Vol 6 No 3 Agustus 2025

E-ISSN :2722-0877

PENGABDIAN MASYARAKAT

Pelatihan Pembuatan Minuman Berbahan Dasar Sereh dan Lemon Untuk Kesehatan

Mega Efrilia[1], Pra Panca Bayu Chandra[1], Pricillya Maria Loimalitna[1], Dzul Qurnain[1], Alif Tiani Dhia Meilania[1]

[1]Program Studi Farmasi, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan IKIFA, Jakarta

Email korespondensi: megamaniez80@gmail.com

Abstrak: Saat ini pemanfaatan rempah-rempah khas Indonesia tidak hanya digunakan sebagai bumbu dapur dan bahan tambahan untuk pembuatan jamu tradisional, akan tetapi sudah diolah menjadi minuman herbal yang selain bermanfaat untuk kesehatan tubuh juga memberikan nilai ekonomis bagi masyarakat. Sereh dan lemon merupakan dua tanaman yang memiliki banyak khasiat. Sereh dan lemon dapat dibuat minuman sebagai minuman kesehatan. Minuman sereh lemon dapat menyembuhkan pilek dan flu, dimana sereh memiliki sifat antibakteri dan anti-jamur yang membantu mengatasi pilek, batuk, dan flu. Kandungan vitamin C dapat memperkuat kekebalan tubuh. Kegiatan pelatihan pembuatan minuman sereh lemon ini diawali dengan tahap observasi, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi. Pada tahap evaluasi dengan memberikan kuesioner kepada siswa/siswi dilakukan untuk mengetahui ketercapaian pelaksanaan kegiatan pengabdian. Hasil penilaian pengetahuan pada saat pemberian kuesioner terlihat bahwa hanya terdapat 2 kategori yaitu sangat baik dan baik dengan masing-masing 55% dan 45%. Kegiatan pengabdian masyarakat ini berjalan lancar, terlihat dari antusias siswa dan siswi di SDN Cipinang Besar Selatan 13 Jakarta Timur saat menerima informasi tentang pembuatan minuman kesehatan lemon sereh yang dijelaskan oleh mahasiswa Farmasi.

Kata Kunci: Pelatihan, Pembuatan, Sereh dan lemon, Kesehatan

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan rempah-rempah. Rempah-rempah merupakan bahan yang berasal dari tanaman herbal yang sudah dipercaya masyarakat Indonesia memberikan khasiat bagi kesehatan sejak lama.[12] Saat ini pemanfaatan rempah-rempah khas Indonesia tidak hanya digunakan sebagai bumbu dapur dan bahan tambahan untuk pembuatan jamu tradisional, akan tetapi sudah diolah menjadi minuman herbal yang selain bermanfaat untuk kesehatan tubuh juga memberikan nilai ekonomis bagi masyarakat.[3] Kesehatan merupakan aspek penting dalam kehidupan manusia. Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya menjaga kesehatan, penggunaan bahan-bahan alami sebagai alternatif pengobatan dan peningkatan kesehatan semakin diminati. Salah satu bahan alami yang memiliki banyak khasiat kesehatan

