

Cerita Mistis Ke Inovasi Saintifik: Transformasi Daun Kelor Menjadi Minuman Dalgona Sehat Untuk Remaja di Era Modern

Teguh Setiawan Wibowo¹, Fahrudin Arif², Alvi Abidi³, Martina Theresia Moi Nede⁴, Laila Muzdalifah Rahayu⁵, Ade Reka Saputri⁶

¹ STIE Mahardhika, ²⁻⁶ Universitas Muhammadiyah Kudus

*Corresponding author

E-mail: teguh10setiawan@gmail.com*

Article History:

Received: Jan, 2026

Revised: Jan, 2026

Accepted: Jan, 2026

Abstract: Daun kelor (*Moringa oleifera*) sejak lama dikenal dalam masyarakat Indonesia sebagai tanaman yang sarat dengan cerita mistis, mulai dari kepercayaan sebagai penolak gangguan gaib hingga simbol penetral energi negatif. Namun, di era modern, persepsi tersebut mulai bergeser seiring meningkatnya pemahaman ilmiah mengenai kandungan gizi dan manfaat kesehatannya. Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan proses transformasi nilai budaya daun kelor dari mitos tradisional menuju inovasi saintifik melalui pengembangan minuman sehat yang ditujukan bagi remaja. Metode penelitian meliputi studi literatur mengenai kandungan bioaktif daun kelor, observasi kebiasaan konsumsi remaja, serta eksperimen formulasi minuman kelor yang mudah diterima dari aspek rasa, aroma, dan warna. Hasil penelitian menunjukkan bahwa daun kelor memiliki potensi besar sebagai minuman fungsional karena kaya akan antioksidan, vitamin, mineral, dan senyawa antiinflamasi. Inovasi minuman dalgona berbahan dasar kelor terbukti dapat meningkatkan minat konsumsi remaja apabila dikemas secara modern dan sesuai preferensi mereka. Studi ini menegaskan bahwa transformasi dari cerita mistis menuju inovasi saintifik tidak hanya memperkuat nilai budaya lokal, tetapi juga membuka peluang baru dalam pengembangan produk kesehatan yang relevan dengan gaya hidup remaja masa kini.

Keywords:

Daun Kelor, Dalgona Kelor, Inovasi Saintifik, Minuman Sehat, Remaja, Transformasi Budaya, Antioksidan, Era Modern

Pendahuluan

Pemanfaatan tanaman dalam kehidupan masyarakat Indonesia sejak lama dipengaruhi oleh perpaduan kepercayaan budaya, mitos lokal, dan pengalaman empiris turun-temurun. Pemahaman masyarakat terhadap tanaman terbentuk

melalui integrasi antara nilai tradisi dan praktik budaya yang diwariskan dari generasi ke generasi. Di berbagai daerah, suatu tanaman tidak hanya dinilai berdasarkan manfaat praktisnya, tetapi juga melalui simbolisme dan kepercayaan yang menyertainya (Sunarya et al., 2025). Hal ini menunjukkan kuatnya peran budaya dalam membentuk persepsi masyarakat terhadap tanaman lokal.

Seiring perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, terutama di kalangan generasi muda, kepercayaan tradisional tersebut mulai ditinjau kembali melalui perspektif ilmiah. Akses informasi digital yang semakin luas mendorong meningkatnya minat terhadap bukti-bukti ilmiah dan manfaat kesehatan yang dapat ditelusuri secara objektif (Prasetijowati et al., 2020). Pergeseran cara pandang ini membuka peluang transformasi dari pemaknaan berbasis mitos menuju pemanfaatan tanaman yang berlandaskan kajian sains modern.

Moringa oleifera yang lebih dikenal dengan nama kelor di Indonesia, diperkenalkan dari India pada saat zaman penjajahan dan memberikan pengaruh yang cukup kuat dengan masuknya agama Hindu dan Buddha di Indonesia hingga akhirnya masyarakat turut menanam tanaman kelor. Daun kelor (*Moringa oleifera*) merupakan salah satu tanaman yang memiliki kedudukan istimewa dalam tradisi masyarakat Indonesia. Tanaman kelor di Indonesia pada saat itu Sampai sekarang memberikan efek positif terhadap berbagai penyakit yang pada umumnya dilakukan dengan melakukan ritual pengusiran roh jahat/ilmu hitam. Karena pada masyarakat masih percaya dengan hal-hal mistis, hingga saat ini kelor kerap kali dikenal sebagai tanaman mistis. Mitos-mitos yang beredar pun cukup banyak, yaitu sebagai tolak bala untuk rumah yang baru dibangun, pengusir makhluk halus, dan melunturkan kekuatan magis dari susuk. penetral energi negatif, hingga sarana dalam ritual tertentu yang berkaitan dengan keselamatan. Pandangan tersebut membentuk persepsi bahwa kelor lebih dekat dengan dunia spiritual dibandingkan dunia kesehatan modern (Ivana et al., 2017).

Perkembangan ilmu pengetahuan kemudian menggeser pemahaman masyarakat tentang kelor dari perspektif mistis menuju bukti ilmiah yang terukur. Riset modern membuktikan bahwa kelor memiliki nilai gizi yang jauh lebih penting daripada fungsi spiritual yang dahulu dipercayakan kepadanya. Berbagai penelitian menunjukkan bahwa kelor kaya akan β -karoten, vitamin A, vitamin C, vitamin B, kalsium, kalium, zat besi, dan protein, flavonoid, tanin, alkaloid, asam lemak dan antioksidan yang berperan dalam menjaga imunitas dan metabolisme (BPOM, 2016). Pergeseran ini menjadi titik awal yang membuka peluang pemanfaatan kelor dalam inovasi pangan yang lebih relevan dengan kebutuhan masyarakat modern. Dengan

semakin dikenalnya manfaat ilmiah kelor, tantangan berikutnya adalah bagaimana memperkenalkan tanaman ini kepada remaja yang pola konsumsinya sangat dipengaruhi tren kuliner modern.

