



Pendampingan Pengolahan Daun Jeruju sebagai Cemilan Sehat di Desa Majelis Hidayah, Tanjung Jabung Timur

Dwi Tiasari Amanda*¹, Alexander Antonius Ascaro Sembiring Meliala², Annisa Nur Aulia³, Rizky Kurnia Pashya⁴, Muhammad Syawaly Arsy⁵
^{1,2,3,4,5}Universitas Jambi, Jambi, Indonesia
Email*: dwitiasariamanda2002@gmail.com
DOI: <https://doi.org/10.22437/jppm.v3i1.28892>

Received : 23-10-2023

Revised : 27-4-2024

Accepted : 29-4-2024

Kata Kunci:

cemilan sehat, daun jeruju, inovasi makanan lokal, pemberdayaan desa, pengolahan pangan

Keywords:

acanthus ilicifolius leaves; food processing; healthy snack; local food innovation; village empowerment

Abstrak

Potensi alam yang melimpah, seperti hutan mangrove dengan berbagai jenis vegetasi, apabila dikelola dengan baik dapat memberikan nilai tambah bagi masyarakat. Salah satu jenis tanaman mangrove yang banyak ditemukan di Desa Majelis Hidayah adalah jeruju (*Acanthus ilicifolius*). Tanaman ini memiliki potensi untuk dijadikan bahan baku pembuatan keripik dengan cita rasa yang khas. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mendorong masyarakat desa agar berkreasi mengolah daun jeruju menjadi produk cemilan sehat berupa keripik. Rangkaian kegiatan pendampingan meliputi sosialisasi, observasi lapangan, persiapan, praktik pembuatan keripik, hingga strategi pemasaran produk. Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap produk keripik jeruju, sebanyak 60% responden menyatakan sangat menyukai produk tersebut. Temuan ini menunjukkan bahwa inovasi keripik jeruju dapat diterima dengan baik oleh masyarakat. Selain itu, hasil evaluasi kegiatan menunjukkan bahwa seluruh peserta pelatihan menunjukkan antusiasme tinggi dan tidak mengalami kesulitan dalam proses pembuatan keripik. Peluang pemasaran produk ini sangat menjanjikan, mengingat keripik jeruju belum banyak dikembangkan di pasaran.

Abstract

*The abundant natural resources, such as mangrove forests with various plant species, have the potential to provide added value if managed properly. One such plant species commonly found in Majelis Hidayah Village is Jeruju (*Acanthus ilicifolius*), a type of mangrove that can be processed into chips with a distinctive taste. This community service activity aimed to encourage local residents to creatively process jeruju leaves into healthy snack products. The assistance provided included a series of activities such as socialization, field observation, preparation, chip-making practice, and marketing strategies. Based on the results of an organoleptic test of the jeruju chips, 60% of respondents expressed a strong preference for the product. This indicates that the jeruju chip innovation is well accepted by the community. Furthermore, the training and evaluation results showed that all participants responded positively and experienced no difficulties during the chip-making practice. The market potential for jeruju chips is considered promising, given that such products are still rarely developed.*

Copyright (c) 2024 Dwi Tiasari Amanda, Alexander Antonius Ascaro Sembiring Meliala, Annisa Nur Aulia, Rizky Kurnia Pashya, Muhammad Syawaly Arsy

PENDAHULUAN



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Sumberdaya hayati yang memiliki manfaat yang sangat banyak untuk kehidupan manusia adalah tumbuhan (Alipin, 2023; Rifaannudin & Hibban, 2022; Yassir & Asnah, 2019). Dari zaman ke zaman kebutuhan semakin meningkat karena ketergantungan manusia terhadap tumbuhan. Beberapa tanaman liar sering dianggap sebagai tanaman atau tumbuhan pengganggu (*gulma*) yang kehadirannya hanya menjadi penghambat pertumbuhan tanaman budidaya. Tetapi beberapa jenis gulma memiliki manfaat yang baik dan sangat berpengaruh dalam kehidupan manusia (Andika, Halimatussakdiah, & Amna, 2020; Arifin et al., 2017; Krisnadi, Rudy, & Rachmawati, 2023; Mehingko, Awaloei, & Wowor, 2013; Rijai, 2014) seperti salah satu tanaman dari jenis mangrove jeruju.

