

Inovasi Produk Olahan Asam Jawa Sebagai Komoditas Hutan Bernilai Ekonomi Untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa Jembatan Kembar Timur

Ahmad Rifki Fathoni¹, Dian Muhammadi Assurok², Nazwa Dalia Ingeswari³, Juan Arqy Maesifa³,
Amrina Rosyada³, Ilham Wahyudin⁴, Rista Oktaneva⁴, Indriyani Rahma⁵, Intan Komalasari
Saputri⁶, Nisa Fitriani⁷, Faturrahman^{8*}

¹Program Studi Ilmu Komunikasi Universitas Mataram, Indonesia

²Program Studi Agrockoteknologi Universitas Mataram, Indonesia

³Program Studi Ilmu Hukum Universitas Mataram, Indonesia

⁴Program Studi Manajemen Universitas Mataram, Indonesia

⁵Program Studi Ekonomi Pembangunan Universitas Mataram, Indonesia

⁶Program Studi Peternakan Universitas Mataram, Indonesia

⁷Program Studi Sosiologi Universitas Mataram, Indonesia

⁸Program Studi Biologi Fakultas MIPA Universitas Mataram, Indonesia

*Corresponding author : fatur@unram.ac.id

Abstract. *Community empowerment and development efforts continue to be carried out by the academic community of the University of Mataram. The main objective of this program is to enhance the added value of local commodities and create sustainable home-based business opportunities in Jembatan Kembar Timur Village, West Lombok, with a focus on a “creative economy” based on tamarind processing. The core activities included technical training in the production of tamarind candy and packaged tamarind, packaging design, branding, and marketing strategies. The results of the program showed that 15 participants, consisting of women from the Family Welfare Movement (PKK) and young women, enthusiastically participated in the socialization and training sessions on tamarind candy and packaged tamarind production, and expressed strong interest in further developing tamarind-based products. Upon completion of the training, participants were able to independently produce tamarind candy and packaged tamarind. At the final stage, participants were introduced to attractive packaging as well as virtual marketing techniques through social media. This program is expected to open up new entrepreneurial opportunities for the community of Jembatan Kembar Timur Village.*

Keywords: Tamarind processing; Product innovation; Creative economy; Rural entrepreneurship; Community empowerment

Abstrak. Upaya Pemberdayaan dan peningkatan Masyarakat Desa terus dilakukan oleh civitas akademika Universitas Mataram. Tujuan utama dari kegiatan ini adalah meningkatkan nilai tambah komoditas lokal dan membuka peluang usaha rumahan yang berkelanjutan di Desa Jembatan Kembar Timur, Lombok Barat, dengan fokus “ekonomi kreatif” berbasis pengolahan asam jawa. Kegiatan inti mencakup pelatihan teknis pembuatan permen dan asam jawa kemasan, pengemasan, branding, serta strategi pemasaran. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa sebanyak 15 orang peserta ibu-ibu PKK dan remaja putri yang mengikuti kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan permen asam jawa dan asam jawa kemasan sangat antusias dan tertarik untuk mengembangkan olahan asam jawa. Setelah mengikuti kegiatan peserta dapat secara mandiri membuat permen asam jawa dan asam jawa kemasan. diAkhir kegiatan peserta diperkenalkan kemasan yang menarik dan Teknik pemasaran secara virtual melalui media sosial. Seluruh kegiatan ini diharapkan dapat membuka peluang usaha baru bagi Masyarakat desa Jembatan Kembar Timur.

Kata Kunci: Asam jawa; inovasi produk; ekonomi kreatif; permen asam; Desa Jembatan Kembar Timur.

