

Diversifikasi Ekonomi Melalui Pembuatan Produk Minuman Fungsional Kombucha Sebagai Upaya Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Desa Datar

Ajeng Dyah Kurniawati^{1*}, Faizah¹, Nurul Latifasari¹, Adanti Wido Paramadini² Aminatus Sa'adah³

¹Food Technology Study Program, Telkom University, Purwokerto Campus

²Biomedical Engineering Study Program, Telkom University, Purwokerto Campus

³Informatics Study Program, Telkom University, Purwokerto Campus

INFO ARTIKEL

Diserahkan: 11/06/2026

Direvisi: 27/06/2026

Diterima: 10/07/2025

Diterbitkan: 20/07/2026

Kata Kunci:

Diversifikasi Ekonomi,
Fermentasi,
Kombucha,
Pangan Fungsional,
Teknologi Tepat Guna.

ABSTRAK

Desa Datar, Kecamatan Sumbang, Kabupaten Banyumas memiliki potensi sumber daya lokal yang dapat dikembangkan menjadi produk pangan fungsional bernilai ekonomi. Namun, pemanfaatan komoditas lokal masih terbatas karena rendahnya pengetahuan masyarakat mengenai pengolahan produk fermentasi dan peluang pengembangannya sebagai usaha. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan masyarakat melalui penerapan teknologi tepat guna dalam pembuatan minuman fungsional kombucha sebagai upaya diversifikasi ekonomi. Kegiatan dilaksanakan menggunakan pendekatan Community Based Participatory Research (CBPR) yang meliputi sosialisasi, pelatihan, demonstrasi, praktik pembuatan kombucha, serta pendampingan kepada anggota PKK Desa Datar. Keberhasilan program dievaluasi menggunakan instrumen pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa rata-rata pengetahuan peserta meningkat dari 11,43% sebelum pelatihan menjadi 100% setelah pelatihan. Peningkatan tersebut menunjukkan bahwa metode pembelajaran yang mengombinasikan penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung efektif meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai teknik pengolahan kombucha, penerapan keamanan pangan, serta potensi kombucha sebagai produk bernilai ekonomi. Kegiatan ini diharapkan menjadi langkah awal dalam mendorong diversifikasi ekonomi berbasis potensi lokal melalui pengembangan usaha kombucha yang berkelanjutan sehingga mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Datar..

Corresponding author email:
ajengk@telkomuniversity.ac.id



Copyright@ Author (2026). Published by Alesha Media Digital. This is an open access article under the CC BY SA license. All writings published in this journal are personal views of the author and do not represent the views of this journal and the author's affiliated institutions.

1. PENDAHULUAN

Desa Datar adalah salah satu desa yang terletak di Kecamatan Sumbang, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS) pada Tahun 2022 jumlah penduduk desa ini mencapai 3.130 jiwa dengan luas wilayah mencapai 900.000 m². Dari data ini sebesar 890 jiwa atau 28.43% dari total jumlah penduduk memiliki mata pencaharian sebagai petani. Berdasarkan data observasi yang diperoleh dari Pemerintah Desa Datar juga menyatakan bahwa sektor pertanian masih menjadi salah satu sektor unggulan yang menjadi sumber pendapatan utama bagi perekonomian Masyarakat. Ketergantungan yang tinggi pada sektor pertanian sering kali membuat perekonomian desa rentan terhadap berbagai tantangan, seperti perubahan musim, fluktuasi harga hasil pertanian, serta keterbatasan akses pasar dan teknologi [1]. Selain itu, alur distribusi produk hasil pertanian yang didominasi oleh penjualan dalam bentuk bahan mentah sering kali membuat harga komoditas hasil pertanian menjadi fluktuatif dan kurang menguntungkan bagi petani. Situasi

ini menunjukkan pentingnya diversifikasi ekonomi untuk mengurangi ketergantungan pada sektor pertanian [2], [3].

Permasalahan lain yang terjadi di Desa Datar adalah sebagian besar Masyarakat Desa Datar masih sangat bergantung pada pendapatan yang diperoleh dari kepala keluarga, khususnya para suami yang umumnya bekerja di sektor informal maupun pertanian. Ketergantungan tersebut menyebabkan keterbatasan dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga, karena sumber pendapatan hanya berasal dari satu pihak. Kondisi ini membuat keluarga rentan terhadap masalah ekonomi, terutama ketika terjadi penurunan hasil panen, keterbatasan lapangan pekerjaan, maupun situasi darurat lainnya.