Mangrove mampu untuk bertahan hidup di lingkungan yang bersalinitas tinggi dan memiliki substrat lumpur. Mangrove biasa tumbuh di perairan estuari dan berfungsi sebagai pelindung pantai alami dari abrasi. Selain itu, mangrove berfungsi sebagai perangkap sedimen alami, yang menghasilkan perairan estuari yang kaya nutrient (Agungguratno & Darwanto, 2016; Hartati, Pribadi, Astuti, Yesiana, & H, 2016; Sasauw, Kusen, & Schaduw, 2017). Ekosistem tanaman mangrove juga berfungsi sebagai tempat tinggal bagi berbagai jenis hewan akuatik, termasuk kepiting mangrove, udang, dan ikan. Selain dapat bermanfaat melindungi abrasi dan sebagai tempat tinggal biota akuatik, beberapa jenis dari mangrove juga memiliki manfaat yang dapat dimanfaatkan oleh manusia seperti jenis mangrove jeruju (*Acanthus ilicifolius*) yang dapat dijadikan sebagai obat-obatan serta menjadi bahan makanan yang sehat. Sedangkan di Desa Majelis Hidayah membiarkan tumbuhan ini tumbuh liar sebagai semak-semak. Melihat potensi yang cukup besar ini, perlu segera dilakukan pengelolaan daun jeruju menjadi bahan baku makanan sehat.

Jeruju secara alami ditemukan di tanah yang basah atau lembab di tepi muara sungai. Jeruju membantu mengumpulkan sedimen tanah dan mempertahankan dasar perairan estuari. Biasanya, jeruju tumbuh seperti semak belukar di tanah berlumpur. Daunnya tunggal, berbentuk lanset lebar dengan permukaan halus, tetapi bagian tepi ujungnya bergerigi dan memiliki duri yang runcing (Wibawanti, Fadhiliya, Pamungkas, & Mudawaroch, 2018). Jeruju memiliki berbagai manfaat (Abdi, Setyowati, & Mukhlis, 2022; Efriyeldi et al., 2022; Jayadi, Sukainah, & Rais, 2018; Rahmazsanti, Wardhani, & Rahman, 2023; Safitri et al., 2018) dan nilai ekonomi yang tinggi sehingga memiliki potensi untuk meningkatkan ekonomi masyarakat sambil mempertahankan ekosistem pesisir. Jeruju dapat menjadi produk unggulan desa jika industri kecil kreatif memanfaatkan potensi alam secara berkelanjutan. Menurut Firdaus, Kusufa, & Dwanoko (2020) dan Destiana, Azahra, & Lestariningsih (2023), ada kemungkinan daun jeruju dapat digunakan untuk membuat keripik mangrove, tetapi kebanyakan orang tidak tahu tentang hal itu.

Banyak jeruju ditemukan di habitat perairan mangrove Kabupaten Tanjung Jabung Timur tepatnya di Desa Majelis Hidayah Kecamatan Kuala Jambi. Namun, akibat

ketidaktahuan masyarakat akan potensi ekonomi yang tinggi akan pemanfaatan dari tumbuhan ini maka mayoritas masyarakat membuat kripik daun jeruju. Sosialisasi dilakukan untuk menambah wawasan masyarakat desa mengenai kandungan dan manfaat yang terkandung pada jeruju. Mitra terlibat secara langsung dalam proses pembuatan kripik jeruju, mulai dari cara mengurangi kandungan toksin dalam kripik jeruju, bahan-bahan yang digunakan, pencampuran dan pencetakan adonan, penggorengan, dan pengemasan.

Pengabdian dengan pendampingan kepada masyarakat dilakukan agar muncul ide kreatif masyarakat dalam mengelola daun jeruju. Tujuannya adalah untuk membuat masyarakat lebih kreatif dalam menggunakan jeruju, terutama mereka di Desa Majelis Hidayah, dimana jeruju dapat diolah menjadi kripik yang sangat menguntungkan secara finansial.