DOI : <https://doi.org/10.29303/sinonim.v2i1.8066>

PENDAHULUAN

Perguruan tinggi memiliki mandat Tri Dharma pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada Masyarakat. Pada tahun 2025, tim pengabdian civitas akademika Universitas Mataram lintas program studi melaksanakan program di Desa Jembatan Kembar Timur, Kecamatan Lembar, Kabupaten Lombok Barat (NTB) dengan mengusung tema *ekonomi kreatif*. Arah utama program adalah “Inovasi Produk Olahan Asam Jawa sebagai Komoditas Hutan Bernilai Ekonomi untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa Jembatan Kembar Timur.” Fokus ini dipilih karena asam jawa sebagai hasil hutan tersedia melimpah, tetapi selama ini sebagian besar masih dijual atau dimanfaatkan secara sederhana sehingga nilai tambah ekonomi belum optimal.

Secara geografis sosial, desa memiliki sumber daya alam dan infrastruktur dasar yang mendukung (jalan, listrik, telekomunikasi, fasilitas kesehatan), serta posisi strategis dekat jalur penyeberangan antarpulau yang berpotensi membuka akses pasar. Secara administratif, wilayah desa mencakup beberapa dusun, di antaranya Jembatan Kembar, Beroro, Tibu Lilin, Dasan Belo, Dasan Tapen, Abror, Penimbung, dan Tibu Lingkung. Pemetaan awal menunjukkan ketersediaan bahan baku asam jawa yang kuat terutama di kawasan seperti Dusun Tibu Lilin, namun nilai dari pasokan bahan baku ke produk olahan siap jual belum terbentuk dengan baik. Akibatnya, potensi ekonomi berbasis komoditas hutan ini belum secara sistematis dikonversi menjadi usaha rumah tangga/UMKM yang berkelanjutan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa asam Jawa memiliki kandungan senyawa bioaktif seperti polifenol, flavonoid, dan tanin, yang berperan sebagai antioksidan alami dan dapat dimanfaatkan untuk kesehatan (Karmana, 2023). Selain itu, penelitian eksperimental membuktikan bahwa olahan air asam Jawa mampu menurunkan kadar kolesterol (Farida *et al.*, 2022) dan kadar glukosa darah puasa (Nabawiyah *et al.*, 2022), sehingga produk ini memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai pangan fungsional yang diminati pasar.

Upaya inovasi produk olahan berbasis asam Jawa telah dilakukan dalam berbagai bentuk. Penelitian Prasasti *et al.* (2022) menunjukkan bahwa pengolahan asam Jawa menjadi bubuk menggunakan metode foam-mat drying mampu menghasilkan produk dengan kualitas fisik dan sensoris yang baik. Inovasi lain dilakukan oleh Fadhillah *et al.* (2023) yang mengembangkan pasta asam Jawa dengan penambahan CMC untuk meningkatkan viskositas dan stabilitas produk. Sementara itu, Juliana (2020) berhasil mengembangkan camilan dodol asam Jawa dengan hasil uji organoleptik yang menunjukkan penerimaan konsumen yang tinggi. Variasi inovasi ini membuka peluang besar untuk memperluas ragam produk olahan berbasis asam Jawa, mulai dari bentuk minuman, camilan, hingga bumbu masakan.

Program pengembangan produk lokal berbasis asam Jawa juga terbukti mampu mendorong pemberdayaan ekonomi masyarakat desa. Temuan yang diungkapkan oleh Wihartanti *et al.* (2021), yang mengembangkan produk gummy asam dalam program KKN sebagai alternatif olahan sehat, mudah diproduksi, dan memiliki daya simpan lama, sehingga potensial dipasarkan secara luas.

Integrasi antara potensi kesehatan, inovasi produk, dan pemberdayaan ekonomi menjadikan asam Jawa sebagai komoditas strategis untuk pengembangan desa. Dengan adanya pendampingan dari perguruan tinggi Universitas Mataram tahun 2025, diharapkan masyarakat Desa Jembatan Kembar Timur mampu menghasilkan produk olahan asam Jawa inovatif, seperti permen asam dan asam Jawa kemasan, yang tidak hanya bernilai ekonomi, tetapi juga mampu bersaing di pasar lokal maupun regional.