Di sisi lain, kelompok perempuan desa yang tergabung dalam Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) memiliki potensi besar untuk berkontribusi dalam peningkatan perekonomian keluarga. Dalam hal ini tim Pengabdian Masyarakat dan Kelompok PKK Desa Datar berinisiatif untuk melakukan kegiatan yang dapat meningkatkan peran ibu rumah tangga dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga. Melalui pemberdayaan yang tepat, kelompok PKK dapat mengembangkan keterampilan serta inovasi dalam memproduksi produk olahan dengan memanfaatkan sumber daya lokal menjadi produk bernilai tambah [4]. Salah satu peluang yang dapat dikembangkan adalah pengolahan tanaman rempah menjadi produk minuman fungsional yang memiliki daya saing. Dengan melihat tren konsumen yang meningkat terhadap minuman fungsional dan efeknya bagi kesehatan, pengolahan minuman Kombucha dapat menjadi peluang yang menarik. Kombucha adalah minuman fermentasi yang populer karena manfaat kesehatannya yang beragam.

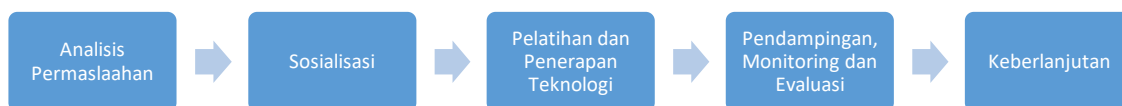
Kombucha adalah minuman tradisional yang dihasilkan melalui fermentasi oleh kultur simbiotik SCOBY (*Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast*). Kapulaga dikenal sebagai rempah dengan aroma khas yang memiliki aktivitas antioksidan yang tinggi akibat adanya kandungan senyawa bioaktif yang didominasi golongan fenolik dan flavonoid [5]. Jahe telah lama dimanfaatkan sebagai bahan herbal tradisional karena kandungan *gingerol* yang bersifat antioksidan, antiinflamasi, dan antibakteri. Kombinasinya dengan bahan lain dapat diolah menjadi minuman fungsional kombucha yang memiliki cita rasa unik serta manfaat kesehatan, seperti mengurangi stres oksidatif pemicu penyakit degeneratif dan melindungi sel dari kerusakan DNA. Namun, pemanfaatannya masih terkendala oleh rendahnya pengetahuan masyarakat mengenai teknologi produksi kombucha yang bermutu dan berdaya saing.

Berdasarkan berbagai permasalahan tersebut, diperlukan pendekatan yang sistematis untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat Desa Datar melalui program pengabdian kepada masyarakat berjudul “Diversifikasi Ekonomi melalui Penerapan Teknologi Tepat Guna dalam Pembuatan Produk Minuman Fungsional Kombucha sebagai Upaya Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Desa Datar.” Program ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok PKK dalam memanfaatkan komoditas lokal sehingga mampu memperkuat peran ibu rumah tangga dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga. Melalui pelatihan dan pendampingan penerapan teknologi tepat guna (TTG), mitra diharapkan mampu menghasilkan produk minuman fungsional kombucha yang bermutu dan berdaya saing, sehingga berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan di Desa Datar, Kecamatan Sumbang, Kabupaten Banyumas pada bulan Desember 2025 – Januari 2026 dengan sasaran anggota Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Desa Karanggintung yang diikuti oleh 20 anggota PKK Desa Datar. Metode pelaksanaan kegiatan menggunakan pendekatan Community Based Participatory Research (CBPR), yaitu pendekatan yang menempatkan masyarakat sebagai mitra aktif dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari identifikasi permasalahan, pelaksanaan program, hingga evaluasi hasil [6], [7]. Kegiatan ini juga dilaksanakan dengan pendekatan edukatif dan partisipatif dengan mekanisme evaluasi berupa pengisian pre/post test [8]. Pendekatan

edukatif menekankan pada transfer pengetahuan melalui penyampaian teori, diskusi, dan pemberian materi terkait teknik pengolahan kombucha. Sementara pendekatan partisipatif menekankan keterlibatan aktif peserta dalam hal ini tim penggerak PKK dan anggota PKK Desa Datar. Kolaborasi ini bertujuan agar materi yang diberikan tidak hanya dipahami secara konseptual, tetapi juga dapat diinternalisasi dan dipraktikkan secara langsung di lapangan. Metode pelaksanaan kegiatan seperti yang disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Metode Pelaksanaan Kegiatan

Secara garis besar, kegiatan ini dilaksanakan dalam lima tahap utama, yaitu (1) Analisis Permasalahan (2) Sosialisasi, (3) Pelatihan dan Penerapan Teknologi, (4) Pendampingan, Monitoring dan Evaluasi, serta (5) Pelaporan dan Keberlanjutan.

