Jurnal Abdi Masyarakat ERAU
p-ISSN. 2829-5501 | e-ISSN. 2829-5048
Volume 5 | Nomor 2 | Oktober 2026 | Hal. 171–184

PEMANFAATAN KAPULAGA MENJADI TEH HERBAL SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN KESEHATAN DAN NILAI EKONOMI

Submitted:	Edited:	Accepted:
1 September 2026	13 Oktober 2026	20 Oktober 2026

Arinda Nur Cahyani*, Iva Rinia Dewi, Septi Roheni, Stasya Yuna Fegiutami, Defa Melani

Prodi S1 Farmasi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Ibnu Sina Ajibarang, Indonesia
Email: cahyaninurarinda@gmail.com

ABSTRAK

Kapulaga (*Amomum compactum*) merupakan bahan herbal lokal di Desa Pekuncen yang berpotensi dikembangkan menjadi produk praktis dan bernilai tambah. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK dalam mengolah kapulaga menjadi teh herbal celup. Kegiatan dilaksanakan pada 7 Agustus 2026 di Aula Balai Desa Pekuncen dengan pendekatan edukatif-partisipatif melalui penyuluhan, demonstrasi pembuatan minuman herbal menggunakan kapulaga, jahe, dan daun pandan wangi, pencicipan, serta pengenalan produk teh herbal celup. Evaluasi dilakukan secara deskriptif berdasarkan keterlibatan peserta dan pemahaman terhadap tahapan dasar pengolahan. Hasil kegiatan menunjukkan peserta terlibat aktif dan memperoleh pengetahuan serta pengalaman praktis dalam mengolah kapulaga menjadi minuman herbal dan teh celup. Kegiatan ini menunjukkan bahwa teh herbal berbahan kapulaga dapat mendukung pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan keterampilan pengolahan bahan lokal dan peluang pengembangan produk bernilai tambah.

Kata kunci: kapulaga, teh herbal celup, pemberdayaan masyarakat

PENDAHULUAN

Desa Pekuncen, Kecamatan Pekuncen, Kabupaten Banyumas merupakan wilayah agraris yang dikenal sebagai sentra pertanian dan industri rumah tangga, dengan kapulaga yang tumbuh di kawasan hutan masyarakat setempat sehingga bahan baku ini relatif mudah diperoleh warga, termasuk kelompok masyarakat mitra dalam kegiatan ini (Badan Pusat Statistik Kabupaten Banyumas, 2025). Meski bahan baku tersedia,

This open access article is distributed under a Creative Commons Attribution (CC-BY-NC-SA) 4.0 International license.
Copyright (c) 2026 Jurnal Abdi Masyarakat Erau

How to Cite (APA Style):
Cahyani, A. N., Dewi, I. R., Roheni, S., Fegiutami, S. Y., & Melani, D. (2026). PEMANFAATAN KAPULAGA MENJADI TEH HERBAL SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN KESEHATAN DAN NILAI EKONOMI. Jurnal Abdi Masyarakat Erau, 5(2), 171–184.
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN SAMARINDA

pengolahan tanaman rempah oleh kelompok masyarakat pedesaan umumnya masih sederhana dan sebatas konsumsi rumah tangga, belum berorientasi pada nilai tambah produk (Hidayati *et al*., 2023). Kesenjangan antara ketersediaan bahan baku lokal dan rendahnya kapasitas pengolahan inilah yang menjadi fokus kegiatan pengabdian ini, yaitu peningkatan pengetahuan dan keterampilan kelompok dalam mengolah kapulaga menjadi the herbal celup.

Kapulaga (*Amomum compactum*), famili *Zingiberaceae*, telah lama dimanfaatkan sebagai rempah dan bahan pengobatan tradisional (Ashokkumar *et al*., 2020). Kajian mengenai *Amomum compactum* menunjukkan bahwa tanaman ini mengandung flavonoid, saponin, minyak atsiri, dan terpenoid yang mendasari berbagai aktivitas farmakologinya (Alkandahri *et al*., 2021). Komponen utama minyak atsiri kapulaga berupa 1,8-cineole dan α-terpinyl acetate, bersama senyawa fenolik lainnya, turut berkontribusi terhadap aktivitas antioksidan dan biologis lainnya (Abdullah *et al*., 2022). Kandungan bioaktif ini menjadi dasar ilmiah pemilihan kapulaga sekaligus peluang pengembangan produk herbal bernilai tambah dari bahan lokal.