Ketidakseimbangan pola hidup remaja semakin memperkuat kebutuhan intervensi berbasis edukasi nutrisi beserta penyediaan alternatif minuman sehat yang tetap menarik secara sensorik dan visual. Gaya hidup instan, serta pengaruh media sosial mendorong remaja mengonsumsi makanan dan minuman olahan tinggi gula serta lemak secara berlebihan. Akibatnya, kelompok usia ini rentan terhadap obesitas, diabetes mellitus tipe 2 dini, serta defisiensi mikronutrien seperti zat besi dan vitamin A yang penting untuk pertumbuhan optimal (Briawan et al., 2011).

Remaja merupakan kelompok konsumen yang sangat dipengaruhi oleh tren minuman viral, sehingga pendekatan edukasi gizi perlu disesuaikan dengan preferensi dan kebiasaan konsumsi mereka. Salah satu tren modern minuman populer yang digemari adalah dalgona drink, sebuah minuman yang terkenal karena teksturnya yang lembut, rasa manisnya yang khas, serta tampilannya yang menarik untuk media sosial (Briawan et al., 2011). Fenomena ini menunjukkan bahwa remaja memiliki ketertarikan tinggi terhadap minuman yang tidak hanya enak, tetapi juga estetik dan mengikuti tren. Melihat kondisi tersebut, inovasi minuman dalgona menjadi strategi kreatif untuk memperkenalkan manfaat kelor kepada remaja dalam format yang lebih modern, populer, dan sesuai preferensi mereka.

Inovasi dalgona kelor menjadi wujud modernisasi pemanfaatan tanaman lokal yang menghubungkan tradisi dengan kebutuhan gizi remaja masa kini. Pengembangan ini tidak hanya bertujuan untuk menawarkan minuman baru yang sehat dan bergizi, tetapi juga menjadi simbol transformasi budaya bahwa tanaman yang dulu identik dengan cerita mistis kini dapat beradaptasi menjadi inovasi saintifik yang relevan dengan gaya hidup masa kini. Melalui pendekatan ini, diharapkan minuman dalgona kelor mampu meningkatkan minat remaja terhadap asupan gizi seimbang sekaligus memperkuat apresiasi terhadap potensi tanaman lokal.

Edukasi melalui workshop menjadi langkah strategis dalam memperkenalkan inovasi dalgona kelor kepada remaja secara langsung dan aplikatif. Melalui kegiatan ini, peserta diajak untuk mengenal lebih dekat berbagai jenis tanaman obat, kandungan aktif di dalamnya, serta mekanisme kerjanya dalam tubuh manusia. Tidak hanya itu, peserta juga memperoleh kesempatan untuk mempraktikkan langsung proses pembuatan dalgona daun kelor, mulai dari persiapan bahan, teknik

pembuatan, takaran pembuatan, hingga penyimpanan produk yang higienis. Dengan demikian, workshop ini tidak hanya bersifat informatif, tetapi juga aplikatif, sehingga mereka mampu memahami manfaat kelor sekaligus terampil mengolahnya menjadi minuman modern yang menarik dan bernilai kesehatan.

Selain aspek kesehatan, pelaksanaan workshop ini menjadi sarana pemberdayaan yang membuka peluang ekonomi bagi para remaja. Keterampilan membuat dalgona daun kelor yang diperoleh dari workshop berpotensi dikembangkan menjadi usaha mikro berbasis herbal dan kegiatan P5 di sekolah. Saat ini, pasar produk kesehatan alami menunjukkan tren pertumbuhan yang positif, didorong oleh meningkatnya minat konsumen terhadap produk yang alami, ramah lingkungan, dan berbasis kearifan lokal. Dengan pengetahuan dan keterampilan yang memadai, peserta dapat menghasilkan dalgona kelor tidak hanya sebagai minuman sehat untuk konsumsi pribadi, tetapi juga sebagai produk bernilai jual yang berpotensi meningkatkan ekonomi keluarga serta menguatkan pemanfaatan tanaman lokal.

Berdasarkan latar belakang tersebut, artikel ini akan membahas secara komprehensif tentang penyelenggaraan edukasi secara langsung yang mengajarkan teori dan praktik pembuatan minuman dalgona berbahan daun kelor sebagai inovasi minuman sehat bagi remaja. Pembahasan mencakup tujuan kegiatan, metode pelaksanaan, proses edukasi gizi, hingga dampaknya terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah kelor menjadi produk minuman modern yang menarik dan bernilai kesehatan. Melalui kegiatan ini, peserta diharapkan tidak hanya memahami potensi gizi daun kelor, tetapi juga mampu mengkreasikannya menjadi minuman kekinian yang memiliki nilai ekonomi. Artikel ini diharapkan dapat menjadi referensi ilmiah sekaligus inspirasi bagi berbagai pihak yang ingin mengembangkan program serupa di daerah lain dengan mengintegrasikan aspek kesehatan, kewirausahaan, dan pelestarian tanaman lokal dalam satu kegiatan edukatif yang inovatif dan berkelanjutan.