2.1 Analisis Permasalahan

Pada tahap ini tim pelaksana melakukan kegiatan *survey* dan observasi terhadap kondisi mitra, pengumpulan dan identifikasi permasalahan serta melakukan kegiatan FGD dengan mitra dan pihak – pihak terkait untuk menentukan jadwal pelaksanaan kegiatan PkM [2].

2.2 Sosialisasi Kegiatan

Sosialisasi dilakukan kepada semua anggota kelompok PKK Desa Datar. Tujuan yang ingin dicapai pada tahap ini adalah memberikan materi terkait pentingnya diversifikasi ekonomi untuk meningkatkan pengetahuan mitra, selain itu juga disampaikan terkait rencana pelaksanaan kegiatan yang akan dilakukan pada mitra [3].

2.3 Pelatihan dan Penerapan Teknologi

Pelatihan dan penerapan teknologi bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra melalui transfer teknologi dan demo langsung tentang proses pembuatan kombucha berbasis kapulaga dan jahe. Selanjutnya, mitra juga akan diberikan pelatihan tentang pengemasan produk kombucha agar menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi dan berdaya saing.

2.4 Pendampingan Monitoring dan Evaluasi

Kegiatan pendampingan dan monitoring bertujuan untuk memonitoring dan mengevaluasi peningkatan pengetahuan dan kemampuan mitra, sehingga diharapkan setelah program selesai terlaksana mitra dapat terus melakukan kegiatan tersebut dengan baik. Pada kegiatan ini juga dilakukan evaluasi kegiatan yang bertujuan untuk mengevaluasi kegiatan yang sudah berjalan dengan berbagai pihak terkait capaian program yang disasarkan. Pelaksanaan kegiatan evaluasi dilakukan oleh tim sendiri dan melihat apa saja kendala dan masalah yang muncul di lapangan. Setelah dilakukan evaluasi, apabila memang muncul kendala dan masalah dapat dicarikan solusi agar kegiatan tetap berlangsung dengan baik sesuai yang diharapkan.

2.5 Keberlanjutan Program

Tahap keberlanjutan program bertujuan untuk memastikan bahwa pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh peserta dapat diterapkan secara berkelanjutan setelah kegiatan pengabdian selesai. Upaya yang dilakukan meliputi pemberian pendampingan kepada anggota PKK dalam penerapan teknologi pembuatan kombucha, pemanfaatan bahan baku lokal sebagai bahan baku produk minuman fungsional, serta konsultasi terkait kendala yang dihadapi selama proses produksi. Selain itu, peserta didorong untuk mengembangkan

kombucha sebagai produk usaha rumah tangga melalui inovasi varian produk, penerapan standar keamanan pangan, pengemasan yang menarik, dan strategi pemasaran sederhana. Tahap ini diharapkan dapat mendorong terbentuknya usaha berbasis pangan fungsional yang berkelanjutan sehingga mampu meningkatkan nilai tambah komoditas lokal dan mendukung diversifikasi ekonomi serta kesejahteraan masyarakat Desa Datar.

3. HASIL & PEMBAHASAN

Kombucha merupakan minuman hasil fermentasi teh menggunakan kultur simbiotik bakteri dan khamir (*Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast/SCOBY*) yang menghasilkan berbagai senyawa bioaktif seperti asam organik, vitamin, antioksidan, dan mikroorganisme probiotik. Kandungan tersebut menjadikan kombucha sebagai salah satu produk pangan fungsional yang semakin diminati karena tidak hanya berfungsi sebagai minuman penyegar, tetapi juga berpotensi memberikan manfaat bagi kesehatan. Selain memiliki nilai fungsional, proses pembuatan kombucha relatif sederhana sehingga dapat diterapkan sebagai usaha rumah tangga dengan memanfaatkan teknologi tepat guna dan bahan baku lokal yang mudah diperoleh.