E-ISSN :2722-0877

adalah serai (*Cymbopogon citratus*). Di Indonesia, serai digunakan untuk penyedap makanan. Serai merupakan tanaman herbal yang sudah lama dikenal dan digunakan oleh masyarakat Indonesia, termasuk di Desa Gongsol, Kecamatan Merdeka, Kabupaten Karo, Sumatera Utara. Tanaman ini mudah tumbuh di berbagai daerah tropis dan subtropis, serta memiliki aroma yang khas. Selain digunakan sebagai bumbu masakan, serai juga dikenal memiliki berbagai khasiat untuk kesehatan. Serai bisa dikonsumsi menjadi minuman herbal, minyak atsiri, dan aromaterapi. Serai atau sereh adalah tanaman yang biasa digunakan untuk bumbu masak hingga obat.[4] Serai (Cymbopogon nardus (L.) Randle) adalah salah satu tanaman yang mengandung minyak atsiri. Minyak atsiri dari beberapa tanaman dapat bersifat aktif biologis sebagai antijamur dan antibakteri sehingga dapat dipergunakan sebagai antimikroba alami.[5] Tanaman serai mengandung flavonoid yang berkhasiat sebagai antiinflamasi, antioksidan, antikanker dan juga sebagai antibakteri[6] Beberapa manfaat serai seperti meningkatkan kekebalan tubuh, mengurangi kolesterol dalam darah, meningkatkan kualitas tidur, dan menghilangkan rasa sakit. Minyak atsiri dari bahan serai ini bisa mengusir nyamuk, menyegarkan udara, dan mengurangi stress.[7] Berdasarkan penelitian sebelumnya jeruk lemon mengandung senyawa fenol yang mempunyai aktivitas antioksidan yang sangat kuat. Aktivitas antioksidan yang sangat kuat ini diduga dipengaruhi senyawa fenol, senyawaan triterpena pentasiklik, vitamin C, zat warna seperti klorofil, senyawaan sulfur, ataupun nitrogen yang dapat berperan sebagai zat antioksidan. Jeruk lemon mempunyai aktivitas antimikroba terhadap pertumbuhan bakteri E.Coli karena fenol bersifat bakteriostatik dan bakterisid tergantung konsentrasinya. Keasaman pada buah jeruk lemon disebabkan kandungan asam organik berupa asam sitrat dengan konsentrasi tinggi dapat menjadi salah satu faktor penghambat pertumbuhan bakteri. [8] Sereh dan lemon merupakan dua tanaman yang memiliki banyak khasiat kandungan yang terdapat dalam sereh mampu menurunkan hipertensi, mengontrol gula darah, dan mampu meningkatkan daya tahan tubuh, serta mampu menguatkan system saraf. Minuman sereh dan lemon ini memiliki manfaat detoksifikasi, antara lain dapat mengeluarkan toksin dan lemak yang menumpuk serta dapat membantu dalam menghilangkan racun dari tubuh dengan menghilangkan retensi cairan. Minuman ini juga dapat menyembuhkan pilek dan flu, dimana sereh memiliki sifat antibakteri dan anti-jamur yang membantu mengatasi pilek, batuk, dan flu.[9] Campuran sereh dan lemon efektif untuk memecah lendir dan pembentukan dahak. Untuk mendapatkan manfaat serai dan lemon, seduh serai dengan air, lalu saring. Minuman tersebut dapat disajikan hangat atau dingin sesuai selera.[10] Program Pengabdian masyarakan merupakan kegiatan yang berorientasi pada pelayanan kepada masyarakat dengan menerapkan hasil kepakaran dalam bidang ilmu pengetahuan yang dilakukan dilingkungan masyarakat contohnya pada siswi SD. Kurangnya pengetahuan siswa SD