Sejumlah kajian klinis turut mendukung potensi kapulaga bagi kesehatan. Meta-analisis delapan uji klinis melaporkan penurunan penanda inflamasi (hs-CRP, IL-6, TNF-α) serta tekanan darah sistolik dan diastolik, meski jumlah penelitian masih terbatas (Heydarian *et al*., 2023), sementara kajian 12 uji klinis dengan 989 peserta menunjukkan penurunan kolesterol total, trigliserida, hs-CRP, dan IL-6 (Zhang *et al*., 2024). Penelitian lain melaporkan penurunan trigliserida meski perubahan kolesterol total, LDL, dan HDL belum signifikan (Shekarchizadeh-Esfahani *et al*., 2020), dan penelitian eksperimental pada perempuan *overweight*/obesitas dengan prediabetes turut mendasari kajian pengaruh kapulaga terhadap profil lipid dan tekanan darah (Kazemi *et al*., 2017).

Selain kapulaga, jahe (*Zingiber officinale*) dan daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius*) dipilih sebagai bahan tambahan untuk memperkaya rasa dan aroma minuman herbal. Jahe telah diteliti luas termasuk pada 109 uji klinis mengenai mual-muntah, inflamasi, dan gangguan metabolik (Anh *et al*., 2020) dan mengandung senyawa bioaktif seperti gingerol dan shogaol yang mendukung aktivitas antioksidan dan antiinflamasi (Mao *et al*., 2019), dengan bukti manfaat pada berbagai kondisi kesehatan meski kualitasnya bervariasi antar indikasi (Crichton *et al*., 2022). Daun pandan wangi mengandung senyawa fenolik, flavonoid, alkaloid, serta komponen aroma khas 2-acetyl-

1-pyrroline (Zhang *et al*., 2024), dan ketiga bahan ini diolah menjadi minuman herbal dengan formulasi tiga gelas air, empat lembar daun pandan, lima biji kapulaga, satu potong jahe, serta gula atau madu sesuai selera.

Pengolahan bahan herbal menjadi simplisia kering penting agar produk praktis disimpan dan digunakan, karena kadar air berpengaruh terhadap kestabilan bahan dan mutu produk akhir (Pramananda & Hasibuan, 2026). Metode pengeringan juga perlu diperhatikan karena dapat memengaruhi karakteristik dan kualitas senyawa bioaktif dalam bahan herbal (Abidin *et al*., 2022). Pada produk teh, pengeringan turut membentuk warna, rasa, dan aroma, sehingga kualitas bahan kering perlu diperhatikan sebelum dikemas (Zhang *et al*., 2024). Pengemasan dalam bentuk kantong teh celup dipilih karena dapat meningkatkan kepraktisan penggunaan serta penerimaan konsumen (Widjayanti *et al*., 2026). Atribut seperti rasa, kemasan, dan informasi kedaluwarsa juga menjadi pertimbangan penting bagi konsumen dalam memilih produk teh celup (Ikmanila *et al*., 2018).

Pengembangan kapulaga dan jahe menjadi teh rempah celup terbukti memberi nilai tambah ekonomi sebesar Rp. 138.142/Kg dengan rasio nilai tambah 47% dan margin keuntungan hingga 87% (Ahya & Husyairi, 2024). Kegiatan serupa pernah dilakukan Utomo (2025) melalui pembuatan teh herbal kapulaga sebagai *immune booster* di Desa Bedayu Talang, mencakup edukasi, pengolahan bahan kering, hingga pengemasan produk. Preseden ini menunjukkan bahwa pengolahan kapulaga menjadi teh celup layak direplikasi di Desa Pekuncen untuk meningkatkan nilai ekonomi bahan lokal sekaligus memperluas manfaat kesehatannya.

