dan ragi. Masyarakat dalam menemukan scoby di market daring maupun luring (Hapsari, Rizkiprilisa, & Sari, 2021). Proses pembuatan akan dilakukan secara langsung setelah workshop dan untuk membuat fermentasinya membutuhkan 7-12 hari untuk didiamkan, kemudian teh kombucha dapat dipanen. Apabila dirasa kurang asam, dapat dilanjutkan dengan mendiamkan kembali selama 1-2 hari. Keberhasilan pembuatan teh ini yaitu ditandai dengan munculnya aroma khas fermentasi (terasa asam) (Rachmah, Susanti, A'yun, Ansori, & Sekaringgalih, 2023).

Selain itu, beberapa tanda yang menunjukkan bahwa fermentasi mengalami kegagalan yaitu aroma tercium seperti the basi, terdapat mold (jamur kontaminan) pada permukaannya, sedangkan mold sendiri memiliki variasi warna seperti merah, kuning, atau coklat. Faktor yang memengaruhi gagalnya fermentasi yang dilakukan adalah kurang menjaga kebersihan alat dan bahan, kuantitas gula yang kurang, dan lingkungan tempat memfermentasi kurang baik, lembab, terkena matahari langsung, dan dekat dengan asap dapur (Susanti, A'yun, Ansori, Sekaringgalih, Rachmach, & Hanum, 2023).

Sebagai minuman probiotik, kombucha dapat membantu menjaga keseimbangan mikrobiota usus dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Selain itu, kombucha juga kaya akan antioksidan yang dapat melindungi sel-sel dari kerusakan akibat radikal bebas. Kandungan asam organiknya pun dapat membantu menurunkan kadar gula darah dan Kolesterol. Jadi, tidak heran jika kombucha semakin banyak diminati sebagai minuman sehat yang menyegarkan.

### **Pembuatan Teh Kombucha**

Kegiatan ini dilakukan dengan membuat kelompok dan setiap kelompok terdapat tim yang akan menjadi pemandu dalam pembuatannya. Pembuatan teh kombucha diawali dengan persiapan alat dan bahan. Selain itu, tim menampilkan video lengkap pembuatan teh kombucha untuk mengefisiensikan waktu. Selanjutnya yaitu praktik langsung untuk mencampurkan air teh manis, scoby, dan larutan starter kombucha, serta menutup toples menggunakan kain yang diberi karet agar tidak terkontaminasi. Pada sesi ini, peserta juga diberikan pengetahuan tentang tata cara pengemasan produk yang disarankan menggunakan botol kaca atau botol plastik *food grade*.



**Gambar 2. Dokumentasi Bersama Seluruh Peserta Workshop**

### **4. SIMPULAN DAN SARAN**

Workshop pembuatan minuman probiotik teh kombucha yang dilakukan kepada ibu-ibu KWT telah berlangsung efektif dan dapat meningkatkan pengetahuan terkait pentingnya rutin dalam mengonsumsi minuman probiotik sebagai sistem imun tubuh. Selain itu, ibu-ibu KWT juga dapat memanfaatkan hasil pertaniannya menjadi produk yang dapat meningkatkan gaya hidup sehat dan perekonomian masyarakat. Diharapkan perangkat desa dapat mendukung masyarakat, khususnya ibu-ibu KWT dengan memberikan fasilitas yang memadai agar hasil pertanian yang dikelola oleh KWT tidak hanya dapat mengubah pola hidup sehat, tetapi juga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.