Metode

Kegiatan workshop edukasi mengenai pembuatan dalgona berbahan dasar daun kelor dilaksanakan secara langsung di SMP Wachid Hasyim 1 Surabaya pada tanggal 28 November 2025, mulai pukul 07.00 hingga 10.00 WIB. Acara ini diikuti oleh siswa/siswi SMP Wachid Hasyim 1 Surabaya sebanyak 30 peserta dan dirancang dengan memadukan pendekatan edukatif serta interaktif. Melalui konsep tersebut,

peserta tidak hanya mendapatkan penjelasan teoritis mengenai manfaat dan proses pengolahan daun kelor, tetapi juga berkesempatan menyaksikan sekaligus mempraktikkan langsung tahapan pembuatan dalgona daun kelor yang dipandu oleh narasumber. Dengan demikian, kegiatan ini mampu memberikan pengalaman belajar yang lebih komprehensif, aplikatif, dan menarik bagi seluruh peserta.

Setelah seluruh peserta berkumpul di ruang kegiatan, acara workshop dibuka oleh perwakilan dari bagian kesiswaan sekolah. Pada kesempatan tersebut, pihak kesiswaan menyampaikan ucapan selamat datang sekaligus apresiasi atas terselenggaranya kegiatan edukatif yang bermanfaat bagi siswa dan siswi. Sebelumnya, direncanakan bahwa sambutan akan diberikan oleh Dr. apt. Teguh Setiawan Wibowo, MM., MBA., M.Si., M.Farm., AIFO, selaku dosen pembimbing sekaligus preseptor, namun beliau tidak dapat hadir karena suatu halangan. Meskipun demikian, acara tetap berjalan dengan lancar dan hangat, ditandai dengan antusiasme peserta yang sudah terlihat sejak awal kegiatan dimulai.

Memasuki sesi berikutnya, kegiatan dilanjutkan dengan penyampaian materi oleh 1 narasumber, yaitu Alvi Abidi, S.Farm. Pada tahap ini, peserta mendapatkan penjelasan mengenai berbagai manfaat daun kelor, mulai dari nilai gizi, potensi sebagai bahan pangan fungsional, hingga penggunaannya dalam inovasi produk olahan. Narasumber juga memaparkan morfologi tanaman kelor untuk memperkuat pemahaman dasar siswa mengenai ciri-ciri, struktur, serta bagian tanaman yang umum dimanfaatkan. Untuk menambah wawasan, dilanjutkan oleh 1 narasumber yaitu Martina Theresia Moi Nede, S.Farm turut menayangkan sebuah video edukatif mengenai alat-alat yang digunakan dan cara pembuatan cendol berbahan dasar daun kelor, mulai dari persiapan bahan, teknik pengolahan, hingga tips agar hasilnya memiliki tekstur dan rasa yang optimal, sehingga siswa dapat melihat contoh lain dari pemanfaatan kelor dalam produk minuman tradisional. Penyampaian materi berlangsung interaktif, ditandai dengan antusiasme siswa dalam menyimak dan mengajukan pertanyaan. Peralatan yang dibutuhkan untuk pembuatan minuman dalgona daun kelor, antara lain baskom, timbangan digital, cetakan dawet, gelas, *Frother*, gelas ukur, spatula, dan wajan. Sedangkan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan dalgona daun kelor cendol kelor dapat dilihat melalui tabel dibawah ini:

Tabel 1. Bahan Pembuatan Minuman Dalgona Kelor

No.	Olahan Makanan	Bahan
1.	Cendol	- Serbuk Daun Kelor: 10 gram - Tepung Beras: 114 gram

		• Tepung Tapioka: 32 gram • Air: 700 ml • Garam: ½ Sendok Makan • Gula Pasir: 1 Sendok Makan • Air ES
2.	Pemanis	• Gula Pasir: 40 Sendok Makan • Air: 800 ml • Daun Pandan: 5 Helai
3.	Dalgona	• Serbuk Daun Kelor: 7 Sendok Makan (35 gram) • Gulai Cair Panas: 84 ml • Susu <i>Full Cream</i> : 2 liter • Nangka (<i>Topping</i>) • Cendol Daun Kelor (<i>Topping</i>) • Es Batu

Setelah sesi materi selesai, acara berlanjut pada praktik pembuatan dalgona kelor yang dipandu langsung oleh dua narasumber yaitu Laila Muzdalifah Rahayu, S.Farm dan Ade Reka Saputri, S.Farm. Dalam demonstrasi tersebut, narasumber menunjukkan setiap langkah mulai dari pengolahan daun kelor, pencampuran bahan, hingga proses pengadukan untuk menghasilkan tekstur dalgona yang lembut. Tidak hanya menyaksikan, para siswa juga diberi kesempatan untuk mempraktikkan sendiri pembuatan dalgona kelor secara berkelompok. Suasana menjadi semakin hidup ketika siswa mulai mencoba mencampur dan mengocok bahan sambil mengikuti arahan narasumber. Setelah proses pembuatan selesai, siswa dapat mencicipi hasil karya mereka sendiri. Momen ini menjadi bagian paling dinanti karena mereka dapat merasakan secara langsung cita rasa dalgona kelor yang unik sekaligus menilai hasil praktik yang telah dilakukan. Kegiatan praktik ini memberikan pengalaman belajar yang lebih aplikatif, menyenangkan, dan berkesan bagi seluruh peserta.