E-ISSN :2722-0877

mengenai penggunaan jamu herbal menjadi pertimbangan dalam penentuan sasaran pelaksanaan kegiatan.[11] Anak-anak cukup jarang yang mengetahui dan menyukai jamu dan tanaman obat tradisional. Padahal disekitar kita banyak sekali tanaman obat tradisional yang berkhasiat, untuk itulah perlu mengenalkan jenis jamu dan tanaman obat tradisional serta khasiatnya bagi siswa-siswi SDN Cipinang Besar Selatan 13 Jakarta Timur. Pengenalan sejak dini akan memberikan pengetahuan bahwa bukan hanya obat dari bahan kimia yang menyembuhkan. Namun, melalui tanaman herbal yang ada di kebun dan dijual di pasar juga dapat menyembuhkan berbagai macam penyakit.[11] Anak-anak diberikan pengetahuan mengenai jamu dan tanaman obat tradisional melalui observasi langsung dengan melihat, dikenalkan bau, warna dan kegunaannya. Berdasarkan latar belakang di atas, maka tim dosen dan mahasiswa dari STIKes IKIFA berencana untuk melakukan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) di SDN Cipinang Besar Selatan 13 Jakarta Timur mengenai Pembuatan Minuman Berbahan Dasar Sereh dan Lemon untuk Kesehatan.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 16 Juni 2025 yang bertempat di SDN Cipinang Besar Selatan 13 Jakarta Timur. Jumlah siswa yang terlibat pada kegiatan ini adalah 33 orang kelas V SDN Cipinang Besar Selatan 13 Jakarta Timur. Kegiatan pelatihan pembuatan minuman sereh lemon ini diawali dengan tahap observasi tim pengabdian mendatangi sekolah dan mewawancarai pihak sekolah terkait kebutuhan terhadap kegiatan pelatihan pembuatan minuman lemon sereh sederhana. Tahap pelaksanaan dilakukan dengan metode ceramah dan tanya jawab. Pada tahap ini, dimulai dengan memberi pengetahuan kepada siswa tentang manfaat minuman sereh lemon, kemudian pemutaran video cara pembuatan minuman, dilanjutkan proses pembuatan minuman lemon sereh kepada siswa-siswi, dan sesi tanya jawab sambil bermain dan bernyanyi. Bahan yang digunakan dalam pembuatan minuman sereh lemon antara lain sereh, lemon, bunga telang, selasih, madu, gula putih, garam, dan air. Alat yang digunakan antara lain kompor, panci, saringan teh, teko, pisau, baskom, corong plastik, sarung tangan plastik. Teknis dan cara pembuatan minuman sereh lemon disampaikan dalam bentuk video untuk menarik perhatian agar dapat diulang sehingga lebih mudah dipahami. Tim dosen menjelaskan proses atau tahapan apa saja yang sedang ditampilkan dalam video serta mengajak para peserta untuk berinteraksi dengan tim dosen guna mengetahui sejauh mana pemahaman mereka tentang minuman kesehatan. Pada video pembuatan minuman sereh lemon dilakukan penyiapan alat dan bahan terlebih dahulu, kemudian sereh digeprek, bagian ujung sereh sebagian dibuang, lalu dimasukkan ke dalam air, tambahkan bunga telang kemudian direbus sampai mendidih selama 60 menit kemudian matikan api lalu saring. Masukkan cairan lemon, gula, dan madu aduk sampai tercampur merata, masukkan selasih yang sudah direndam dengan air panas, lalu diamkan sampai dingin dan masukkan ke dalam botol kemasan. Tahap evaluasi dengan memberikan kuesioner kepada siswa/siswi dilakukan untuk mengetahui ketercapaian pelaksanaan kegiatan

E-ISSN :2722-0877

pengabdian. Analisa data pengetahuan dihitung menggunakan skor 1 untuk jawaban benar dan 0 untuk jawaban yang salah atau tidak diisi sehingga didapatkan nilai rerata kuesioner.[12]

HASIL

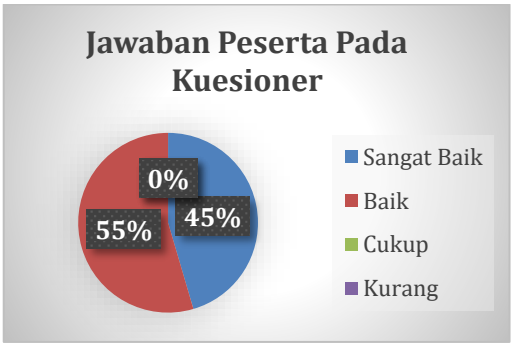
Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini diawali dengan berkoordinasi antara tim pelaksana dengan tahap *observasi* tim pengabdian mendatangi sekolah yang bersangkutan dan mewawancarai pihak sekolah terkait kebutuhan terhadap kegiatan pelatihan pembuatan minuman lemon sereh sederhana. Data demografi peserta penyuluhan meliputi jenis kelamin,dan usia dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Data demografi peserta

Data Demografi	N
Jenis kelamin	
Laki-laki	15
Perempuan	18
Usia	
10 tahun	1
11 tahun	16
12 tahun	15
13 tahun	1
Total	33

Peserta berjumlah 33 terdiri dari laki-laki 15 orang dan perempuan 18 orang. Rentang usia peserta antara 10-13 tahun. Kegiatan pelatihan dan pembuatan minuman sereh lemon dilaksanakan sebanyak 1 kali. Kegiatan pelatihan dilakukan oleh tim dosen dibantu oleh mahasiswa yeng bertugas mengatur tempat dan sarana penyuluhan, memasang banner, dokumentasi dan menyusun meja untuk siswa/siswi, dan melakukan pendataan kehadiran.

Pengukuran pengetahuan peserta dilakukan dengan memberikan 5 soal pernyataan. Jawaban peserta peserta diklasifikasikan ke dalam 4 kategori yaitu sangat baik, baik, cukup dan kurang. Sebaran klasifikasi pengetahuan peserta disajikan pada gambar 1 berikut ini:



Gambar 1. Sebaran Jawaban Peserta pada kuesioner

Pada saat pemberian kuesioner terlihat bahwa hanya terdapat 2 kategori yaitu sangat baik dan baik dengan masing-masing 55% dan 45%. Kegiatan penyuluhan terlihat pada gambar 2:

Gambar 2. Pelatihan pembuatan minuman Kesehatan lemon serah

Pengetahuan peserta dapat diukur berdasarkan data jawaban pernyataan pada

E-ISSN :2722-0877

kuesioner. Indikator pernyataan terlihat pada tabel 2 berikut ini.