Pengembangan kombucha juga memiliki prospek ekonomi yang cukup besar seiring meningkatnya tren konsumsi pangan fungsional di masyarakat. Produk ini memiliki nilai tambah yang lebih tinggi dibandingkan bahan baku penyusunnya sehingga berpotensi menjadi alternatif diversifikasi usaha bagi masyarakat desa. Pemanfaatan komoditas lokal sebagai bahan dasar kombucha, seperti bunga telang, bunga rosella, dan rambut jagung, tidak hanya meningkatkan karakteristik fungsional produk, tetapi juga mampu menciptakan identitas produk khas daerah yang memiliki daya saing di pasar [9].

Desa Datar, Kecamatan Sumbang, Kabupaten Banyumas memiliki potensi sumber daya hayati yang cukup melimpah untuk dikembangkan menjadi produk pangan fungsional. Berdasarkan hasil observasi awal dan diskusi bersama pemerintah desa serta kelompok PKK, diketahui bahwa masyarakat selama ini belum mengenal kombucha sebagai produk fermentasi yang memiliki nilai ekonomi. Pemanfaatan tanaman lokal masih terbatas sebagai bahan konsumsi sehari-hari, sedangkan pengolahannya menjadi produk bernilai tambah belum pernah dilakukan. Selain itu, masyarakat juga belum memahami teknik fermentasi kombucha yang benar, prinsip sanitasi selama proses produksi, serta pengendalian mutu produk. Kondisi tersebut menyebabkan potensi komoditas lokal belum dimanfaatkan secara optimal sebagai sumber pendapatan alternatif bagi masyarakat [10].

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dilaksanakan pada tanggal 23 Desember 2025 dan 7 Januari 2026 dengan melibatkan 20 orang anggota PKK Desa Datar. Kelompok PKK dipilih sebagai mitra karena memiliki peran strategis dalam pemberdayaan ekonomi keluarga serta berpotensi menjadi agen diseminasi teknologi kepada masyarakat yang lebih luas [11]. Melalui kegiatan ini diharapkan peserta memperoleh pengetahuan dan keterampilan mengenai pembuatan kombucha sehingga mampu mengembangkan produk pangan fungsional berbasis potensi lokal.



Gambar 2. Kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan kombucha kepada anggota PKK Desa Datar

Kegiatan diawali dengan sosialisasi mengenai konsep pangan fungsional dan potensi kombucha sebagai produk bernilai ekonomi. Materi yang diberikan meliputi pengertian kombucha, karakteristik kultur SCOBY, manfaat kesehatan kombucha, serta peluang pengembangannya sebagai produk unggulan desa. Pada sesi ini peserta juga diperkenalkan mengenai pentingnya penerapan teknologi tepat guna dalam proses produksi, khususnya penerapan sanitasi, pengendalian fermentasi, dan teknik penyimpanan yang benar untuk menghasilkan produk yang aman dan berkualitas. Selanjutnya tim pengabdian melakukan demonstrasi pembuatan kombucha menggunakan metode yang sederhana dan mudah diaplikasikan pada skala rumah tangga. Demonstrasi meliputi tahapan pembuatan larutan teh, penambahan gula, proses pendinginan, inokulasi kultur SCOBY, fermentasi, hingga proses pengemasan produk. Selain demonstrasi secara langsung, peserta juga memperoleh video tutorial sehingga dapat mempelajari kembali setiap tahapan proses secara mandiri setelah kegiatan selesai. Seluruh peserta kemudian mengikuti praktik pembuatan kombucha secara langsung dengan pendampingan dari tim pelaksana. Selama praktik berlangsung peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi, terutama ketika mempelajari karakteristik SCOBY, teknik menjaga kebersihan alat, lama fermentasi, serta indikator keberhasilan fermentasi. Diskusi yang berlangsung menunjukkan bahwa sebagian besar peserta baru pertama kali mengenal proses fermentasi kombucha dan mulai memahami bahwa teknologi tersebut dapat diterapkan menggunakan peralatan sederhana yang tersedia di rumah.



Gambar 3. Praktik Pelatihan pembuatan kombucha kepada anggota PKK Desa Datar

Keberhasilan kegiatan dievaluasi menggunakan instrumen *pre-test* dan *post-test* yang diberikan kepada seluruh peserta sebelum dan sesudah pelatihan. Evaluasi dilakukan untuk mengetahui peningkatan pengetahuan peserta mengenai teknik pengolahan kombucha, karakteristik kombucha sebagai minuman fermentasi, serta potensi pengembangan kombucha sebagai produk ekonomi.