Sebagai rangkaian akhir kegiatan, seluruh narasumber kembali berkumpul untuk memimpin sesi penutup. Pada tahap ini, dibuka sesi tanya jawab yang memberikan kesempatan kepada siswa untuk mengklarifikasi materi, berbagi pendapat, maupun menanyakan hal-hal yang belum dipahami terkait manfaat kelor maupun proses pembuatan produk olahannya. Antusiasme peserta terlihat dari banyaknya siswa yang mengajukan pertanyaan maupun menanggapi penjelasan narasumber. Untuk menambah semangat, narasumber kemudian memberikan beberapa pertanyaan balik kepada peserta. Siswa yang mampu menjawab dengan tepat mendapatkan hadiah sebagai bentuk apresiasi atas keaktifan dan pemahaman mereka selama mengikuti workshop. Suasana penutup berlangsung hangat dan

penuh kegembiraan, menandai berakhirnya kegiatan dengan kesan positif bagi seluruh peserta.

Seluruh rangkaian kegiatan edukasi ini dirancang untuk menghadirkan pengalaman belajar yang holistik bagi para peserta, dengan memadukan unsur teori, praktik langsung, serta diskusi interaktif. Melalui pendekatan pelaksanaan tersebut, peserta tidak hanya memperoleh wawasan baru, tetapi juga diharapkan mampu menerapkannya dalam kehidupan sehari-hari, baik dalam upaya meningkatkan kesehatan keluarga maupun dalam mengembangkan produk berbasis kearifan lokal. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya memberikan pengetahuan, tetapi juga mendorong kreativitas serta penguatan nilai-nilai lokal yang bermanfaat bagi peserta.

Hasil

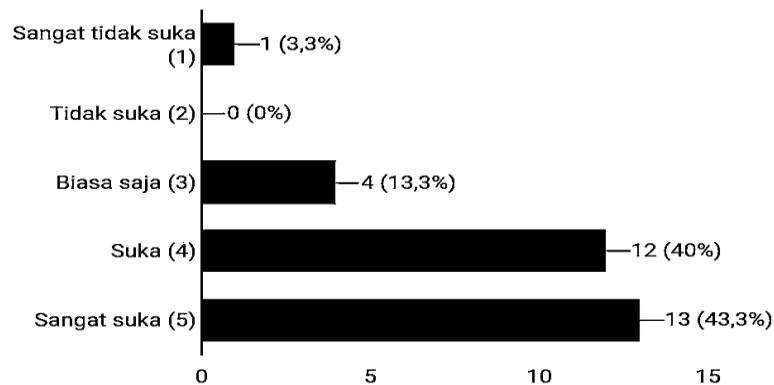
Pelaksanaan workshop edukasi mengenai pembuatan dalgona berbahan dasar daun kelor di SMP Wachid Hasyim 1 Surabaya memberikan sejumlah temuan penting terkait peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan minat siswa terhadap pemanfaatan tanaman lokal sebagai bahan pangan inovatif.

Pertama, melalui sesi materi yang disampaikan narasumber, peserta memperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai manfaat daun kelor, baik dari segi kandungan gizi maupun potensinya sebagai bahan olahan pangan sehat. Penjelasan mengenai morfologi tanaman kelor juga membantu siswa mengenali karakteristik tanaman ini secara ilmiah, sehingga memperkuat dasar pengetahuan mereka dalam bidang botani dan pemanfaatan tanaman obat.

Kedua, penyampaian materi mengenai proses pembuatan dalgona kelor, ditambah pemutaran video pembuatan cendol kelor, memberikan gambaran konkret mengenai berbagai inovasi produk yang dapat dihasilkan dari daun kelor. Pendekatan visual dan demonstratif tersebut terbukti efektif meningkatkan ketertarikan siswa terhadap proses pengolahan pangan berbasis kearifan lokal.

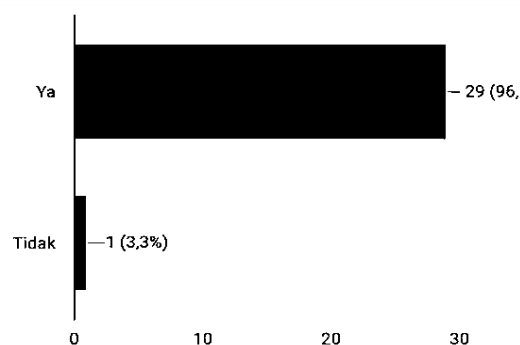
Ketiga, kegiatan praktik langsung dilakukan oleh perwakilan siswa/siswi yang dipandu oleh dua narasumber memberi peluang bagi siswa untuk mengaplikasikan pengetahuan yang telah mereka peroleh. Siswa terlihat antusias ketika mengolah, mencampur, dan mencoba membuat dalgona kelor sendiri. Kemampuan mereka dalam mengikuti instruksi dan menghasilkan produk akhir menunjukkan bahwa metode pembelajaran berbasis praktik sangat mendukung pemahaman yang lebih mendalam.

Selanjutnya, sesi tanya jawab dan pemberian hadiah semakin meningkatkan interaktivitas dan motivasi peserta. Banyaknya siswa yang berpartisipasi dalam sesi diskusi menandakan bahwa materi dapat dipahami dengan baik dan meningkatkan rasa ingin tahu mereka. Pemberian hadiah bagi siswa yang mampu menjawab pertanyaan dengan tepat, sehingga menciptakan suasana belajar yang menyenangkan dan kompetitif secara positif.