Pemberdayaan masyarakat melalui produk herbal terbukti mendukung peningkatan pengetahuan dan keterlibatan ekonomi, seperti pada pemberdayaan kelompok perempuan di Catur Kintamani (Susanto *et al*., 2022) dan pelatihan pembuatan simplisia serta jamu pada Kelompok Wanita Tani Desa Kemetul (Fadhilah *et al*., 2022). Kegiatan edukasi penggunaan tanaman obat keluarga juga dilaporkan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan tanaman obat bagi kesehatan keluarga (Hidayati *et al*., 2023). Pelatihan pembuatan produk minuman kesehatan berbasis herbal kepada komunitas perempuan turut menunjukkan bahwa pengembangan produk herbal dapat menjadi sarana edukasi sekaligus pemberdayaan masyarakat (Laila *et al*., 2025). Berdasarkan uraian tersebut, kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan

pengetahuan dan keterampilan kelompok masyarakat Desa Pekuncen dalam mengolah kapulaga menjadi teh herbal celup, sehingga diharapkan terjadi peningkatan kapasitas pengolahan bahan lokal, penguatan kemandirian ekonomi kelompok, dan perluasan pemanfaatan tanaman obat keluarga secara berkelanjutan.

BAHAN DAN METODE

Waktu, Tempat, dan Sasaran

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berjudul "Pemanfaatan Kapulaga Menjadi Teh Herbal sebagai Upaya Peningkatan Kesehatan dan Nilai Ekonomi" dilaksanakan pada 7 Agustus 2026 di Aula Balai Desa Pekuncen, dengan sasaran ibu-ibu PKK Desa Pekuncen. Peserta terlibat dalam penyuluhan, demonstrasi pembuatan minuman herbal, pencicipan hasil minuman, serta menerima produk teh herbal dalam kemasan pouch. Pendekatan yang digunakan bersifat edukatif-partisipatif, karena edukasi yang disertai praktik dan demonstrasi dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pemanfaatan tanaman herbal (Fadhilah *et al*., 2022).

Tahap Persiapan

Tahap persiapan meliputi penyusunan materi penyuluhan (pengenalan kapulaga, simplisia, kandungan, dan cara pengolahan), penyiapan bahan demonstrasi berupa kapulaga, jahe, daun pandan, air, serta gula atau madu sesuai selera, dengan formulasi tiga gelas air, empat lembar daun pandan wangi, lima biji kapulaga, dan satu potong jahe. Kelompok juga menyiapkan peralatan serta bahan herbal kering yang telah dipersiapkan sebelumnya untuk digunakan sebagai bahan teh celup.

Penyiapan Bahan Teh Celup

Bahan herbal digunakan dalam kondisi kering untuk mengurangi kadar air sehingga produk lebih stabil selama penyimpanan (Pramananda & Hasibuan, 2026). Bahan kering tersebut dimasukkan ke dalam kantong teh sebagai bentuk sediaan yang lebih praktis dibandingkan penggunaan simplisia secara langsung (Widjayanti *et al*., 2026), kemudian dikemas menggunakan pouch agar mudah dibawa dan digunakan oleh peserta.

Pelaksanaan Penyuluhan

Penyuluhan disampaikan langsung kepada ibu-ibu PKK menggunakan bahasa yang sederhana dan mudah dipahami, mencakup pengertian jamu dan simplisia, pengenalan

tanaman kapulaga, bagian tanaman yang dimanfaatkan, kandungan minyak atsiri, serta potensi pemanfaatannya. Materi diarahkan agar peserta memahami bahwa pemanfaatan tanaman herbal merupakan bagian dari pemanfaatan bahan lokal dan bukan pengganti pengobatan medis.

Demonstrasi Pembuatan Minuman Herbal

Demonstrasi dilakukan dengan mendidihkan tiga gelas air, kemudian menambahkan daun pandan, kapulaga, dan jahe, lalu direbus dengan api sedang selama kurang lebih 10 menit. Minuman selanjutnya disajikan dengan tambahan gula atau madu sesuai selera, sehingga peserta dapat mengamati langsung tahapan pengolahan kapulaga menjadi minuman herbal.

Pencicipan Hasil Minuman

Ibu-ibu PKK diberikan kesempatan untuk mencicipi minuman herbal hasil demonstrasi guna memperoleh pengalaman langsung terhadap rasa dan aroma produk. Tahap ini juga menjadi sarana interaksi antara kelompok pelaksana dan peserta dalam memperkenalkan hasil pengolahan kapulaga.

Pembagian Produk Teh Herbal

Produk teh dalam kantong teh yang telah dikemas menggunakan pouch dibagikan kepada peserta sebagai contoh produk teh herbal berbahan kering yang dapat digunakan dengan cara diseduh. Pembagian produk ini memperkenalkan bentuk sederhana inovasi pengolahan bahan herbal, yang berpotensi meningkatkan nilai tambah melalui transformasi bahan baku menjadi produk siap konsumsi (Ahya & Husyairi, 2024).

Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan secara deskriptif melalui pengamatan terhadap keterlibatan peserta dalam penyuluhan, demonstrasi, penerimaan produk, dan pencicipan hasil minuman. Indikator keberhasilan meliputi kemampuan peserta mengenali kapulaga sebagai bahan herbal, memahami tahapan dasar pembuatan minuman herbal, mengenali bentuk produk teh celup, serta memahami bahwa bahan rempah dapat dikembangkan menjadi produk yang lebih praktis dan memiliki potensi nilai tambah.

Jurnal Abdi Masyarakat Erau
p-ISSN. 2829-5501 | e-ISSN. 2829-5048
Volume 5 | Nomor 2 | Oktober 2026 | Hal. 171–184

Alur Kegiatan

Tahapan pelaksanaan kegiatan, mulai dari persiapan hingga evaluasi, disajikan pada diagram alur berikut.



Gambar 1. Alur pelaksanaan kegiatan pemanfaatan kapulaga menjadi teh herbal di Desa Pekuncen

Jurnal Abdi Masyarakat Erau
p-ISSN. 2829-5501 | e-ISSN. 2829-5048
Volume 5 | Nomor 2 | Oktober 2026 | Hal. 171–184

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul "Pemanfaatan Kapulaga Menjadi Teh Herbal sebagai Upaya Peningkatan Kesehatan dan Nilai Ekonomi" telah dilaksanakan pada 7 Agustus 2026 di Aula Balai Desa Pekuncen dengan sasaran ibu-ibu PKK Desa Pekuncen. Kegiatan terdiri atas penyuluhan mengenai kapulaga dan pemanfaatannya, demonstrasi pembuatan minuman herbal, pencicipan hasil olahan, serta pengenalan produk teh herbal kapulaga dalam kemasan pouch. Rangkaian kegiatan dirancang dengan menggabungkan penyampaian materi dan praktik agar peserta memperoleh pengetahuan sekaligus pengalaman langsung dalam mengolah bahan rempah lokal.

Kegiatan diawali dengan penyampaian materi mengenai kapulaga, simplisia, kandungan minyak atsiri, dan pemanfaatannya sebagai bahan herbal. Materi disampaikan secara langsung dengan bahasa sederhana sehingga mudah dipahami oleh peserta. Selama penyuluhan, peserta menunjukkan perhatian dan keterlibatan melalui interaksi dengan tim pelaksana. Pendekatan edukatif yang dilanjutkan dengan praktik dinilai sesuai untuk kegiatan pemberdayaan masyarakat karena peserta tidak hanya menerima informasi, tetapi juga memperoleh pengalaman dalam menerapkan materi yang disampaikan. Hal tersebut sejalan dengan Santi *et al.* (2022) yang melaporkan bahwa sosialisasi dan pelatihan pembuatan teh herbal dalam bentuk teh celup dapat mendukung peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah produk herbal.



Gambar 2. Penyampaian materi pemanfaatan kapulaga sebagai teh herbal

Setelah penyuluhan, dilakukan demonstrasi pengolahan minuman herbal menggunakan kapulaga, jahe, dan daun pandan wangi. Proses pembuatan dilakukan dengan merebus tiga gelas air bersama empat lembar daun pandan wangi, lima biji kapulaga, dan satu potong jahe menggunakan api sedang selama kurang lebih 10 menit. Minuman yang dihasilkan dapat ditambahkan gula atau madu sesuai selera. Demonstrasi memberikan gambaran secara langsung mengenai tahapan sederhana pengolahan rempah menjadi minuman herbal yang dapat dilakukan dengan bahan dan peralatan rumah tangga.

Kapulaga digunakan sebagai bahan utama karena mengandung berbagai senyawa bioaktif, termasuk senyawa fenolik dan komponen volatil, yang telah dilaporkan memiliki potensi aktivitas biologis seperti antioksidan dan antimikroba (Abdullah *et al*., 2022). Sementara itu, jahe mengandung senyawa bioaktif seperti gingerol, shogaol, dan paradol yang banyak diteliti karena berbagai aktivitas biologisnya. Penggunaan kedua rempah tersebut dalam minuman memberikan kombinasi rasa dan aroma yang khas sekaligus menjadi bentuk diversifikasi pemanfaatan bahan rempah lokal. Meskipun demikian, potensi aktivitas biologis bahan tersebut tidak berarti bahwa produk yang dihasilkan dapat menggantikan pengobatan medis, sehingga pemanfaatannya tetap perlu ditempatkan sebagai bagian dari konsumsi pangan dan herbal secara bijak.