METODE PELAKSANAAN

Pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan praktik langsung melalui sosialisasi pemanfaatan dan peningkatan kreativitas masyarakat melalui inovasi olahan daun mangrove jeruju yang dilaksanakan pada hari Selasa, 25 Juli 2023 bertempat di Gedung Aula Desa Majelis Hidayah, Kecamatan Kuala Jambi, Kabupaten Tanjung Jabung Timur. Kegiatan dilakukan dengan mengundang warga desa sebanyak lima puluh orang untuk mengikuti sosialisasi dan mendapatkan pelatihan obat untuk luka, bisul, dan luka bakar, dan juga dapat dikembangkan lebih lanjut sebagai obat antikanker. Selain itu, jeruju dapat dibuat menjadi tepung, sirup, kripik, atau bentuk makanan lainnya (Johannes & Sjafaraenan, 2017; Karimah, 2017; Majid, Al Muhdar, Rohman, & Syamsuri, 2016; Muflihati, Rosyadi, & Anwari, 2018; Puspitasari, 2022; Suryati, Husni, Astuti, & Ranura, 2019) .

Pembuatan kripik jeruju menggunakan tepung terigu, tepung tapioka, garam beriodium, bubuk perasa, sampel daun jeruju yang masih hijau dan segar, bawang merah, bawang putih. Alat yang digunakan dalam pengabdian ini adalah gunting stainless steel, baskom, timbangan, loyang, kompor, panci, kual, sutil dan irus, piring, timbangan, ampia, blender, saringan kelapa, pisau dan sendok.

Tabel 1. Skala Hedonik dan Skala Numerik

Skala Hedonik	Skala Numerik
Sangat tidak suka	0
Tidak suka	4
Agak suka	3
Suka	13
Sangat suka	30

Dari hasil kegiatan pengabdian ini diperoleh data dengan penilaian subjektif atau warna, rasa, aroma, tekstur dan kerapuhan yang dilakukan dengan uji hedonik menggunakan 50

orang masyarakat desa dengan berbagai variasi umur (20-60 tahun). Dari uji daya keripik daun jeruju dari tanaman jeruju yang dinilai secara subyektif adalah uji organoleptik jenis uji hedonik. Penilaian subjektif ini yaitu dengan menggunakan jenis uji hedonik merupakan salah satu uji penerimaan dengan cara warga desa diminta mengungkapkan tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau ketidaksukaannya. Jenis uji hedonik ini, pengujiannya dilakukan secara inderawi (*organoleptik*) yang dapat dinyatakan berdasarkan skala numerik. Skala yang digunakan pada Tabel 1.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari observasi lapangan yang telah dilakukan di Desa Majelis Hidayah, Kecamatan Kuala Jambi, Kabupaten Tanjung Jabung Timur maka didapat hasil bahwa banyak ditemukan mangrove jeruju yang tidak dimanfaatkan masyarakat. Mayoritas masyarakat tidak mengetahui manfaat dan kandungan apa saja yang terdapat pada daun mangrove jeruju ini (Abdi et al., 2022; Destiana et al., 2023; Irawanto, 2015; Pradnyasuari & Putra, 2023; Risnasari et al., 2021; Rudyanto, 2015). Proses pembuatan keripik jeruju terdiri dari beberapa tahapan produksi, antara lain:

a. Persiapan bahan baku dan peralatan

Perencanaan alat dan bahan adalah langkah pertama dalam pembuatan keripik jeruju. Untuk menambah rasa digunakan garam, bawang putih halus, penyedap rasa, dan bumbu tabur. Keripik dapat dibuat dengan berbagai rasa, seperti jagung, keju asin, balado, atau original. Peralatan yang digunakan dalam membuat keripik jeruju antara lain: kompor, saringan, wajan, kompor, pisau, baskom, gunting, nampan, talenan, sendok, dan wajan.

b. Menghasilkan serbuk jeruju

Pengambilan daun jeruju harus menggunakan alat bantu seperti gunting atau pisau karena di setiap helai daunnya terdapat duri. Setelah diambil, daun jeruju (dari pucuk pertama sampai pucuk ketiga) dibersihkan dari duri dan tulang daunnya menggunakan gunting. Ini dilakukan agar lebih mudah dalam pembersihan dan menghilangkan racun atau toksinnya. Setelah itu, daun jeruju dicuci dengan air mengalir untuk membersihkan kotoran. Kemudian, direbus selama 15 hingga 30 menit, lalu dibelender atau dicincang tipis.