Gambar 1. Diagram Tingkat Kesukaan Pada Minuman Dalgona Daun Kelor

Dalam kegiatan workshop ini, kami membagikan formulir kuesioner secara online kepada 30 siswa/siswi yang mengikuti acara, dengan tujuan untuk mengetahui kelayakan produk yang dihasilkan untuk dipasarkan. Hasil kuesioner menunjukkan bahwa 86,7% peserta telah mengonsumsi daun kelor. Dari segi tingkat kesukaan terhadap produk minuman dalgona, 43,3% peserta menyatakan sangat suka, 40% suka, 13,3% biasa saja, 0% tidak suka, dan 3,3% sangat tidak suka. erkait tekstur topping cendol, sebanyak 6 dari 30 peserta berpendapat bahwa tekstur cendol terasa sedikit kurang kenyal, yang menunjukkan kebutuhan untuk melakukan penyempurnaan tekstur agar memberikan pengalaman konsumsi yang lebih optimal.



Gambar 2. Diagram Potensi Dalgona Kelor Sebagai Minuman Inovasi di

A. Pasaran

Sebanyak 96,7% peserta menyatakan bahwa minuman dalgona daun kelor memiliki potensi sebagai produk inovasi sehat yang cocok untuk generasi remaja dan anak-anak. Dengan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa produk ini cukup diterima oleh peserta dan memiliki peluang untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai minuman inovatif yang sehat dan bernilai gizi tinggi.

Secara keseluruhan, kegiatan workshop ini berhasil memenuhi tujuan edukatifnya. Peserta tidak hanya mendapatkan wawasan teoretis terkait pemanfaatan daun kelor, tetapi juga mampu mempraktikkannya secara langsung. Selain itu, kegiatan ini mampu menumbuhkan apresiasi terhadap potensi tanaman lokal sebagai bahan pangan inovatif dan mendorong siswa untuk lebih kreatif dalam mengembangkan produk olahan.



Gambar 3. Sesi Penyampaian Materi Kelor



Gambar 4. Siswa Praktek Pembuatan Dalgona Kelor



Gambar 5. Minuman Dalgona Kelor

Kesimpulan

Pelaksanaan workshop edukasi pembuatan dalgona berbahan dasar daun kelor di SMP Wachid Hasyim 1 Surabaya berjalan dengan lancar dan memperoleh respons positif dari para peserta. Kegiatan ini mampu memberikan pengalaman belajar yang holistik karena menggabungkan pemaparan teori, demonstrasi langsung, hingga praktik mandiri oleh siswa. Melalui penjelasan mengenai manfaat dan morfologi daun kelor, peserta mendapatkan pemahaman ilmiah yang lebih mendalam tentang potensi tanaman lokal tersebut. Selanjutnya, praktik pembuatan dalgona kelor serta tayangan video pembuatan cendol kelor berhasil menunjukkan secara konkret berbagai inovasi olahan pangan berbasis kelor.

Antusiasme siswa dalam sesi praktik dan tanya jawab menjadi indikator bahwa metode pembelajaran interaktif sangat efektif dalam meningkatkan minat, pemahaman, dan keterampilan mereka. Secara keseluruhan, kegiatan ini tidak hanya memperluas wawasan siswa, tetapi juga menumbuhkan kreativitas serta kesadaran akan pentingnya pemanfaatan tanaman lokal untuk kesehatan dan pengembangan produk pangan fungsional.

Daftar Referensi

Badan Pengawas Obat dan Makanan. *Deputi Bidang Pengawasan Obat Tradisional, Kosmetik dan Produk Komplemen*. Direktorat Obat Asli Indonesia Jakarta, 2016.

BPOM. (2016). *Kekuatan Budaya Nusantara untuk Kesehatan Dunia*.

Briawan, D., Hardinsyah, Marhamah, Zulaikhah, & Aries, M. (2011). *Konsumsi*

- Minuman dan Preferensinya Pada Remaja di Jakarta dan Bandung. i(1), 43–51.*
- Ivana, Waluyanto, H. D., & Zacky, A. (2017). Perancangan Buku Ilustrasi tentang Pengenalan dan Pengolahan Tanaman Kelor (*Moringa Oleifera*). *Jurnal DKV Adiwarna*, 1(10), 8.
- Prasetijowati, T., Karyono, V. W. D., & Winarko, H. D. (2020). *Pemberdayaan kampung kelor sebagai rintisan bumdes*. 2(1), 105–118.
- Sunarya, Mualafina, R. F., Budiawan, & Sidiq, R. Y. (2025). *Representasi Objek Magis dalam Budaya Jawa : September*, 720–738. <https://doi.org/10.19105/ghancaran.vi.21631>.
- Wibowo, T.S, et al. 2025. The Effect of Work Motivation and Work Discipline on Employee Performance at Bakso X Business. (2025). *Jurnal Semesta Ilmu Manajemen Dan Ekonomi*, 1(4). <https://doi.org/10.71417/j-sime.v1i4.370>
- Wibowo, T.S, et al. “Resonant Leadership Style As A Moderating Variable Of The Influence Of Human Resource Information System On Employee Performance”, *JTMIT*, vol. 4, no. I, pp. 81–89, Mar. 2025.
- Wibowo, T. S., et al. (2024). Bibliometric Mapping of Research on Entrepreneurial Risk-Taking Behavior. *The Es Economics and Entrepreneurship*, 3(02), 145 –. <https://doi.org/10.58812/esee.v3i02.379>
- Wibowo, T.S. 2024. Meningkatkan Kinerja Organisasi Melalui Organizational Citizenship Behavior (OCB). PT. Takaza Innovatix Labs. Padang.
- Wibowo, T.S., et al. (2024). Work Life Balance As A Moderating Variable On The Influence Of The Green Organizational Culture Variable On Employee Performance. *EKOMBIS REVIEW: Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis*, 12(4), 4171–4178. <https://doi.org/10.37676/ekombis.v12i4.6509>
- Wibowo, T.S., (2024) “Enhancing Growth in Tourism SMEs: A Decision-Making Framework Utilizing the Analytic Hierarchy Process”, *Jurnal Aplikasi Manajemen*, 22(3), pp. 851–863. doi:[10.21776/ub.jam.2024.022.03.16](https://doi.org/10.21776/ub.jam.2024.022.03.16).
- Wibowo, T.S. 2024. Pengembangan OCB di Era Digital Tantangan dan Peluang. PT. Takaza Innovatix Labs. Padang.
- Wibowo, T.S. 2024. Service Excellent berbasis Kinerja SDM. PT. Takaza Innovatix Labs. Padang.
- Wibowo, T.S. 2024. Membangun Budaya Organisasi Sukses Inti dari Nilai Perusahaan. PT. Takaza Innovatix Labs. Padang.