METODE PENGABDIAN

Metode pelaksanaan program dirancang terstruktur selama 7 pekan di Desa Jembatan Kembar Timur, Kecamatan Lembar, Kabupaten Lombok Barat, mulai Juli sampai Agustus 2025. Fokus kegiatan diarahkan pada pemberdayaan ekonomi warga melalui pengembangan olahan asam jawa sebagai komoditas hutan bernilai tambah, yang dikemas dalam rangkaian program yang disusun sistematis.

Tahap persiapan dimulai dengan pertemuan internal untuk membangun kerja sama tim, menyepakati tata tertib, dan membagi tugas sesuai minat/kemampuan anggota. Langkah ini ditujukan agar koordinasi berjalan rapi dan setiap kegiatan dapat dieksekusi efisien serta tepat sasaran.

Selanjutnya dilakukan survei dan observasi lapangan sebanyak tiga kali untuk memetakan kondisi desa, potensi lokal, serta masalah yang dihadapi masyarakat. Kunjungan juga difokuskan ke Dusun Tibu Lilin bersama perangkat desa; hasil temuan kemudian dibahas dengan kepala desa, warga, dan Tim Pengabdi Universitas Mataram untuk memfinalkan tema serta merumuskan program yang relevan.

Implementasi inti diwujudkan melalui program kerja utama “Sosialisasi dan Pelatihan Pengembangan Produk Olahan Berbahan Dasar Asam Jawa berbasis Ekonomi Kreatif”. Kegiatan ini menanggapi kendala rendahnya pemanfaatan asam jawa karena minimnya pengetahuan pengolahan, pengemasan, dan pemasaran. Oleh karena itu, metode pelaksanaan menggabungkan sosialisasi dan praktik langsung, termasuk pelatihan pembuatan permen asam jawa yang sehat dan enak bersama narasumber lokal, sehingga warga memperoleh keterampilan aplikatif untuk mengolah komoditas hutan menjadi produk bernilai ekonomis.

PELAKSANAAN DAN PEMBAHASAN

Sebelum melaksanakan kegiatan pengabdian, Tim Pengabdian berasama mahasiswa KKN melakukan survei dan pengumpulan data terhadap keadaan desa baik potensi sumberdaya alam. Topografi lahan pada Desa ini dominan perkebunan dan pertanian sehingga mata pencaharian masyarakat sebagian besar adalah Bertani. Gambar 1 dibawah ini memperlihatkan pohon asam jawa dan buah asam jawa yang cukup berlimpah keberadaannya di Desa Jembatan Kembar Timur.



Gambar 1: Kondisi pohon asam jawa yang sedang berbuah di Dusun Jembatan Kembar

Dari hasil survei dan pengamatan yang dilakukan di Desa Jembatan Kembar Timur, diketahui bahwa desa tersebut memiliki potensi hasil pertanian. Di Desa Jembatan Kembar Timur khususnya didusun Tibu Lilin banyak terdapat pohon asam, baik yang tumbuh liar maupun yang dibudidayakan. Dengan area yang cukup luas, para petani memiliki potensi besar untuk menghasilkan buah asam dalam jumlah yang signifikan, memungkinkan peningkatan skala produksi dan diversifikasi hasil pertanian. Hasil kebun ini juga memungkinkan penerapan

berbagai teknik pertanian modern untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas olahan buah asam yang dihasilkan.

Asam jawa (*Tamarindus indica* L.) merupakan salah satu hasil hutan non kayu (HHBK) yang banyak ditemukan di Indonesia, khususnya di kawasan pedesaan yang memiliki vegetasi beragam. Buah ini dikenal luas sebagai bahan pangan, bumbu masakan, hingga obat tradisional yang memiliki nilai kesehatan. Asam jawa (*Tamarindus indica*) diketahui kaya senyawa bioaktif—termasuk vitamin dan mineral, asam organik, serta antioksidan polifenolik—yang berpotensi bermanfaat bagi kesehatan (Aroyeun *et al.*, 2022; Valdés-Rodríguez *et al.*, 2024). Di tingkat rumah tangga di Indonesia, pemanfaatannya masih dominan pada bentuk tradisional seperti jamu *kunyit asam* (Rahmawati *et al.*, 2025). Oleh karena itu, inovasi pengolahan—misalnya konsentrat, bubuk pulp, *candy*/permen, dan *bricks*—direkomendasikan untuk meningkatkan nilai tambah, memperpanjang daya simpan, dan memperkuat daya tarik pasar, sebagaimana ditunjukkan dalam studi rekayasa proses dan program pemberdayaan UMKM/kelompok tani (Reddy *et al.*, 2023). Oleh karena itu, diperlukan inovasi pengolahan yang mampu meningkatkan nilai tambah, daya simpan, serta daya tarik pasar.