Gambar 3. Pencicipan minuman herbal kapulaga oleh peserta

Jurnal Abdi Masyarakat Erau
p-ISSN. 2829-5501 | e-ISSN. 2829-5048
Volume 5 | Nomor 2 | Oktober 2026 | Hal. 171–184

Tahap selanjutnya adalah pencicipan minuman herbal. Peserta diberikan kesempatan untuk mencoba hasil olahan sehingga memperoleh pengalaman langsung terhadap karakter rasa dan aroma kombinasi kapulaga, jahe, dan daun pandan wangi. Kegiatan pencicipan juga menjadi sarana interaksi antara peserta dan tim pelaksana dalam memperkenalkan hasil pengolahan kapulaga. Keterlibatan peserta dalam tahap penyuluhan, demonstrasi, dan pencicipan menunjukkan bahwa kegiatan berlangsung secara partisipatif dan memberikan pengalaman praktis mengenai pengolahan bahan herbal.

Selain minuman herbal, peserta diperkenalkan dengan produk teh herbal celup berbahan herbal kering. Bahan yang telah disiapkan dimasukkan ke dalam kantong teh kemudian dikemas menggunakan pouch. Bentuk teh celup memberikan kepraktisan dalam penyajian karena produk dapat langsung digunakan dengan cara diseduh. Santi *et al.* (2022) juga menjelaskan bahwa pengembangan teh herbal dalam bentuk kemasan teh celup dapat meningkatkan kepraktisan dan daya tarik produk herbal. Penggunaan kemasan pouch dalam kegiatan ini memberikan gambaran bahwa bahan rempah dapat dikembangkan menjadi produk yang lebih praktis, mudah dibawa, dan memiliki tampilan yang lebih siap untuk dipasarkan.



Gambar 4. Produk teh herbal kapulaga dalam kemasan pouch

Dari aspek ekonomi, pengolahan rempah menjadi produk teh celup berpotensi memberikan nilai tambah dibandingkan penjualan bahan dalam bentuk awal. Ahya dan Husyairi (2024) melaporkan bahwa pengolahan rempah, termasuk kapulaga dan jahe, menjadi teh rempah celup menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 138.142/kg dengan rasio nilai tambah 47% dan margin keuntungan 87% pada objek penelitian mereka. Temuan tersebut menunjukkan adanya peluang ekonomi dalam pengembangan produk

olahan rempah. Namun, nilai tersebut tidak dapat langsung diterapkan pada produk di Desa Pekuncen karena biaya bahan baku, proses produksi, kemasan, tenaga kerja, dan kondisi pasar dapat berbeda.

Keterlibatan ibu-ibu PKK dalam kegiatan juga menunjukkan relevansi pemanfaatan bahan herbal dengan upaya pemberdayaan masyarakat. Fadhilah *et al*. (2022) melaporkan bahwa pelatihan pembuatan simplisia dan produk jamu pada kelompok wanita tani dapat meningkatkan pengetahuan peserta serta menghasilkan produk herbal yang berpotensi dikembangkan menjadi produk bernilai jual. Susanto et al. (2022) juga menunjukkan bahwa pemberdayaan perempuan berbasis produk herbal dapat mendorong keterlibatan perempuan dalam pengembangan ekonomi lokal melalui edukasi, produksi, dan pemasaran. Dengan demikian, kegiatan di Desa Pekuncen tidak hanya memperkenalkan kapulaga sebagai bahan herbal, tetapi juga memberikan gambaran mengenai keterampilan pengolahan dan peluang pengembangan produk berbasis bahan lokal.