Tabel 2. Persentase jawaban peserta

No	Indikator Pernyataan	% jawaban benar
1	Minuman herbal digunakan untuk meningkatkan daya tahan tubuh	96
2	Salah satu bahan alami yang memiliki banyak khasiat kesehatan adalah sereh	100
3	Lemon memiliki sumber vitamin e dan antioksidan yang berkhasiat untuk kesehatan.	100
4	Bagian tanaman lemon yang sering digunakan yaitu kulit buah, bunga, daun dan air perasan	93
5	Minuman sereh lemon digunakan untuk menyembuhkan berbagai penyakit	54

Kegiatan pelatihan pembuatan minuman sereh lemon sederhana yang diikuti oleh siswa kelas V SDN Cipinang Besar Selatan 13 Jakarta Timur berjalan lancar. Baik guru maupun siswa memiliki semangat tinggi dalam mengikuti kegiatan dari awal sampai akhir. Hal ini dapat dilihat dari keaktifan dalam bertanya dan keikutsertaan dalam proses demonstrasi setiap tahapan atau langkah pembuatan minuman. Hasil pengabdian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya bahwa pada saat kegiatan, siswa-siswa juga aktif bertanya tentang manfaat minuman sereh lemon terhadap pencegahan penyakit flu dan batuk serta meningkatkan imunitas tubuh. Jeruk lemon bisa diganti dengan jenis jeruk lain misalnya jeruk nipis. Warna ungu minuman Kesehatan berasal dari bunga telang. Proses sterilisasi melalui pemanasan pada suhu 100^0C untuk mencegah kontaminasi mikroba patogen, sejalan dengan penelitian sebelumnya pemanasan jamu dilakukan dengan suhu 100^0C waktu 60 menit.[13] Proses pembuatan biji selasih agar bisa mengembang dengan direndam air panas. Pelatihan pembuatan minuman kesehatan ini dilaksanakan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada siswa tentang pemanfaatan tanaman obat di sekitar kita yaitu sereh dan lemon.[14] Selain itu, siswa memahami bahwa dengan mengkonsumsi minuman herbal seperti sereh lemon dapat meningkatkan sistem imunitas tubuh secara internal, apalagi di musim penghujan yang rentan terpapar mikroba patogen penyebab penyakit. Dengan pengenalan dan keterampilan membuat minuman sereh lemon, diharapkan siswa-siswa lebih tertarik mengkonsumsi minuman herbal ini dibandingkan minuman instan yang mengandung bahan pengawet dan bahan pemanis buatan yang bisa memberikan dampak yang kurang baik untuk kesehatan.[15]

Kendala yang dialami di lapangan yaitu karena peserta yang terlibat masih anak-anak yang sedikit sulit diatur saat evaluasi dilaksanakan. Pemateri harus lebih aktif untuk mengajak para peserta berinteraksi pada kegiatan yang ada, agar peserta tidak bosan dengan kegiatan yang dilaksanakan dan materi yang disampaikan dapat diterima.[16] Kegiatan pengabdian masyarakat ini membantu anak-anak menambah wawasan tentang minuman herbal dengan kemasan kegiatan yang lebih menarik seperti menampilkan video pembuatan minuman, dan melakukan permainan agar anak-anak lebih aktif dan memahami materi.[17] Adanya permainan seperti pada Gambar 3 dapat memperlihatkan bahwa anak-anak cukup

E-ISSN :2722-0877

antusias mengikutinya termasuk sesi tanya jawab.