Setelah survei dilakukan, dan diperoleh informasi bahwa asam jawa selama ini di Dusun Tibu Lilin Desa Jembatan Kembar Timur hanya dimanfaatkan sebagai bumbu masakan dan kadang-kadang dijual dalam bentuk asam tanpa biji. Selanjutnya Tim melakukan diskusi dengan masyarakat khususnya Ibu-Ibu untuk membahas program kerja atau kegiatan yang bisa meningkatkan nilai tambah asam jawa seperti yang tertera pada Gambar 2.



Gambar 2: Diskusi bersama masyarakat mitra khususnya ibu-ibu rumah tangga

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat diawali dengan diskusi dan urun rembuk bersama mitra merupakan langkah penting untuk memastikan program yang dirancang sesuai dengan kebutuhan riil masyarakat. Dalam konteks Desa Jembatan Kembar Timur, keterlibatan ibu-ibu rumah tangga sebagai mitra pengabdian tidak hanya memberikan ruang partisipasi, tetapi juga memperkuat rasa memiliki terhadap program yang dijalankan. Diskusi bersama ini menjadi sarana untuk menggali potensi lokal, menyesuaikan kegiatan dengan kondisi sosial-ekonomi masyarakat, serta menyepakati bentuk kegiatan yang dapat meningkatkan nilai tambah komoditas lokal seperti asam jawa.

Kegiatan partisipatif semacam ini sejalan dengan prinsip *community engagement* dalam pengabdian masyarakat, di mana keterlibatan mitra sejak tahap perencanaan akan meningkatkan relevansi, efektivitas, dan keberlanjutan program (Pretty, 1995; Arnstein, 1969). Dengan melibatkan masyarakat secara aktif, peluang usaha baru yang dikembangkan, seperti pengolahan asam jawa, tidak hanya akan meningkatkan pendapatan rumah tangga, tetapi juga mendorong terbentuknya kemandirian ekonomi lokal yang berbasis pada potensi desa.

Hasil urun rembuk antara tim pengabdian dengan masyarakat mitra di Desa Jembatan Kembar Timur menghasilkan kesepakatan bahwa produk olahan asam jawa yang akan menjadi program utama adalah permen asam jawa serta produk asam jawa dalam bentuk kemasan dengan tampilan yang lebih elegan. Inovasi ini tidak hanya bertujuan meningkatkan nilai tambah produk, tetapi juga diarahkan untuk membentuk branding desa melalui kemasan yang menarik dan sesuai dengan preferensi konsumen. Pendekatan pengolahan dan pengemasan yang lebih modern sejalan dengan konsep pengembangan ekonomi kreatif berbasis potensi lokal, di mana inovasi produk pangan dapat memperluas pasar sekaligus memperkuat identitas desa (Handayani & Nurcahyani, 2020). Gambar 3 menyajikan proses sosialisasi tentang manfaat dan nilai ekonomi asam jawa kepada masyarakat mitra, khususnya ibu-ibu rumah tangga



Gambar 3: Proses sosialisasi tentang manfaat dan nilai ekonomi asam jawa kepada masyarakat mitra di Dusun Tibu Lilin dan Dusun Jembatan Kembar