- Wibowo, T.S. et al. 2024. UMKM Marketing Strategy in the Era of Digitalization. *Jurnal Intelek Insan Cendikia*, 1(5).
- Wibowo, T.S. et al. 2024. SME Development Strategy as the Foundation of the National Economy. *Jurnal Intelek dan Cendikiawan Nusantara*, 1(3).
- Wibowo, T. S. (2024). Impact of Work-Life Balance and Work Engagement on Innovation Work Behavior. *Indonesian Journal of Business Analytics*, 4(1), 171-180.
- Wibowo, T. S., & Iriantini, D. B. (2024). Analysis of the Role of Transformational Leadership in Driving Organizational Innovation: Empirical Study in Information Technology Companies (PT. Mahaka Media Tbk Transforms into MahakaX). *Formosa Journal of Science and Technology*, 3(3), 601-612.
- Wibowo, T. S., et al. (2024). Empowerment Theory for Performance Improvement: A Literature Study. *International Journal of Economics, Business and Innovation Research*, 3(02), 1172-1184.
- Wibowo, T. S., Suprayitno, D., Winarti, T., & Iswanto, J. (2024). The Effect of Career Development on Employee Performance with Incentives as a Moderating Variable. *Jurnal Ilmiah Edunomika*, 8(2).
- Wibowo, T. S., Muryani, E., Hadikusumo, R. A., Widianegara, I. M., Rachmasari, D., Wijayanti, T. C., et al. (2023). *TRANSFORMASI TEKNOLOGI KOMUNIKASI*. AINA Media Baswara.
- Wibowo, T. S. (2023). Socialization of Introduction to Campus Life for New Students (PKKMB) Academic Year 2023/2024 Yannas Husada Bangkalan Pharmacy Academy. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bestari*, 2(11), 1025–1032. <https://doi.org/10.55927/jpmb.v2i11.6794>
- Wibowo, T. S., Takaendengan, F. E., & Syukur, M. (2023). Community Service at Leadership Training II for Naval Polytechnic Cadets, Kindergarten. IV Ta. 2023 “Millennial Leadership in Facing Golden Indonesia 2045”. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bestari*, 2(12), 1113–1134. <https://doi.org/10.55927/jpmb.v2i12.7160>
- Wibowo, T. S., Fitria., Winingsih, G. A. M., Dewi, A. A. S., (2024). Pelatihan Dan Pendampingan Implementasi Akupresur Dalam Kebidanan. *Proficio: Jurnal Abdimas*, 5(1): 211-218 <https://doi.org/10.36728/jpf.v5i1.2960>
- Wibowo, T. S., Winingsih, G. A. M., Darmayanti, N. M., Widiastuti, N. M. R., Noviani, N. W., Praningrum, I. G. A. R. (2024). Pelatihan dan Pendampingan Penggunaan Herbal Indonesia dan Akupresur Guna Memperlancar Air Susu Ibu (ASI). *Proficio: Jurnal Abdimas*, 5(1): 366-373.

<https://doi.org/10.36728/jpf.v5i1.2963>

- Wibowo, T. S. Competency Test Preparation Assistance Indonesian Pharmacy Diploma Students 2024. (2024). *Journal of Digital Community Services*, 1(2), 33-39. <https://doi.org/10.69693/dcs.v1i2.14>
- Wibowo, T. S., & Negara, S. B. S. M. K. (2024). Collagen Drink Entrepreneurship Training and Mentoring. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bestari*, 3(1), 1-12. <https://doi.org/10.55927/jpmb.v3i1.6795>
- Wibowo, T. S., & Negara, S. B. S. M. K. (2024). Training on Determining Beyond Use Date (BUD) on Pharmacy Practice at Surabaya Health Vocational School. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Formosa*, 3(2), 125-134. <https://doi.org/10.55927/jpmf.v3i2.9203>
- Wibowo, T. S., & Syukur, M. (2024). Peran Ketangguhan Mental PNS Dalam Mendukung Tugas TNI AL di Era Digital. *Jurnal Pengabdian West Science*, 3(12), 1338-1349. <https://doi.org/10.58812/jpws.v3i12.1867>
- Wibowo, T. S., Aswitami, N. G. A. P., Udayani, N. P. M. Y., & Martini, N. M. D. A. (2024). Community Service Through Training and Mentoring "Traditional Herbal Recipes for Pregnancy and Postnatal Care". *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bestari*, 3(3), 203-212. <https://doi.org/10.55927/jpmb.v3i3.8531>
- Wibowo, T. S., Khotimah, K., & Af'idah, B. M. (2024). Socialization of Natural Medicines and New Perspectives on Traditional Indonesian Medicine for Pharmaceutical Workers. *Eastasouth Journal of Effective Community Services*, 3(02), 73-80. <https://doi.org/10.58812/ejecs.v3i02.298>
- Wibowo, T. S., Sari, D. I. K., & Negara, S. B. S. M. K. (2024). Training and Assistance in Tablet Manufacturing and Tablet Quality Control. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bestari*, 3(1), 13-24. <https://doi.org/10.55927/jpmb.v3i1.6854>
- Wibowo, T. S. 2025. Pelatihan Pembekalan Pra Praktik Kerja Lapangan (PKL) Siswa Kelas XI Bidang Keahlian Farmasi SMK Kesehatan Surabaya. *East Journal of Innovative Community Services*, 3(02), 47-55. <https://doi.org/10.58812/ejincs.v3i02.310>
- Wibowo, T. S., & Mubarakah, F. A. 2025. Pemanfaatan Daun Sirih Hijau Sebagai Bahan Baku Minyak Atsiri: Inovasi dan Pemberdayaan Masyarakat. *East Journal of Innovative Community Services*, 3(02), 94-104. <https://doi.org/10.58812/ejincs.v3i02.309>
- Wibowo, T. S., Negara, S.B.S.M.K., Wulansari, C. 2025. Meningkatkan Kualitas Usaha Kecil Obat Tradisional (UKOT) Melalui Pelatihan Pengolahan Simplisia di CV.