## 5. DAFTAR REFERENSI

- Adiyasa, M. R., & Meiyanti, M. (2021). Pemanfaatan obat tradisional di Indonesia: distribusi dan faktor demografis yang berpengaruh. *Jurnal Biomedika Dan Kesehatan*, 4(3), 130-138.
- Abdurrofi, Fida, Ulil Albab, Mawardi Mawardi, and Sri Choiriyati. "Utilization of Digital Marketing by Sharia Economics Students at UIN Raden Intan in Online Business." *ProBusiness: Management Journal* 14, no. 4 (2023).
- Albab, Ulil, Dwiyan Kurniawan, Yuniarti Yuniarti, Nurul Afifah Yuliana, and Citra Kurnia Dewi. "Sosialisasi Peran Penting Masyarakat dalam Mewujudkan Birokrasi Bersih dan Anti Korupsi Melalui Kesadaran Kolektif di Desa Landbaw Kecamatan Gisting Kabupaten Tanggamus." *Harmoni Sosial: Jurnal Pengabdian dan Solidaritas Masyarakat* 1, no. 4 (2024): 67-75.
- Albab, Ulil. "KEADILAN PENDAPATAN DENGAN PENGUPAHAN SISTEM BAGI HASIL." *Mu'amalatuna: Jurnal Ekonomi Syariah* 6, no. 2 (2023): 44-55.
- Aloulou, A., Hamden, K., Elloumi, D., Ali, M. B., Hargafi, K., Jaouadi, B., & Ammar, E. (2012). Hypoglycemic and antilipidemic properties of kombucha tea in alloxan-induced diabetic rats. *BMC complementary and alternative medicine*, 12(1), 1-9.
- Agustiara, Seli, Ulil Albab, and Mawardi Mawardi. "Creative Economic Development As An Attraction Of The Natar Hot Springs." *Innovative: Journal Of Social Science Research* 3, no. 4 (2023): 3569-3577.
- Chakravorty, S., Bhattacharya, S., Chatzinotas, A., Chakraborty, W., Bhattacharya, D., & Gachhui, R. (2016). Kombucha tea fermentation: Microbial and biochemical dynamics. *International journal of food microbiology*, 220, 63-72.
- Cremon, C., Barbaro, M. R., Ventura, M., & Barbara, G. (2018). Pre-and probiotic overview. *Current opinion in pharmacology*, 43, 87-92.
- Dihan, C. M., Anwar, M. A. P., Albab, U., Syafira, M., & Zaenuri, A. (2024). Edukasi Tentang Pemahaman Kekerasan Seksual Pada Anak-Anak di Desa Landbaw. *Jurnal Pelayanan Masyarakat*, 1(3), 95-103.
- Dewi, Citra Kunia, Faisal Abi, Ulil Albab, Nanda Alhusna, and Rahma Aulia Nazwa. "Pelatihan Strategi Branding dan Marketing Mix Produk Ecoenzym di Desa Landbaw Kecamatan Gisting Kabupaten Tanggamus." *Kolaborasi: Jurnal Hasil Kegiatan Kolaborasi Pengabdian Masyarakat* 2, no. 3 (2024): 27-35.
- Faruq, Muhammad, Ulil Albab, and Heri Sutopo. "PENGUATAN EKONOMI MASYARAKAT BERBASIS FILANTROPI ISLAM DI LEMBAGA KEAGAMAAN." *Mu'amalatuna: Jurnal Ekonomi Syariah* 7, no. 1 (2024): 41-51.
- Febriansyah, Rezki, Ulil Albab, and Sri Choiriyati. "Digital Marketing Strategy PT. Dewangga Travindo (Hajj and Umrah Agent)." *El-Mal: Jurnal Kajian Ekonomi & Bisnis Islam* 5, no. 3 (2024): 1718-1726.
- Galland, L. (2014). The gut microbiome and the brain. *Journal of medicinal food*, 17(12), 1261-1272.
- Hapsari, M., Rizkiprilisa, W., & Sari, A. (2021). Pengaruh lama fermentasi terhadap aktivitas antioksidan minuman fermentasi kombucha lengkuas merah (Alpinia