Gambar 5. Foto bersama peserta dan tim pelaksana kegiatan

Berdasarkan pengamatan selama kegiatan, peserta terlibat dalam seluruh rangkaian kegiatan, mulai dari penyuluhan, demonstrasi, pencicipan, hingga pengenalan produk teh herbal. Kegiatan ini memberikan pengalaman kepada peserta dalam mengenali kapulaga sebagai bahan herbal, memahami tahapan dasar pengolahan rempah menjadi minuman herbal, serta mengenal teh celup sebagai alternatif produk olahan yang lebih

praktis. Pemanfaatan kapulaga menjadi teh herbal dengan pendekatan edukasi dan praktik dapat menjadi salah satu alternatif dalam memperkenalkan pemanfaatan bahan herbal lokal sekaligus memberikan gambaran mengenai peluang peningkatan nilai tambah produk.

Keterbatasan kegiatan ini adalah evaluasi keberhasilan masih dilakukan secara deskriptif berdasarkan keterlibatan peserta dan belum menggunakan instrumen pengukuran pengetahuan secara kuantitatif. Oleh karena itu, kegiatan selanjutnya dapat dilengkapi dengan pre-test dan post-test untuk mengukur perubahan pengetahuan, penilaian organoleptik untuk mengetahui penerimaan produk, serta analisis biaya dan kelayakan usaha untuk mengukur potensi pengembangan produk secara lebih objektif.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pemanfaatan kapulaga menjadi teh herbal ini telah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok masyarakat Desa Pekuncen dalam mengolah kapulaga menjadi teh herbal celup, dan diharapkan bisa menjadi peningkatan kapasitas pengolahan bahan lokal, penguatan kemandirian ekonomi kelompok, dan perluasan pemanfaatan tanaman obat keluarga secara berkelanjutan.

Kegiatan selanjutnya disarankan dilengkapi dengan evaluasi melalui pre-test dan post-test, uji organoleptik, serta analisis biaya dan kelayakan usaha untuk mengukur manfaat kegiatan dan potensi pengembangan produk secara lebih objektif dan berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Ibnu Sina Ajibarang yang telah memberikan dukungan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN). Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Pemerintah Desa beserta perangkat desa yang telah memberikan izin dan dukungan selama kegiatan berlangsung, serta kepada ibu-ibu PKK yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan penyuluhan dan praktik pembuatan teh herbal kapulaga. Terima kasih juga disampaikan kepada seluruh pihak yang telah membantu, baik secara langsung maupun tidak langsung, sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

Abdullah, A., Ahmad, N., Tian, W., Zengliu, S., Zou, Y., Farooq, S., Huang, Q., & Xiao, J. (2022). Recent advances in the extraction, chemical composition, therapeutic potential, and delivery of cardamom phytochemicals. *Frontiers in Nutrition, 9*, 1024820. https://doi.org/10.3389/fnut.2022.1024820

Abidin, T., *et al*. (2022). Medicinal plant drying using a superabsorbent polymer dryer incorporated with an insulated heater. *Processes, 10*(11), 2319. https://doi.org/10.3390/pr10112319

Ahya, R. M., & Husyairi, K. A. (2024). Analisis nilai tambah dan strategi pengembangan teh rempah celup di PT Indo Spices Trading. *Jurnal Sosial Terapan, 2*(2), 25–34. https://doi.org/10.29244/jstr.2.2.25-34

Alkandahri, M. Y., Shafirany, M. Z., Rusdin, A., Agustina, L. S., Pangaribuan, F., Fitrianti, F., Farhamzah, Kusumawati, A. H., Sugiharta, S., Arfania, M., & Mardiana, L. A. (2021). Amomum compactum: A review of pharmacological studies. *Plant Cell Biotechnology and Molecular Biology, 22*(33–34), 61–69.

Ashokkumar, K., Murugan, M., Dhanya, M. K., & Warkentin, T. D. (2020). Botany, traditional uses, phytochemistry and biological activities of cardamom [*Elettaria cardamomum* (L.) Maton] – A critical review. *Journal of Ethnopharmacology, 246*, 112244. https://doi.org/10.1016/j.jep.2019.112244

Badan Pusat Statistik Kabupaten Banyumas. (2025). Kecamatan Pekuncen dalam angka 2025. Badan Pusat Statistik Kabupaten Banyumas.