- Sangkuriang Sidoarjo. *Jurnal Pengabdian West Science*, 4(01), 139-153. <https://doi.org/10.58812/jpws.v4i01.1997>
- Wibowo, T. S., Wardani, S.A., Halimah, S.N., Noraini, Z., Hotimah, K., Aprilia, J.P., Adawiyah, R. 2025. Praktik Kerja Lapangan (PKL) Sebagai Salah Satu Upaya Menyelaraskan Pembelajaran Dengan Dunia Kerja. (2025). *Jurnal Pengabdian West Science*, 4(01), 154-162. <https://doi.org/10.58812/jpws.v4i01.1993>
- Wibowo, T. S., & Hidayati, N. 2025. Dari Limbah ke Nilai Tambah: Pelatihan Sabun Jelantah sebagai Upaya Pengelolaan Lingkungan Berkelanjutan. *Jurnal Pengabdian West Science*, 4(01), 163-172. <https://doi.org/10.58812/jpws.v4i01.1998>
- Wibowo, T. S., Ngete, A.F., Mubarakah, F.A. 2025. Pendampingan Pengolahan Tanaman Sereh Dapur Menjadi Lemongrass Essential Oil. *Jurnal Pengabdian West Science*, 4(01), 173-185. <https://doi.org/10.58812/jpws.v4i01.1999>
- Wibowo, T. S., Wardani, S.A., Ulfa. I.F., Aini, S.Q., Solihah, S., Nikmah, R.Y. 2025. Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur: Sinkronisasi Teori dan Praktik Dalam Dunia Kefarmasian. *Jurnal Pengabdian West Science*, 4(01), 186-194. <https://doi.org/10.58812/jpws.v4i01.1994>
- Wibowo, T. S., Wardani, S.A., Hilwah, P.R., Ferdiani, A., Jumiati., Sepdianti, E.P., Fitria. 2025. Implementasi Ilmu Kefarmasian Melalui Praktik Kerja Lapangan di Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur. *Jurnal Pengabdian West Science*, 4(01), 207-217. <https://doi.org/10.58812/jpws.v4i01.1995>
- Wibowo, T.S., Arif, F., Pramono, J., Firdiansyah, M.R., Ardiansyah, M.Y., Purwantoro, G. 2024.
- Workshop on Natural Medicine Ingredients for Digestive System Disorders. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bestari (JPMB)* Vol. 3, No. 12: 903-912. <https://doi.org/10.55927/jpmb.v3i12.12662>
- Wibowo., T.S., Larasaty, H., Ramadhan, M.R.L. 2025. Enhancing the Quality and Competitiveness of Indonesian Traditional Medicine Practitioners, Members of ASPETRI East Java, through Standardization. *Jurnal Pengabdian West Science*, 4(03), 354-365. <https://doi.org/10.58812/jpws.v4i03.2097>
- Wibowo., T.S., Larasaty, H., Ramadhan, M.R.L. 2025. Strengthening the Role of ASPETRI East Java in Indonesian Herbal Medicine: Training New Members for the Sustainability of Natural Medicine Development in Indonesia. *Jurnal Pengabdian West Science*, 4(03), 366-379. <https://doi.org/10.58812/jpws.v4i03.2098>