Pengadonan adalah proses mencampur bahan dasar dengan bumbu dasar, seperti garam, bawang putih halus, dan penyedap rasa. Untuk membuat keripik jeruju, pertama siapkan mangkuk tepung terigu, lalu tambahkan mentega, telur, garam, dan penyedap rasa. Kemudian, menggunakan tangan, campurkan semua bahan yang telah ditambahkan sampai tercampur atau kalis.

Penggilingan adalah proses membuat adonan menjadi lembaran tipis dengan menggunakan alat bantu seperti penggiling (Mudawaroch et al., 2021). Lembaran yang telah dibuat dicetak menggunakan alat cetak dengan bentuk yang diinginkan, dan kemudian diletakkan pada loyang dan siap untuk digoreng.



Gambar 1. Kripik daun mangrove jeruju yang telah digoreng

c. Uji Organoleptik (Hedonik)

Tingkat kesukaan warga desa terhadap rasa kripik daun jeruju diperoleh nilai rata-rata ditunjukkan pada Tabel 2 sebagai berikut:

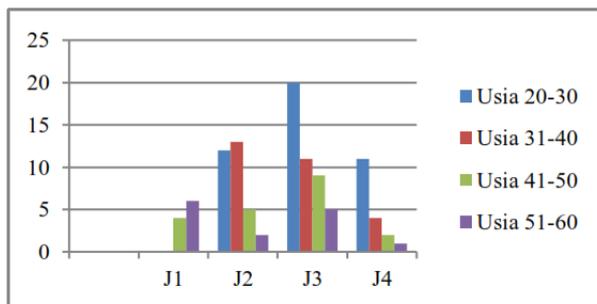
Tabel 2. Tingkat kesukaan warga desa terhadap varian rasa

Varian Rasa	Usia 20-30 (20)	Usia 31-40 (15)	Usia 41-50 (9)	Usia 51-60 (6)
J1	0	0	4	6
J2	12	13	5	2
J3	20	11	9	5
J4	11	4	2	1

Keterangan : J1 (original), J2 (balado), J3 (jagung), dan J4 (keju asin)

Hasil pengujian menunjukkan bahwa perlakuan J1 lebih banyak yang suka pada usia sekitar 51-60 sebanyak 6 orang, pada perlakuan J2 paling banyak pada usia 31-40 sebanyak 13 orang, untuk perlakuan J3 paling banyak disukai diusia 20- 30 an sebanyak 20 orang dan perlakuan terakhir J4 juga paling banyak disukai diusia 20-30 sebanyak 11 orang.

Pada perlakuan J1 (original) semua warga yang berumur 51-60 menyukai kripik jeruju yang original karena rasa yang tidak pedas dan tidak terlalu asin. Perlakuan J2 rasa balado (pedas) mayoritas yang menyukai pada usia sekitar 20-40 yang memang pada usia muda banyak sekali warga yang gemar kripik dan jajanan pedas. Perlakuan J3 (jagung) juga mayoritas diusia 20-40 tahun karena dari hasil survey dan evaluasi usia segitu menyukai rasa manis dan untukperlakuan J4 (keju asin) dari kalangan usia 31-60 kurang bahkan tidak menyukai rasa tersebut karena menurut mereka terlalu asin dan tidak cocok dikombinasikan dengan kripik daun mangrove jeruju tersebut. Data tersebut sudah termasuk kedalam penilaian tekstur, rasa, aroma dan lainnya terhadap kripik daun mangrove jeruju.



Gambar 2. Nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap rasa keripik daun jeruju

Pengemasan adalah tahap terakhir dalam pembuatan keripik jeruju. Kegiatan ini adalah memasukkan keripik jeruju ke dalam kemasan yang telah disiapkan dan menimbanginya sesuai dengan berat yang ditetapkan. Setelah keripik ditimbang, kemasannya ditutup dengan mesin press atau metode lain untuk mencegah udara luar masuk dan berakibat terkontaminasi. Pengemasan juga bertujuan untuk menjaga tingkat kerenyahan keripik.



