

DAFTAR PUSTAKA

- Daulay, A. S. (2017). Usaha Produk Minuman Kesehatan Jahe Merah Instan Di Kelurahan Binjai Kecamatan Medan Denai. *Amaliah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 1–5. <https://doi.org/10.32696/ajpkm.v1i1.7>.
- Edy, S, & Ajo, A. (2020). Pengolahan jahe instan sebagai minuman herbal di masa pandemik COVID - 19. *Jurnal Ekonomi, Sosial, Dan Humaniora*, 2(3), 177–183.
- Fauzan S, Diani F. R, Linda S. D, Qurrota A, Winda A. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Desa Seketi Melalui Inovasi Olahan Jahe Merah. *Sinergi: Jurnal Pengabdian, Volume 2*,(1), 65–68.
- Gatut A. W, Anisa P, Sagita W , Fasya A. H, Andyny D. R, Haura A. E. (2021). PEMANFAATAN SERBUK JAHE INSTAN UNTUK MENINGKATKAN IMUNITAS MASYARAKAT DI MASA PANDEMI COVID-19. *Masyarakat Mandiri*, 5(5), 2–9.
- Haryanto, B. (2018). Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Bubuk Instan Daun Sirsak (Annona Muricata L.) Dengan Metode Kristalisasi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(3), 163. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v14n3.2017.163-170>
- Hermansyah M, Malik C, dan E. W. (2016). Pemberdayaan Usaha Jamu Jahe Instan Di Kota Surakarta Dan Kabupaten Sukoharjo Melalui Teknologi Pengolahan Jahe. *Inotek*,19(2), 124–138.
- Larasati. (2021). *PEMANFAATAN JAHE DALAM PROSES PEMBUATAN MINUMANJAHE INSTAN BUBUK DAN WEDANG JAHE SUSU DI USAHAMIKRO KECIL MENENGAH.* <https://emea.mitsubishielectric.com/ar/products-solutions/factory-automation/index.html>
- Madusari, S, Astutik, D, Sutopo, A, & Handini, A. S. (2020). Ketahanan Pangan Masyarakat Pesantren. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik*, 2(2), 45–52. <https://doi.org/10.24853/jpmt.2.2.45-52>
- Mia Aina, N. H. A. S. (2016). Penerapan Asesmen Berbasis Portofolio Dan Jurnal Belajar

Untuk Meningkatkan Kemampuan Metakognitif Dan Motivasi Belajar Mahasiswa Pada Mata Kuliah Perencanaan Pengajaran Biologi. *Desember*, II(2), 50–61.

Mohammad E. Y, Dwi H, Anggun S. P, Nugraheni FS, N. R. . (2018). *PEMBUATAN SERBUK JAHE INSTAN DENGAN METODE KRISTALISASI GUNA MENINGKATKAN PEREKONOMIAN WARGA RW.05 KELURAHAN TEMBALANG, SEMARANG*. 1, 44–46.

Selly R. S, Ace B, Shanti D. L. (2019). Pemanfaatan Kitosan dengan Variasi Gula sebagai Potensi Pengawet Alami Makanan (Pengujian Bakteri *Pseudomonas aeruginosa* dan *Bacillus subtilis*). *Prosiding Seminar Nasional II Hasil Litbangyasa Industri*, 2(2), 190–195. <https://core.ac.uk/download/pdf/270229382.pdf>

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. <https://doi.org/10.24114/jpkm.v25i4.14874>