Gambar 3. Sesi permainan dan tanya jawab seputar pelatihan

Tanya jawab dan tebak gambar dilakukan untuk mengevaluasi pemahaman siswa tentang minuman kesehatan mulai dari manfaat, bahan, dan cara pembuatannya. Hal ini sejalan dengan hasil pengetahuan dari kuesioner, artinya pemaparan materi yang dikemas dalam penyampaian yang menarik ini dapat dipahami anak-anak dan menambah wawasan mengenai minuman Kesehatan.[16] Pengetahuan siswa didapatkan dalam 2 kategori yaitu sangat baik dan baik,masing-masing 55% dan 45%. Materi secara singkat membawa dampak positif bagi perkembangan pengetahuan dan keterampilan siswa, dalam mengenal dan membudidayakan tanaman tradisional, serta mempraktekkan pembuatan minuman kesehatan berbahan dasar sereh dan lemon. Siswa juga memahami dan memanfaatkan manfaat dari lemon dan sereh bagi kesehatan, serta sebagai pelestarian kearifan budaya lokal.[18] Kegiatan penyuluhan dan pelatihan berpengaruh terhadap pengetahuan dan keterampilan siswa. Hasil evaluasi pengetahuan siswa menunjukkan hasil baik dan sangat baik.[19] Kegiatan pengabdian masyarakat ini dipengaruhi oleh faktor pendukung dan penghambat.[20] Faktor pendukung pada pengabdian masyarakat ini adalah respon positif dari Kepala sekolah, guru dan siswa, SDN Cipinang Besar Selatan 13 Jakarta Timur, serta sarana dan prasarana yang sangat memadai. Faktor penghambat yakni kegiatan tidak dapat dilakukan pada keseluruhan siswa, hal ini dikarenakan padatnya kegiatan di SDN Cipinang Besar Selatan 13 Jakarta Timur. Berikut beberapa tahapan dalam pembuatan minuman sereh lemon yaitu pertama dipanaskan air didalam panci, dimasukkan bunga telang, dan sereh yang sudah digeprek. Setelah sudah beberapa waktu, kompor dimatikan. Kedua dimasukkan ke dalam panci lemon, madu dan hasil perendaman dengan air biji selasih yang sudah mengembang. Ketiga dilakukan pengadukan hingga homogen. Terakhir lakukan pengemasan kedalam wadah.

Gambar 4. Bahan pembuat minuman lemon sereh

Gambar 5. Proses pembuatan minuman lemon sereh

E-ISSN :2722-0877

Gambar 6. Foto Bersama setelah kegiatan pengabdian masyarakat

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang dilaksanakan oleh Tim Dosen melalui kegiatan Program pengabdian masyarakat dengan tema "Pelatihan Pembuatan Minuman Berbahan Dasar Sereh dan Lemon Untuk Kesehatan" berjalan dengan lancar dan dapat memberikan pengetahuan kepada siswa SD tentang minuman berbahan sederhana dan bermanfaat unutuk kesehatan. Hal ini dapat terlihat dari antusias dan pengetahuan siswa SDN Cipinang Besar Selatan 13 Jakarta Timur saat menerima informasi tentang edukasi pembuatan minuman Kesehatan lemon sereh yang dijelaskan oleh mahasiswa Farmasi.

DAFTAR PUSTAKA

1. Nurhayati DR, Fairuz S. *Herbal Dan Remmpah*. Cetakan pe. Scopindo Media Pustaka; 2022.
2. Hakim L. Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat : Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-Kebugaran , Diandra Creative: Yogyakarta. Published online 2015.
3. Amelia F, Sugiatmi S. Pelatihan Pembuatan Minuman Herbal Sebagai Upaya Peningkatan Imun Tubuh Di Masa Pandemi Pada Warga. *Pros Semin Nas Pengabdi Masy LPPM UMJ*. Published online 2021:1-4.
4. Ananda F, Siregar AP, Pardede JP, Al E. Pembuatan Minuman Herbal Air Serai sebagai Minuman Kesehatan di Desa Gongsol, Kecamatan Merdeka, Kabupaten Karo. *Pengabdi Dosen Dan Mhs*. 2024;3(2):1-9.
5. Lely N, Firdiawan A, Martha S. Efektivitas Antibakteri Minyak Atsiri Rimpang Jahe Merah (Zingiber officinale var. rubrum) Terhadap Bakteri Jerawat. *SCIENTIA*. 2016;6(1):46.
6. Nuari S, Anam S, Khumaidi A. Isolasi dan Identifikasi Senyawa Flavonoid Ekstrak Etanol Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus (F.A.C.Weber)Briton & Rose). *Farm Galen*. 2017;2(2):118-125. doi:10.22487/j24428744.2017.v3.i2.118
7. Ananda F, Prayogi Siregar A, Pranata Pardede J, et al. Pembuatan Minuman Herbal Air Serai Sebagai Minuman Kesehatan di Desa Gongsol, Kecamatan Merdeka, Kabupaten Karo. *IKHLAS J Pengabdi Dosen dan Mhs*. 2024;3(2):1-9. doi:10.58707/ikhlas.v3i2.982
8. Handarni D, Putri SH, Tensiska T. Skrining Kualitatif Fitokimia Senyawa Antibakteri pada Ekstrak Daun Jambu Biji (Psidiium guajava L.). *J Keteknikan Pertan Trop dan Biosist*. 2020;8(2):182-188. doi:10.21776/ub.jkptb.2020.008.02.08
9. Maulana I, Syari D, Gulo TEJ, Selay REP. Edukasi Pembuatan dan Pemanfaatan Tanaman Sereh Sebagai Minuman Kaya Khasiat. *J Pengabdi Masy Welf*. 2023;1(3):503-507.