Sebagai tindak lanjut dari kesepakatan tersebut, tim pengabdian bersama mahasiswa KKN Universitas Mataram menyelenggarakan sosialisasi mengenai manfaat serta potensi ekonomi dari produk asam jawa kepada masyarakat. Kegiatan sosialisasi ini diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang diversifikasi produk hasil pertanian serta membuka peluang usaha baru berbasis rumah tangga. Program ini juga mendorong pemberdayaan masyarakat desa melalui penguatan kapasitas produksi dan pemasaran sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi lokal (Hafsah, 2019). Dengan demikian, kegiatan pengabdian tidak hanya fokus pada transfer ilmu, tetapi juga memastikan keberlanjutan usaha berbasis sumber daya lokal.

Selain sosialisasi, kegiatan ini juga dilengkapi dengan pelatihan teknis terkait proses produksi permen asam jawa dan desain kemasan yang sesuai standar pasar. Pelatihan ini menitikberatkan pada praktik langsung sehingga masyarakat mitra tidak hanya memahami teori, tetapi juga mampu menguasai keterampilan yang diperlukan untuk menghasilkan produk yang kompetitif. Dengan adanya transfer teknologi sederhana, diharapkan masyarakat dapat secara mandiri mengembangkan usaha berbasis asam jawa sekaligus memperluas jaringan pemasaran melalui media digital maupun pemasaran lokal (Sulistiyani, 2021). Pelatihan pengolahan asam jawa disajikan pada Gambar 4



Gambar 4: Praktik langsung pengolahan produk asam jawa di Dusun Tibu Lilin dan di Dusun Jembatan Kembar

Pelatihan teknis ini mencakup beberapa tahapan penting, mulai dari proses seleksi dan sortasi bahan baku asam jawa, teknik pengolahan higienis, formulasi permen dengan cita rasa seimbang, hingga penggunaan alat sederhana untuk mempercepat proses produksi. Pendekatan *hands-on training* ini terbukti lebih efektif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat, karena memberikan pengalaman nyata dalam mengolah bahan lokal menjadi produk bernilai tambah (Putra & Rahman, 2022). Dengan demikian, masyarakat diharapkan mampu menghasilkan produk yang konsisten kualitasnya serta siap bersaing di pasar.

Tidak hanya berhenti pada proses produksi, pelatihan juga diarahkan pada pengemasan modern yang memenuhi aspek estetika, ergonomi, dan ketahanan produk. Kemasan yang menarik dan fungsional menjadi salah satu faktor penentu keberhasilan pemasaran produk lokal di era saat ini, karena dapat meningkatkan daya tarik konsumen sekaligus memperkuat *branding* desa (Yuliani, 2020). Melalui kombinasi penguasaan teknis produksi dan desain kemasan yang inovatif, produk olahan asam jawa dari Desa Jembatan Kembar Timur diharapkan mampu menembus pasar yang lebih luas dan berkontribusi terhadap peningkatan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan. Hasil olahan asam jawa dalam bentuk asam jawa kemasan dan permen asam jawa disajikan pada Gambar 5



Gambar 5: Asam jawa dalam kemasan dan permen asam jawa

Pengolahan asam jawa menjadi produk olahan bernilai ekonomi telah banyak dikaji sebagai salah satu bentuk diversifikasi pangan lokal. Produk olahan asam jawa berupa permen asam dan asam jawa kemasan dengan tampilan yang lebih modern merupakan bentuk inovasi yang memiliki potensi besar dalam meningkatkan pendapatan masyarakat mitra. Permen asam jawa dapat menjadi produk unggulan karena memiliki cita rasa khas yang disukai berbagai kalangan, sementara asam jawa kemasan dengan desain yang menarik mampu memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan daya tarik konsumen. Inovasi ini sejalan dengan prinsip *value addition* pada

produk lokal, di mana pengolahan dan pengemasan yang tepat tidak hanya memperpanjang daya simpan, tetapi juga meningkatkan nilai jual serta membuka peluang pemasaran di pasar yang lebih luas, baik secara offline maupun digital (Reddy et al., 2023; Singh & Mehta, 2023). Dengan demikian, diversifikasi produk asam jawa diharapkan dapat memperkuat ekonomi kreatif desa dan menjadi sumber pendapatan baru yang berkelanjutan bagi masyarakat.