- purpurata). *Agromix*, 12(2), 146-149.
- Kechagia, M., Basoulis, D., Konstantopoulou, S., Dimitriadi, D., Gyftopoulou, K., Skarmoutsou, N., & Fakiri, E. M. (2013). Health benefits of probiotics: a review. *International Scholarly Research Notices*, 2013(1), 481651.
- Mawardi, Albab, U., Nuriah, A., Reka, N., & Refaldi, N. (2023). Pelatihan Wirausaha Bagi Pelaku Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) Di Desa Durian Kecamatan Padang Cermin Kabupaten Pesawaran. *NUSANTARA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(4), 187–198. <https://doi.org/https://prin.or.id/index.php/nusantara/article/view/1959>
- Masyithah, Siti, Ulil Albab, and Nina Ramadhani. "Strategi Pemasaran Dalam Pengembangan Usaha Toko Dikromoshop Perspektif Ekonomi Islam." *Mu'amalatuna: Jurnal Ekonomi Syariah* 5, no. 2 (2022).
- Mahendra, Een, Ulil Albab, and Mawardi Mawardi. "Implementation of Murabahah Agreements on Financing Products at BMT Rukun Abadi." *Maslahah: Jurnal Manajemen dan Ekonomi Syariah* 1, no. 4 (2023): 184-195.
- Muhalidin, B. J., Osman, F. A., Muhamad, R., Che Wan Sapawi, C. W. N. S., Anzian, A., Voon, W. W. Y., & Hussin, A. S. (2019). Effects of sugar sources and fermentation time on the properties of tea fungus (kombucha) beverage. *International Food Research Journal*, 26(2).
- Oktavia, S., Novi, C., Handayani, E. E., Abdilah, N. A., Setiawan, U., & Rezaldi, F. (2021). Pelatihan Pembuatan Immunomodulatory Drink Kombucha untuk Meningkatkan Perekonomian Masa New Normal pada Masyarakat Desa Majau dan Kadudampit Kecamatan Saketi Kabupaten Pandeglang, Banten. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(3), 716-724.
- Refaldi, Nofan, and Ulil Albab. "PERAN EKONOMI KREATIF DALAM PENINGKATAN PEREKONOMIAN PENGRAJIN TALI TENUN PERSEPEKTIF EKONOMI ISLAM." *Jurnal Ilmu Ekonomi* 2, no. 2 (2023): 59-70.
- Reka, Novia, Ulil Albab, and Sofyan Harahap. "Tinjauan Transaksi Produk di Bank Sampah Sejahtera Kemiling Perspektif Ekonomi Islam." *El-Mujtama: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 4, no. 2 (2024): 1240-1249.
- Rachmah, A. N. L., Susanti, Y., A'yun, A. Q., Ansori, A., & Sekaringgalih, R. (2023). Pemanfaatan Biji Lamtoro untuk Pembuatan Kecap dan Pemberdayaan Kelompok PKK di Desa Kaliploso Cluring, Banyuwangi. *Warta LPM*, 157-165.
- Putra, Randy Rahma, Umi Fauziah, Ulil Albab, Annisa' Ainurrahmatin Najiyah, and Nanda Alhusna. "Peningkatan Kualitas Bacaan Alquran Melalui Metode Talaqqi pada Murid TPQ Desa Landbaw." *Aksi Nyata: Jurnal Pengabdian Sosial dan Kemanusiaan* 1, no. 4 (2024): 110-120.
- Sulinah, Neneng, Ramadhani Fajri, Subhi Nur Ishaki, Ulil Albab, and Sulastri Sulastri. "Pelatihan Anak-anak TPA di Desa Durian Dalam Meningkatkan Ibadah Fi'liyah dan Qauliyah." *Kegiatan Positif: Jurnal Hasil Karya Pengabdian Masyarakat* 1, no. 3 (2023): 28-36.
- Syifaunisya, Fimalati, Ulil Albab, Mawardi Mawardi, and Muhammad Rasyad Al Fajar. "Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Melalui Peran Ekonomi Kreatif Di Desa Durian Perspektif Ekonomi Islam." *Widya Balina* 8, no. 2 (2023): 864-876.
- Sujianingsih, N. L. G., & Budiasih, Y. (2024). Bina Kelompok Wanita Tani

- (KWT)“Kalpataru” Cetuskan Produk Unggulan Minuman Kesehatan Berupa Jamu. *Jurnal Kabar Masyarakat*, 2(3), 212-219.
- Permata, Rio Jaya, and Ulil Albab. "PENERAPAN ETIKA BISNIS ISLAM DALAM JUAL BELI MARKETPLACE." *Mu'amalatuna: Jurnal Ekonomi Syariah* 7, no. 1 (2024): 17-27.
- Ulfa, Fatonah, Ulil Albab, and Mawardi Mawardi. "PUBLIC UNDERSTANDING OF THE WADI'AH AGREEMENT AND THE DECISION TO SAVE AT INDONESIAN SHARIA BANK." *Widya Balina* 8, no. 2 (2023).
- Susanti, Y., A'yun, A. Q., Ansori, A., Sekaringsalih, R., Rachmach, A. N. L., & Hanum, N. S. (2023). Pelatihan pembuatan minuman probiotik teh kombucha dengan varian tanaman herbal di Desa Bagorejo-Banyuwangi. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 8(2), 410-420.