Gambar 3. Kemasan keripik daun mangrove jeruju

Berdasarkan proses produksi dan pengujian pada masyarakat diperoleh bahwa keripik daun jeruju memiliki potensi untuk disebarluaskan karena dapat diterima oleh masyarakat seperti yang dinyatakan oleh Firdaus, Kusufa, & Dwanoko (2020) dan Destiana, Azahra, & Lestariningsih (2023). inovasi pengolahan ini dapat mengurangi dampak negative dari daun jeruju yang dipandang sebagai gulma.

KESIMPULAN

Pembuatan keripik dari memanfaatkan daun mangrove jeruju dapat meningkatkan nilai ekonomi yang selama ini terabaikan. Mayoritas masyarakat sekitar menganggap mangrove jenis jeruju ini sebagai semak belukar biasa dan juga memiliki racun yang berbahaya. Selain melakukan pelatihan pembuatan keripik daun mangrove jeruju ini, dilakukan pula sosialisasi mengenai kandungan yang terdapat didalam daun mangrove jeruju ini. Dari data yang didapat maka dapat disimpulkan bahwa rata-rata diusia muda yaitu sekitar 20-40 lebih menyukai rasa keripik jeruju yang pedas dan untuk usia 41-60 rata-rata lebih menyukai keripik yang tidak memiliki rasa dan juga rasa jagung. Dengan respon yang baik dan antusias dari para warga mengenai sosialisasi, penyiapan bahan dan alat, pelatihan, sosialisasi pengemasan dan

pemasaran serta produksi dalam skala banyak maka diharapkan kedepannya masyarakat akan melanjutkan proses produksi sehingga dapat menciptakan lapangan kerja serta menambah pendapatan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Rektor Universitas Jambi dan LPPM Universitas Jambi yang telah memberikan bantuan biaya seiring berlangsungnya kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik 2023. Selanjutnya, kepada Kepala Desa Majelis Hidayah, Ibu Tim Penggerak PKK Desa Majelis Hidayah beserta perangkat desa, masyarakat dan para pemuda Desa Majelis Hidayah yang telah banyak memberikan partisipasi dan support prasarana demi terlaksananya kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, R., Setyowati, D. N., & Mukhlis, A. (2022). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Jeruju (*Acanthus Illicifolius*) dengan Dosis Berbeda pada Pakan Terhadap Kelangsungan Hidup Udang Vaname (*Litopenaeus Vannamei*) yang Diinfeksi *Vibrio Parahaemolyticus*. *Jurnal Perikanan Unram*, 12(1), 33–44. <https://doi.org/10.29303/jp.v12i1.271>
- Agunguratno, E. Y., & Darwanto. (2016). Penguatan Ekosistem Mangrove untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pesisir. *Jurnal Eko-Regional*, 11(1), 1–9.
- Alipin, K. (2023). Edukasi Pengetahuan tentang Pemanfaatan Tumbuhan Obat Pada Masyarakat di Berbagai Lokasi Kediaman Mahasiswa KKN Integratif UNPAD. *Dharmakarya*, 11(4), 407. <https://doi.org/10.24198/dharmakarya.v11i4.38539>
- Andika, B., Halimatussakdiah, H., & Amna, U. (2020). Analisis Kualitatif Senyawa Metabolit Sekunder Ekstrak Daun Gulma Siam (*Chromolaena odorata* L.) di Kota Langsa, Aceh. *QUIMICA: Jurnal Kimia Sains Dan Terapan*, 2(2), 1–6. <https://doi.org/10.33059/jq.v2i2.2647>
- Arifin, P. F., Faiza, L. L., Nurcholis, W., Ridwan, T., Batubara, I., Susilowidodo, R. A., & Wisastra, R. (2017). Pengaruh Pola Tanam Tumpang Sari terhadap Produktivitas Rimpang dan Kadar Senyawa Aktif Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.). *Jurnal Jamu Indonesia*, 2(2), 51–59. <https://doi.org/10.29244/jji.v2i2.32>
- Destiana, D., Azahra, S. D., & Lestariningsih, S. P. (2023). Pemanfaatan Daun Jeruju (*Acanthus Illicifolius*) Sebagai Kerupuk Renyah Kaya Manfaat untuk Meningkatkan Perekonomian Lokal. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(1), 886. <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i1.12815>
- Efriyeldi, E., Nurrachmi, I., Galib, M., Rafsyanjani, R., Khairunnisa, K., Savita, D., ... Sari, L. (2022). Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Kelompok Konservasi Laskar Mandiri dalam Pengolahan Buah dan Daun Mangrove Menjadi Beraneka Makanan di Desa Kayu Ara Permai Kecamatan Sungai Apit. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, 3(2), 61–69. <https://doi.org/10.31258/jruce.3.2.61-69>
- Firdaus, R. M., Kusufa, R. A. B., & Dwanoko3, Y. S. (2020). PKM Pemberdayaan Kelompok Usaha Keripik Mangrove Desa Tambakrejo, Sumbermanjing Wetan, Kabupaten Malang. *SHARE: "SHaring - Action - REflection"*, 5(2), 38–42. <https://doi.org/10.9744/share.5.2.38-42>
- Hartati, R., Pribadi, R., Astuti, R. W., Yesiana, R., & H, I. Y. (2016). Kajian Pengamanan Dan