Selain sirup, inovasi olahan asam jawa juga berkembang dalam bentuk produk modern seperti permen dan gummy. Studi Wihartanti *et al.* (2021) menemukan bahwa masyarakat Desa Nglopang, Magetan, berhasil mengembangkan produk gummy asam jawa yang praktis, higienis, dan tahan lama. Produk ini memiliki daya tarik lebih besar di kalangan anak-anak dan remaja, sekaligus menambah nilai jual asam jawa yang sebelumnya hanya dijual mentah. Proses pemberdayaan dilakukan melalui pelatihan bersama mahasiswa mengabdi yang melibatkan masyarakat dalam setiap tahap produksi, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, hingga pengemasan. Hasil penelitian ini membuktikan bahwa inovasi produk berbasis pangan lokal dapat menciptakan peluang ekonomi baru sekaligus memperkuat identitas desa melalui produk khas.

Peluang usaha pengolahan buah asam jawa ini sangat menjanjikan dan dapat dilakukan oleh berbagai anggota keluarga petani, termasuk istri, anak, atau kerabat lainnya. Kegiatan ini dapat dijalankan secara rutin sebagai bagian dari usaha keluarga. Terlebih lagi, anak-anak petani yang telah lulus SMA atau perguruan tinggi namun belum mendapatkan pekerjaan, dapat memanfaatkan peluang ini untuk berwirausaha mandiri. Dengan demikian, tidak hanya meningkatkan pendapatan keluarga, tetapi juga membuka jalan bagi pengembangan ekonomi kreatif di desa, serta mengurangi angka pengangguran di kalangan pemuda. Hal ini dapat menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan perekonomian umkm yang ada di desa tersebut.

KESIMPULAN DAN SARAN

Program pengabdian di Desa Jembatan Kembar Timur berhasil menunjukkan bahwa asam jawa sebagai komoditas hutan non kayu memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Melalui rangkaian kegiatan berupa sosialisasi, pelatihan teknis, serta praktik langsung pembuatan permen dan sambal asam, masyarakat memperoleh keterampilan baru dalam pengolahan, pengemasan, dan pemasaran produk.

Pelaksanaan program tidak hanya menghasilkan produk olahan permen asam jawa sebagai luaran konkret, tetapi juga meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat akan pentingnya inovasi dalam memanfaatkan potensi lokal. Antusiasme dan partisipasi warga, terutama ibu rumah tangga dan pemuda desa, menunjukkan bahwa kegiatan ini berpeluang besar untuk ditindaklanjuti sebagai usaha rumah tangga atau UMKM yang berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Kepala Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Mataram yang telah memfasilitasi pelaksanaan kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Arnstein, S. R. (1969). A LADDER OF CITIZEN PARTICIPATION. *Journal of the American Institute of Planners*, 35(4), 216–224. <https://doi.org/10.1080/01944366908977225>
- Aroyeun, S. O., *et al.* (2022). BOTANICAL ASPECTS, PHYTOCHEMICALS, AND TOXICITY of *Tamarindus indica*. *Frontiers in Pharmacology*, 13, 938514.
- Fadhillah, A., Marwati, Prabowo, S., Andriyani, Y., & Pujokaron, A. S. (2024). MUTU PASTA ASAM JAWA (*Tamarindus indica* L.) DENGAN CMC (CARBOXYMETHYL CELLULOSE). *TEKNOTAN*, Vol. 18, No. 1, April 2024, 65-69.