Crichton, M., Davidson, A. R., Innerarity, C., Marx, W., Lohning, A., Isenring, E., & Marshall, S. (2022). Orally consumed ginger and human health: An umbrella review. *The American Journal of Clinical Nutrition, 115*(6), 1511–1527. https://doi.org/10.1093/ajcn/nqac035

Fadhilah, P. N., Trisnaningsih, H., Pujiastuti, A., & Vifta, R. L. (2022). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani (KWT) Desa Kemetul melalui pelatihan soft skill pembuatan produk jamu. *Indonesian Journal of Community Empowerment, 4*(2), 209–215. https://doi.org/10.35473/ijce.v4i2.1961

Heydarian, A., Tahvilian, N., Shahinfar, H., Abbas-Hashemi, S. A., Daryabeygi-Khotbehsara, R., & Aryaeian, N. (2023). Effect of cardamom consumption on inflammation and blood pressure in adults: A systematic review and meta-analysis of randomized clinical trials. *Food Science & Nutrition, 12*(1), 3–12. https://doi.org/10.1002/fsn3.3738

Hidayati, N. R., Muhaerin, K., Sari, I. M., Chahyani, O. D., Listiyani, L., Afriliani, P., Amanah, L. L., Laila, I., Setiawan, D. F. N., & Ainun, N. R. (2023). Community empowerment in the use of family medicinal plants (TOGA). *Community Empowerment, 8*(9), 1416–1423. https://doi.org/10.31603/ce.10315

Ikmanila, R., Mukson, & Setiyawan, H. (2018). Analisis preferensi konsumen rumah tangga terhadap teh celup di Kota Semarang. *Optimum: Jurnal Ekonomi dan Pembangunan, 8*(1). https://doi.org/10.12928/optimum.v8i1.9080

Kazemi, S., Yaghooblou, F., Siassi, F., Rahimi Foroushani, A., Ghavipour, M., Koohdani, F., & Sotoudeh, G. (2017). Cardamom supplementation improves inflammatory and oxidative stress biomarkers in hyperlipidemic, overweight, and obese pre-diabetic women: A randomized double-blind clinical trial. Journal of the Science of Food and Agriculture, 97(15), 5296–5301. https://doi.org/10.1002/jsfa.8414

Laila, L., Marianne, Wahyuni, H. S., *et al*. (2025). Pemberdayaan komunitas perempuan dengan pelatihan pembuatan produk minuman kesehatan berbasis herbal di HAPSARI, Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Abdimas Madani dan Lestari, 7*(2). https://doi.org/10.20885/jamali.vol7.iss2.art10

Mao, Q.-Q., Xu, X.-Y., Cao, S.-Y., Gan, R.-Y., Corke, H., Beta, T., & Li, H.-B. (2019). Bioactive compounds and bioactivities of ginger (*Zingiber officinale* Roscoe). *Foods, 8*(6), 185. https://doi.org/10.3390/foods8060185

Pramananda, V., & Hasibuan, R. (2026). Solid desiccant-based dehumidification drying for herbal plants: A comprehensive review on drying performance, kinetics, and product quality. *Journal of Engineering and Applied Science, 73*, 240. https://doi.org/10.1186/s44147-026-01071-x

Santi I, Amirah S, Andriani I. (2022). Sosialisasi pembuatan teh herbal dalam kemasan teh celup pada kelompok PKK Kalabbirang, Kabupaten Takalar. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat, 11(*1), 22–25. doi:10.24198/dharmakarya.v11i1.32667.

Shekarchizadeh-Esfahani, P., Arab, A., Ghaedi, E., Hadi, A., & Jalili, C. (2020). Effects of cardamom supplementation on lipid profile: A systematic review and meta-analysis of randomized controlled clinical trials. *Phytotherapy Research, 34*(3), 475–485. https://doi.org/10.1002/ptr.6543

Susanto, P. C., Erfiani, N. M. D., Darmawijaya, I. P., & Lestari, P. I. (2022). Towards gender equality through women empowerment project based on herbal products in Catur Kintamani, Bali. *Community Empowerment, 7*(4), 706–716. https://doi.org/10.31603/ce.6655

Utomo, B. S. (2025). Pembuatan teh herbal kapulaga sebagai immune booster di Desa Bedayu Talang. *ABDIPRAJA (Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat), 6*(1), 37–43.

Zhang, X., Wang, C., Min, R., Zhou, Q., Qi, Y., & Fan, J. (2024). Cardamom consumption may improve cardiovascular metabolic biomarkers in adults: A systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials. *Nutrition Research, 125*, 101–112. https://doi.org/10.1016/j.nutres.2024.03.002