Tabel 1. Perubahan Tingkat Pengetahuan Sebelum dan Sesudah Program

Aspek Evaluasi	Sebelum Pelatihan (Pre-Test)	Sesudah Pelatihan (Post-Test)	Peningkatan
Pengetahuan terkait Teknik pengolahan kombucha	11.43%	100%	+88.57%
Pengetahuan terkait perbedaan dari kombucha dengan minuman fermentasi lain	8.57%	100%	+91.43%
Pengetahuan terkait pengolahan kombucha dapat menghasilkan produk yang bernilai ekonomis	14.28%	100%	+85.72%
Rata-rata	11.43%	100%	+88.57%

Berdasarkan Tabel 1 terlihat bahwa seluruh aspek pengetahuan mengalami peningkatan setelah pelaksanaan kegiatan. Pengetahuan mengenai teknik pengolahan kombucha meningkat dari 11,43% menjadi 100%, sedangkan pemahaman mengenai perbedaan kombucha dengan minuman fermentasi lain meningkat dari

8,57% menjadi 100%. Selain itu, pemahaman peserta mengenai peluang pengembangan kombucha sebagai produk bernilai ekonomi juga meningkat dari 14,28% menjadi 100%.

Peningkatan tersebut menunjukkan bahwa metode penyuluhan yang dipadukan dengan demonstrasi, video pembelajaran, praktik langsung, dan diskusi interaktif efektif dalam meningkatkan transfer pengetahuan kepada masyarakat. Pembelajaran berbasis pengalaman (*experiential learning*) memungkinkan peserta memahami setiap tahapan proses fermentasi secara lebih baik dibandingkan hanya melalui penyampaian materi secara teoritis [12]. Keterlibatan aktif peserta selama proses pelatihan juga mendorong terbentuknya pemahaman yang lebih mendalam mengenai prinsip fermentasi, sanitasi, dan pengendalian mutu produk. Selain peningkatan aspek kognitif, kegiatan ini juga meningkatkan motivasi peserta untuk mengembangkan kombucha sebagai usaha rumah tangga. Hal tersebut terlihat dari tingginya partisipasi peserta selama diskusi, banyaknya pertanyaan mengenai teknik produksi, serta ketertarikan peserta untuk mencoba memproduksi kombucha secara mandiri menggunakan sampel kultur SCOBY yang diberikan pada akhir kegiatan.

Teknologi tepat guna yang diperkenalkan dalam kegiatan ini tidak hanya berfokus pada proses fermentasi, tetapi juga pada pengendalian mutu produk. Salah satu teknologi yang diperkenalkan adalah penerapan penyimpanan dingin setelah fermentasi selesai. Penyimpanan pada suhu rendah mampu memperlambat aktivitas metabolik mikroorganisme sehingga fermentasi lanjutan dapat dikendalikan. Pengendalian tersebut penting untuk mencegah terbentuknya produk yang terlalu asam (*over-fermented*) serta membatasi peningkatan kadar alkohol selama penyimpanan [5].

Selain penyimpanan dingin, peserta juga diberikan pemahaman mengenai pentingnya sanitasi alat, penggunaan bahan baku yang berkualitas, serta pengendalian waktu fermentasi. Ketiga aspek tersebut merupakan faktor utama yang menentukan keberhasilan proses fermentasi sekaligus menjamin keamanan pangan produk yang dihasilkan. Penerapan teknologi yang sederhana namun tepat sasaran ini memungkinkan masyarakat menghasilkan kombucha dengan mutu yang lebih konsisten tanpa memerlukan investasi peralatan yang mahal sehingga sesuai diterapkan pada skala usaha rumah tangga.

Selain meningkatkan pengetahuan mengenai teknik fermentasi, kegiatan ini juga membuka wawasan masyarakat mengenai peluang diversifikasi ekonomi berbasis pangan fungsional. Sebelum pelatihan berlangsung, sebagian besar peserta belum mengetahui bahwa kombucha memiliki nilai jual yang relatif tinggi serta dapat dikembangkan menjadi berbagai bentuk usaha. Setelah mengikuti kegiatan, peserta mulai memahami bahwa kombucha tidak hanya dapat dipasarkan sebagai minuman siap konsumsi, tetapi juga dapat dikembangkan dalam bentuk *starter* SCOBY, kombucha dengan berbagai varian rasa berbasis bahan lokal, maupun produk fermentasi inovatif lainnya [13].