E-ISSN :2722-0877

10. Nurmala S, Wiendarlina IY, Zaddana C, Utami NF. Pemberdayaan Ibu-Ibu Pkk Di Griya Katulampa Dengan Keterampilan Membuat Minuman Lemon Sereh Jahe Yang Kaya Akan Antioksidan Serta Pembiasaan Hidup Bersih Dan Sehat Di Masa Pandemi Covid-19. *Dharmakarya*. 2021;10(3):211. doi:10.24198/dharmakarya.v10i3.30828
11. Setiawan I, Suharyanto S, Dianto R. Peningkatan Pengetahuan Tentang Jamu Pada Siswa-Siswi di Sekolah Dasar Negeri 1 Boyolali. *J Surya Masy*. 2018;1(1):54. doi:10.26714/jsm.1.1.2018.54-58
12. Femilian A. *Pengetahuan Dan Sikap Dalam Mempengaruhi Perilaku Manajemen Pengelolaan HIV/ AIDS*. Anggota IKAPI; 2024.
13. Leviana W, Paramita V. Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air Dan Aktivitas Air Dalam Bahan Pada Kunyit (Curcuma Longa) Dengan Alat Pengering Electrical Oven. *Metana*. 2017;13(2):37. doi:10.14710/metana.v13i2.18012
14. Tim Peminatan Gizi Ilmu Kesehatan Masyarakat. *Pengolahan Bahan Pangan Lokal Untuk Mengatasi Masalah Gizi*. edisi 1 ce. CV. Merdeka Kreasi Group; 2022.
15. Ekaningtias M, Agustini D. Pelatihan Pembuatan Jamu Jahe Bubuk Instan Sederhana untuk Meningkatkan Pemahaman Tentang Tanaman Obat pada Siswa SDN 46 Cakranegara, Kota Mataram. *Alamtana*. 2021;02(03):80-88.
16. Agasie AU, Cahyani IM, Nahdi A, et al. Pengenalan Pembuatan Es Lilin Beras Kencur dan Kunyit Asam dalam Upaya Meningkatkan Minat Minum Jamu Siswa SD. 7(1):53-60. doi:10.53359/dimas.v7i1.109
17. Anwariningsih S, Anwar AK. *Media Pembelajaran Berbasis Animasi Menggunakan Video Maker FX Sebagai Pendukung Pembelajaran Daring*. CV. Catur Berlian Media Tama; 2021.
18. Sulistiyawati I, Endris WM, Sutikno C. Budidaya empon-empon dan praktik pembuatan jamu pada siswa sekolah menengah pertama. *Madaniya*. 2022;3(4):892-900.
19. Pangestika W, Susanto A, Elsi Jerau E, Dan Pelatihan Bantuan Hidup Dasar Pada Siswa Palang Merah Remaja Dalam Kasus Gawat Darurat Widia Pangestika E, Studi Sarjana Terapan Keperawatan Anestesiologi P, Kesehatan F. Edukasi dan Pelatihan Bantuan Hidup Dasar pada Siswa Palang Merah Remaja dalam Kasus Gawat Darurat. *J Hum Educ*. 2024;4(5):44-51.
20. Mahasiswa UIN Sunan Gunung DJati. *Aktivitas Produktif Dengan Protokol Kesehatan Di Era New Normal*. Cetakan ke. LP2M UIN Sunan Gunung Djati; 2020.