- Wibowo., T.S., Arif, F., Pramono, J., Firdiansyah, M.R., Purwantoro, G., Putri, R.R.D.E. 2025. Peningkatan Kapasitas Wirausahawan Pemula dalam Produksi dan Pemasaran Obat Bahan Alam. *Jurnal Pengabdian West Science*, 4(03), 380-400. <https://doi.org/10.58812/jpws.v4i03.2099>
- Wibowo., T.S., Febrianti, A.P.A., Arum, A., Rofiki, A. 2025. From Campus to Community: The Ramadan Spirit of Yannas Husada Pharmacy Academy Students in A Sharing Action. *Jurnal Pengabdian West Science*, 4(03), 401-411. <https://doi.org/10.58812/jpws.v4i03.2100>
- Wibowo, T.S., Larasaty, H., Priyono, K.B. Optimization of Traditional Jamu Utilization in Health Services at Terminal Purabaya by DPC ASPETRI Sidoarjo. (2025). *Jurnal Pengabdian West Science*, 4(04), 488-500. <https://doi.org/10.58812/jpws.v4i04.2139>
- Wibowo, T.S., Rahmawati, R.P. CPOB 2024: Kunci Sukses Produksi Obat yang Aman dan Berkualitas. (2025). *Jurnal Pengabdian West Science*, 4(04), 412-423. <https://doi.org/10.58812/jpws.v4i04.2112>
- Wibowo, T.S., Zakaria, M., Oktavianis, H. Jamu as a Preventive Health Solution: Community Service by DPC ASPETRI Ngawi at Maospati Terminal in Commemoration of Eid al-Fitr 1446 H. (2025). *Jurnal Pengabdian West Science*, 4(04), 461-472. <https://doi.org/10.58812/jpws.v4i04.2137>
- Wibowo, T.S., Larasaty, H., Nawawi, I. Jamu as a Healthy Solution for Travelers: The Initiative of DPD Aspetri East Java at the Health Post in Purabaya Terminal. (2025). *Jurnal Pengabdian West Science*, 4(04), 473-487. <https://doi.org/10.58812/jpws.v4i04.2138>
- Wibowo, T.S., Hidayati, N., Irawan, R. J. Revitalization of Traditional Jamu as a Support for Public Health at Malang Station: A Case Study of DPC ASPETRI Malang City Activities. (2025). *Jurnal Pengabdian West Science*, 4(04), 501-511. <https://doi.org/10.58812/jpws.v4i04.2140>
- Wibowo, T.S., Wulansari, C., Hidayati, N. The Role of DPC ASPETRI Surabaya in Improving Community Health through the Distribution of Jamu at the Health Post in Joyoboyo Terminal. (2025). *Jurnal Pengabdian West Science*, 4(04), 512-523. <https://doi.org/10.58812/jpws.v4i04.2141>
- Wibowo, T.S., Rahman, A. P., Utami, N. S. Strengthening Friendship and Synergy: ASPETRI Malang Regency Halal Bihalal Activity as an Effort to Strengthen the Organization. (2025). *Jurnal Pengabdian West Science*, 4(05), 663-674. <https://doi.org/10.58812/jpws.v4i05.2219>

- Wibowo, T.S., Khusnul, K., Sutomo. Pulang Sehat, Pulang Selamat: Gerakan Pembagian Jamu Tradisional Saat Arus Balik Lebaran 2025. (2025). *Jurnal Pengabdian West Science*, 4(05), 688-703. <https://doi.org/10.58812/jpws.v4i05.2221>
- Wibowo, T.S., Hidayati, N. Sehat di Bulan Ramadhan: IKBIS Bagikan Jamu Segar Bunga Rosella untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh. (2025). *Jurnal Pengabdian West Science*, 4(05), 704-718. <https://doi.org/10.58812/jpws.v4i05.2222>
- Wibowo, T. S., Sulistyowati, R. C., Yulis, S., Saimun, S., & Winarti, W. (2025). Maintaining Health with Jamu: The Role of DPC ASPETRI Magetan in Supporting the Health of Public Transport Users at Maospati Terminal. *Eastasouth Journal of Positive Community Services*, 3(03), 78–86. <https://doi.org/10.58812/ejpcs.v3i03.343>
- Wibowo, T. S., Hidayati, N., & Kholiq, A. (2025). Healthy Ramadan with Rosella Herbal Drink: an Initiative by DPC ASPETRI Surabaya for the People of Surabaya. *Eastasouth Journal of Positive Community Services*, 3(03), 112–127. <https://doi.org/10.58812/ejpcs.v3i03.342>
- Wibowo, T. S., Sholihah, M., & Alma, F. A. Y. (2025). Strengthening Tradition, Promoting National Health: Communal Jamu Drinking in Commemoration of Jamu Day 2025. *East Journal of Innovative Community Services*, 3(03), 118–131. <https://doi.org/10.58812/ejincs.v3i03.357>
- Wibowo, T. S., & Kusuma Negara, S. B. S. M. (2025). Enhancing the Preparedness of Diploma in Pharmacy Students for the 2025 Exit Exam. *East Journal of Innovative Community Services*, 3(03), 142–153. <https://doi.org/10.58812/ejincs.v3i03.355>
- Wibowo, T. S., Larasaty, H., & Nawawi, I. (2025). Dari Tetesan Murni ke Penyembuhan: Penyulingan Minyak Atsiri dan Aplikasi Pengobatan. *East Journal of Innovative Community Services*, 3(03), 154–166. <https://doi.org/10.58812/ejincs.v3i03.354>
- Widyaningsih, R. A., Aprilia, J. P., Nurhalimah, S., & Wibowo, T. S. (2023). Education on the Making of Ginger Powder Herbal Drink in the Benangka Community in Banangkah Village (Benangkah), Burneh District, Bangkalan, East Java. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Formosa*, 2(1), 13–16. <https://doi.org/10.55927/jpmf.v2i1.3252>
- Widyaningsih, R. A., Rodiyah, S., & Wibowo, T. S. (2023). Education on the Making of Milkfist Crackers in Kencak Village (Bancaran), Bancaran District, Bangkalan,

East Java. Jurnal Pengabdian Masyarakat Bestari, 2(8), 667–670.
<https://doi.org/10.55927/jpmb.v2i8.5770>

Widyaningsih, R. A., Britonang, A., & Wibowo, T. S. (2024). Introduction to the Canva Application for High School Teachers in English Subjects. Jurnal Pengabdian Masyarakat Mandira Cendikia, 3(1), 565-569.
<https://journal.mandiracendikia.com/index.php/pkm/article/view/996>