Pemanfaatan komoditas lokal seperti bunga telang, bunga rosella, dan rambut jagung memberikan peluang bagi masyarakat untuk menghasilkan produk kombucha yang memiliki karakteristik khas Desa Datar. Pengembangan produk berbasis potensi lokal tersebut diharapkan mampu meningkatkan daya saing produk sekaligus memperkuat identitas desa sebagai sentra pengembangan pangan fungsional berbasis sumber daya lokal [14].

Meskipun demikian, hasil diskusi menunjukkan bahwa masyarakat masih memerlukan pendampingan lanjutan terutama terkait standarisasi proses produksi, pengemasan, pelabelan, strategi pemasaran, serta perizinan usaha. Oleh karena itu, keberlanjutan program menjadi aspek penting agar peningkatan pengetahuan yang telah diperoleh masyarakat dapat diimplementasikan menjadi kegiatan ekonomi produktif yang mampu meningkatkan pendapatan keluarga dan kesejahteraan masyarakat Desa Datar secara berkelanjutan [14] [15].

4. KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat melalui penerapan teknologi tepat guna dalam pembuatan minuman fungsional kombucha berhasil meningkatkan pengetahuan anggota PKK Desa Datar mengenai teknik

pengolahan kombucha, penerapan keamanan pangan, serta potensi kombucha sebagai produk bernilai ekonomi. Hasil pre-test dan post-test menunjukkan peningkatan rata-rata pengetahuan peserta dari 11,43% menjadi 100%, yang mengindikasikan bahwa metode sosialisasi, demonstrasi, dan praktik langsung efektif dalam meningkatkan pemahaman masyarakat.

Peningkatan pengetahuan tersebut diharapkan menjadi langkah awal dalam mendorong diversifikasi ekonomi berbasis potensi lokal melalui pengembangan usaha kombucha. Keberlanjutan program memerlukan pendampingan lebih lanjut, terutama pada aspek standarisasi produksi, pengemasan, dan pemasaran, agar kombucha dapat berkembang menjadi produk unggulan yang berkontribusi terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat Desa Datar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih diberikan kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (DPPM) Telkom University yang telah mendanai kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat, serta PKK Desa Datar, Sumbang, Banyumas sebagai mitra yang membantu pelaksanaan kegiatan dan pihak yang memberikan fasilitas, sehingga kegiatan dapat dikerjakan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] N. Y. . Kandowanko, F. Febriyanti, A. . Dwinanto, B. S. . Potutu, and M. Mutmainah, “Transformasi Pertanian Berkelanjutan Berbasis Tumpangsari, Ecofarming dan Hilirisasi Produk Jagung Melalui Program Pemberdayaan Masyarakat di Desa Daenaa”, *JPkMN*, vol. 6, no. 4, pp. 5930–5939, Dec. 2025.
- [2] N. Martina, M. Fathur, R. Hasan, L. S. Wulandari, and A. ' Isyah Salimah, “Upaya Peningkatan Nilai Ekonomis Produk Umkm Melalui Sosialisasi Diversifikasi Produk,” vol. 5, no. 5, pp. 2273–2282, 2021, doi: 10.31764/jmm.v5i5.5485.
- [3] Irfan Fadhlurrohman, Cahya Wulandari, and Muhammad Razan Assaqthi Al-Ryadhi, “Diversifikasi Produk Susu Fermentasi dengan Pemanfaatan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) sebagai Inovasi Pangan Fungsional: Review,” *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, vol. 4, no. 1, pp. 363–374, Sep. 2023, doi: 10.47687/snppvp.v4i1.659.
- [4] T. F. Sitorus, K. M. Simarmata, M. A. Zein, I. Santika, M. Silitonga, and S. W. Dachi, “Pemanfaatan Limbah Biji Durian Menjadi Tepung Dalam Menciptakan Peluang Usaha Untuk Ibu PKK,” *Matano: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, vol. 1, no. 2, pp. 53–58, Aug. 2025, doi: 10.51574/matano.v1i2.3145.
- [5] Faizah, F., Ajeng, D. K., Muhammad, T. A., Lina, F. L., & Muhammad, N. B. S. (2024). Peningkatan Pengetahuan Masyarakat Melalui Sosialisasi Pembuatan Kombucha Di Desa Bulak Kabupaten Cirebon. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat: Politeknik Dharma Patria Kebumen*, 5(3), 721-727., doi: 10.37339/jurpikat.v5i3.1786.
- [6] A. D. Kurniawati, A. W. Paramadini, and S. Van Marsally, “Peningkatan Produktivitas Dan Mutu Produk Tahu Yang Berkelanjutan Pada Umkm Tahu Melalui Inovasi Teknsologi,” *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, vol. 8, no. 6, p. 6548, Dec. 2024, doi: 10.31764/jmm.v8i6.27576.
- [7] Ajeng Dyah Kurniawati, Adanti Wido Paramadini, Silvia Van Marsally, Fitranaya Arlian, and Muhammad Tata Awaludin, “Strategi Peningkatan Mutu dan Umur Simpan Produk Tahu di Desa Kalikidang Melalui Penerapan Teknologi Pasteurisasi,” *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, vol. 6, no. 1, pp. 110–118, Jan. 2025, doi: 10.37339/jurpikat.v6i1.2002.
- [8] A. D. Kurniawati, A. W. Paramadini, and S. Van Marsally, “Peningkatan Produktivitas Dan Mutu Produk Tahu Yang Berkelanjutan Pada Umkm Tahu Melalui Inovasi Teknologi,” *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, vol. 8, no. 6, p. 6548, Dec. 2024, doi: 10.31764/jmm.v8i6.27576.
- [9] E. Rasmikayati, E. Djuwendah, and B. R. Saefudin, “Penyuluhan Strategi Pemasaran Dan Produksi Minuman Fermentasi Kombucha,” *GANESHA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 5, no. 1, pp. 331–338, Jan. 2025, doi: 10.36728/ganesha.v5i1.4541.