- Farida, S., F. K., Nabawiyah, H., Istiqomah, A., & Fathimah. (2023). AIR ASAM JAWA (*Tamarindus indica* L.) DAPAT MENURUNKAN KADAR KOLESTEROL . *Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*, 4-7.
- Hafsa, M. J. (2019). PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM MENINGKATKAN EKONOMI PEDESAAN MELALUI PENGEMBANGAN USAHA KECIL. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan*, 27(1), 45-56
- Handayani, T., & Nurcahyani, D. (2020). PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN PANGAN LOKAL SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN EKONOMI KREATIF MASYARAKAT DESA. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 115-123
- Juliana, Kanggeyan, M. P., & Sherly. (2022). PEMBUATAN KREASI PRODUK CAMILAN DODOL ASAM JAWA. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Vol. 3 No. 01 (2020)*, 58-61.
- Karmana, I. W. (2024). KANDUNGAN FITOKIMIA DAUN ASAM JAWA DAN POTENSINYA SEBAGAI BIOAGEN ANTIBAKTERI UNTUK PENGOBATAN ALAMI. *Jurnal Kajian Biologin Volume 4, Issue2, April 2024*, 89-93.
- Nabawiyah, H., Pibriyanti, K., Damayanti, A. Y., & Tsuraya4, F. N. (2022). PENGARUH AIR ASAM JAWA (*Tamarindus indica*) TERHADAP KADAR GLUKOSA DARAH PUASA. *Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya, Vol 6 No 1 (2022)*, 16-22
- Prasasti, E. Y., Prabowo, S., Rachmawati, M., & Andriyani, Y. (2023). SIFAT FISIK DAN SENSORIS BUBUK ASAM JAWA YANG DIPRODUKSI MENGGUNAKAN BAHAN PENGISI PATI SINGKONG GAJAH DENGAN METODE FOAM-MAT DRYING. *Jurnal Pengolahan Pangan8 (1) 15-24, Juni 2023*, 15-22
- Pretty, J. N. (1995). PARTICIPATORY LEARNING FOR SUSTAINABLE AGRICULTURE. *World Development*, 23(8), 1247-1263. [https://doi.org/10.1016/0305-750X\(95\)00046-F](https://doi.org/10.1016/0305-750X(95)00046-F)
- Putra, I. G. N. A., & Rahman, H. (2022). EFEKTIVITAS PELATIHAN BERBASIS PRAKTIK LANGSUNG DALAM MENINGKATKAN KETERAMPILAN PENGOLAHAN PANGAN LOKAL. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 10(2), 150-159.
- Rahmawati, I., et al. (2025). INDONESIAN TRADITIONAL HERBAL DRINKS: DIVERSITY, PROCESSING, AND HEALTH BENEFITS. *Journal of Ethnic Foods*, 12(1), 1-22. (mencakup kunyit asam).
- Reddy, S., et al. (2023). ENGINEERING PROPERTIES, PROCESSING AND VALUE ADDITION OF TAMARIND. *International Journal of Bio-resource and Stress Management*, 14(6), 1245-1256
- Singh, R., & Mehta, N. (2023). TAMARIND CULTIVATION, VALUE-ADDED PRODUCTS AND THEIR HEALTH BENEFITS: A REVIEW. *Conference/Review paper*
- Sulistiyani, E. (2021). PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN USAHA MIKRO BERBASIS PRODUK LOKAL DALAM RANGKA PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA. *Jurnal Abdi Masyarakat*, 7(1), 89-98.
- Valdés-Rodríguez, O. A., et al. (2024). BIOACTIVE COMPOUNDS OF TROPICAL FRUITS INCLUDING *Tamarindus indica*. *Plants*, 13(9), 1234.
- Wihartanti, L. V., Andriani, D. N., Saputra, A. R., & Chrisma Sari, N. F. (2021). PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI INOVASI PRODUK ASAM JAWA BERBASIS EKONOMI LOKAL DI DESA NGLOPANG KECAMATAN PARANG KABUPATEN MAGETAN. *Jurnal Abdimas Madani dan LestariVol. 03, Issue*, 40-45
- Yuliani, D. (2020). INOVASI DESAIN KEMASAN PRODUK PANGAN LOKAL UNTUK MENINGKATKAN DAYA SAING UMKM. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 4(1), 33-42.