- Perlindungan Pantai Di Wilayah Pesisir Kecamatan Tugu Dan Genuk, Kota Semarang. *Jurnal Kelautan Tropis*, 19(2), 95. <https://doi.org/10.14710/jkt.v19i2.823>
- Irawanto, R. (2015). Jeruju (*Acanthus ilicifolius*): Biji, perkecambahannya dan potensinya. *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia (Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon)*. <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m010509>
- Jayadi, F., Sukainah, A., & Rais, M. (2018). Pemanfaatan Tepung Daun Mangrove Jeruju (*Acanthus ilicifolius*) Sebagai Pengawet Alami Bakso Ayam. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4, 1. <https://doi.org/10.26858/jptp.v4i0.6906>
- Johannes, E., & Sjafaraenan, S. (2017). Uji TOKSISITAS EKSTRAK DAUN JERUJU *Acanthus ilicifolius* TERHADAP *Artemia salina* Leach. *BIOMA: JURNAL BIOLOGI MAKASSAR*, 2(1), 56–59. <https://doi.org/10.20956/bioma.v2i1.1974>
- Karimah, K. (2017). Peran Ekosistem Hutan Mangrove Sebagai Habitat Untuk Organisme Laut. *Jurnal Biologi Tropis*, 17(2), 51–57. <https://doi.org/10.29303/jbt.v17i2.497>
- Krisnadi, R. T., Rudy, G. S., & Rachmawati, N. (2023). Analisis Jenis Gulma Berpotensi Obat pada Kawasan Perkebunan Karet Desa Maburai Kecamatan Murung Pudak Kabupaten Tabalong. *Jurnal Sylva Scientiae*, 6(6), 947. <https://doi.org/10.20527/jss.v6i6.11023>
- Majid, I., Al Muhdar, M. H. I., Rohman, F., & Syamsuri, I. (2016). Konservasi Hutan Mangrove di Pesisir Pantai Kota Ternate Terintegrasi dengan Kurikulum Sekolah. *JURNAL BIOEDUKASI*, 4(2), 488–496. <https://doi.org/10.33387/bioedu.v4i2.162>
- Mehingko, L., Awaloei, H., & Wowor, M. P. (2013). Uji Efek Antimikroba Ekstrak Daun Putri Malu (*Mimosa pudica* Duchassaing & Walp) Secara In Vitro. *JURNAL BIOMEDIK (JBM)*, 2(1). <https://doi.org/10.35790/jbm.2.1.2010.842>
- Mudawaroch, R. E., Wibowo, A., Ariyanti, A., Tri, I. G., Shintiani, S., & Supriyatin, T. (2021). Pelatihan Pembuatan Keripik Kaca Pada Masa Pandemi Covid 19. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 5(4), 1–8.
- Muflihati, Rosyadi, A., & Anwari, M. S. (2018). Pemanfaatan Tumbuhan Mangrove Oleh Masyarakat Desa Bakau Besar Laut Kecamatan Sungai Pinyuh Kabupaten Mempawah. *Jurnal Hutan Lestari*, 6(1), 62–70.
- Pradnyasuari, N. M. S., & Putra, A. A. G. R. Y. (2023). Potensi Tanaman Jeruju (*Acanthus ilicifolius* L.) sebagai Antiinflamasi. *Prosiding Workshop Dan Seminar Nasional Farmasi*, 2, 218–230. <https://doi.org/10.24843/WSNF.2022.v02.p18>
- Puspitasari, D. F. (2022). Uji Total Flavonoid dan Uji Aktivitas Ekstrak Metanol Daun Jeruju (*Acanthus ilicifolius* L.) Terhadap Bakteri *Streptococcus mutans*. *Parapemikir: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 11(2), 150. <https://doi.org/10.30591/pjif.v11i2.3366>
- Rahmazsanti, A., Wardhani, M. K., & Rahman, A. (2023). Ekstraksi pada Daun Jeruju *Acanthus ilicifolius*. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan*, 4(2), 67–74. <https://doi.org/10.21107/juvenil.v4i2.18504>
- Rifaannudin, M., & Hibban, M. faishal. (2022). Manfaat Tumbuhan dalam Al Qur'an Bagi Kesehatan (Pendekatan Tafsir 'Ilmi). *Al Muhafidz: Jurnal Ilmu Al-Qur'an Dan Tafsir*, 2(1), 265–278. <https://doi.org/10.57163/almuhafidz.v2i1.32>
- Rijai, L. (2014). Potensi Tumbuhan Tembelekan (*Lantana camara* Linn) Sebagai Sumber Bahan Farmasi Potensial. *Journal of Tropical Pharmacy and Chemistry*, 2(4), 203–211. <https://doi.org/10.25026/jtpc.v2i4.70>
- Risnasari, I. R., Deni Elfiati, Arif Nuryawan, Harisyah Manurung, Mohammad Basyuni, Apri Heri Iswanto, ... Arida Susilowati. (2021). Pengolahan Limbah Tanaman Mangrove