- [10] F. Rezaldi, S. F. Sathi, R. W. Ragil, F. K. Farida, I. H. G. Iin, and M. S. Surya, “Pengenalan Mengenai Manfaat Kombucha Bunga Telang Secara Nyata Sebagai Bahan Aktif Sediaan Kosmetik Dan Produk Bioteknologi Farmasi Ramah Lingkungan Kepada Siswa Siswi KIR Biologi SMAN 5 Cilegon,” *Jurnal Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat Indonesia*, vol. 3, no. 1, pp. 8–20, May 2024, doi: 10.56303/jppmi.v3i1.248.
- [11] N. L. Isnaeni, D. Aryanti, B. Maharani, and A. D. Aulia, “Peran Ibu PKK Dalam Mendorong Pemberdayaan UMKM di Era Digital,” *Abdimas Awang Long*, vol. 8, no. 2, pp. 231–238, Jun. 2025, doi: 10.56301/awal.v8i2.1639.
- [12] S. Musa, S. Nurhayati, and R. Zubaedah, “Peningkatan Kompetensi Pemasaran Produk Warga Belajar Pusat Kegiatan Belajar Masyarakat Melalui Pelatihan Marketplace Dan Canva,” *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, vol. 6, no. 6, p. 4533, Dec. 2022, doi: 10.31764/jmm.v6i6.10912.
- [13] T. Khaerunnisa, I. Setiawan, L. Trimono, and G. W. Mukti, “Strategi Pemasaran Kombucha Cascara Menggunakan Konsep Marketing Mix 7P dengan Analisis Matriks SWOT dan QSPM (Studi Kasus PT Agritama Sinergi inovasi Kota Bandung),” *JIA (Jurnal Ilmiah Agribisnis) : Jurnal Agribisnis dan Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian*, vol. 9, no. 2, pp. 171–185, May 2024, doi: 10.37149/jia.v9i2.1173.
- [14] P. R. Sintyadewi, I. G. A. Y. Rabani, N. T. Wulansari, and I. A. A. Widnyani, “Pelatihan Kewirausahaan Pembuatan Kombucha Berbasis Komoditas Lokal Untuk Siswa SMK Negeri 1 Kintamani,” *Jurnal Abdimas ITEKES Bali*, vol. 4, no. 2, pp. 111–118, May 2025, doi: 10.37294/jai.v4i2.678.
- [15] Fitri Adila Novianti, Irfan Nursetiawan, Muhammad Sobari, Riris Risnawati, and Ujang Irman Saputra, “Pemberdayaan Kelompok Tani Dalam Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna Untuk Meningkatkan Produktivitas Pertanian Di Desa Sukajadi Kecamatan Sadananya,” *Manfaat : Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Indonesia*, vol. 1, no. 3, pp. 52–59, Jul. 2024, doi: 10.62951/manfaat.v1i3.83.