Sebagai Bahan Pewarna Alami pada Produk Ecoprint di Desa Lubuk Kertang Kabupaten Langkat, Sumatera Utara. *Sarwahita*, 18(01), 70–83. <https://doi.org/10.21009/sarwahita.181.7>

Rudiyanto, A. (2015). Jeruju Tanaman Kaya Manfaat.

Safitri, Y., Saputra, O., Khodijah, S., Firdaus, R., Saputra, A., & Mardhia, D. (2018). Teman Dj (Teh Mangrove Daun Jeruju) Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Emang Lestari. *Jurnal Pengembangan Masyarakat Lokal*, 1(1), 18–24.

Sasauw, J., Kusen, J., & Schaduw, J. (2017). Struktur Komunitas Mangroce di Kelurahan Tongkaina Manado. *JURNAL PESISIR DAN LAUT TROPIS*, 4(2), 17. <https://doi.org/10.35800/jplt.4.2.2016.13929>

Suryati, S., Husni, E., Astuti, W., & Ranura, N. (2019). Karakterisasi dan Uji Sitotoksik Daun Jeruju (*Acanthus illicifolius*). *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*, 5(3), 207. <https://doi.org/10.25077/jsfk.5.3.207-211.2018>

Wibawanti, J. M. W., Fadhiliya, L., Pamungkas, S., & Mudawaroch, R. E. (2018). Produksi Pangan Fungsional Alternatif Olahan Mangrove di Kabupaten Purworejo. *Community Empowerment*, 3(1), 27–33. <https://doi.org/10.31603/ce.v3i1.2450>

Yassir, M., & Asnah, A. (2019). Pemanfaatan Jenis Tumbuhan Obat Tradisional di Desa Batu Hamparan Kabupaten Aceh Tenggara. *BIOTIK: Jurnal Ilmiah Biologi Teknologi Dan Kependidikan*, 6(1), 17. <https://doi.org/10.22373/biotik.v6i1.4039>