

**Potensi Tanaman Sirih sebagai Bahan Baku Pemberdayaan Ekonomi
Produktif Masyarakat**
*The Betel Plant's Potential as a Raw Material Community Productive
Economic Empowerment*

Retnowati¹, Purwatinings², Sariyun Naja Anwar³, Sri Mulyani⁴

^{1,2,3,4} Universitas Stikubank Semarang

Email: retnowati@edu.unisbank.ac.id¹, purwati@edu.unisbank.ac.id²,
sariyunna@edu.unisbank.ac.id³, srimulyani@edu.unisbank.ac.id⁴

*Corresponding author: retnowati@edu.unisbank.ac.id¹

ABSTRAK

Sirih merupakan tanaman yang digunakan sebagai tanaman obat bagi masyarakat di Indonesia. Sirih tumbuh merambat sehingga tidak selalu memerlukan lahan yang luas. Tanaman ini dapat hidup subur di daerah yang dingin. Sidorejo Lor adalah kelurahan di kota Salatiga, yang berudara sejuk, di mana tanaman sirih banyak ditanam oleh masyarakat. Selain memiliki manfaat sebagai obat, sirih juga dapat menjadi bahan dasar produk olahan makanan dan minuman, yang bernilai ekonomi produktif. Masyarakat yang ingin diberdayakan dalam pengabdian pada masyarakat ini adalah kelompok Wanita kreatif (KWK) Seroja, dengan anggota ibu rumah tangga dan memiliki usaha rumahan. Dalam situasi pandemik Covid-19, anggota KWK Seroja berharap tetap berkreasi dengan menghasilkan produk ekonomi tetapi dengan bahan dasar yang mudah dan murah. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan contoh aplikatif, bernilai jual, melalui bahan dasar daun sirih, yaitu makanan ringan kripik sirih dan minuman mojito sirih. Selain itu kegiatan ini juga memberikan pemahaman tentang pentingnya produk kemasan sebagai media promosi. Hasilnya menunjukkan bahwa pertama, olahan kripik sirih dan mojito sirih dapat dibuat dengan mudah dan bernilai jual. Hasil yang kedua menunjukkan bahwa anggota KWK Seroja paham pentingnya kemasan produk sebagai sasaran pemasaran yang lebih luas.

Kata Kunci: Kripik Sirih; Mojito Sirih; Kemasan Produk

ABSTRACT

Betel is a plant that is utilized as a medicinal herb in Indonesia. Betel grows on vines, so it does not always require a large area. This plant can thrive in cold climates. Sidorejo Lor is a Salatiga sub-district with cool air and many betel plants planted by the community. Betel can be used as a basic ingredient in processed food and beverage products, which has produced economic value in addition to its medicinal properties. Kelompok Wanita Kreatif (KWK) Seroja, a group of women with a home-based company, is a community that wishes to be empowered in community service. KWK Seroja members aspire to remain creative in the face of the Covid-19 epidemic by making economic items using simple and inexpensive fundamental components. This project attempts to give practical examples of selling value using betel leaf's essential ingredients, namely betel chips snacks and betel mojito beverages. In addition, this activity also provides an understanding of the importance of packaging products as a promotional medium. The results show that first, the processed betel chips and betel mojito can be made easily and have a sale value. The second result shows that KWK Seroja members understand the importance of product packaging as a wider marketing target.

Keywords: Betel Chips; Betel Mojito; Product Packaging

PENDAHULUAN

Perekonomian masyarakat sedang mengalami keterpurukan, yang disebabkan oleh dampak pandemik Covid Corona-19 yang meluas di seluruh dunia. Para pelaku usaha termasuk UMKM (Pratiwi, 2020; Suryani, 2021) maupun ekonomi rumah tangga (Sina, 2020; Soeharjoto et al., 2020) juga terdampak oleh pandemi ini. Masyarakat, terutama pelaku usaha rumah tangga, menghadapi dilema, terkait dengan modal, pemasaran dan juga bahan baku. Persoalan ini juga dihadapi oleh kelompok masyarakat, yaitu Kelompok Wanita Kreatif (KWK) Seroja di Salatiga.

KWK Seroja telah berdiri sejak tahun 2006 yang memiliki visi dan misi utama untuk meningkatkan ekonomi keluarga melalui usaha mandiri dan kreatif. Anggota KWK yang mayoritas adalah ibu rumah tangga, ingin terus berdaya, sekalipun dalam situasi pandemi, untuk mengembangkan usahanya, dengan bahan dasar yang mudah diperoleh dan murah, tetapi memiliki nilai ekonomis yang memadai. Sumber daya manusianya telah siap untuk berkreasi, tetapi dukungan dan daya cipta kreasinya yang perlu dibantu. Bahan dasar yang murah dan mudah didapat harus merupakan bahan yang dapat dikembangkan sendiri oleh para anggota KWK Seroja.

Ide yang dapat diusulkan adalah menggiatkan kreativitas bagi para ibu rumah tangga tersebut dengan diberikan bekal ilmu untuk

menunjang perekonomian. Anggota KWK Seroja dapat memanfaatkan lingkungan sekitar untuk dapat menghasilkan produk yang dapat dijual agar memperoleh *income* tambahan. Salah satu cara yang bisa dilakukan adalah dengan memanfaatkan tumbuhan, daun-daun di sekitar rumah yang akan dijadikan sebagai bahan dasar usahanya, yaitu tanaman sirih. Hal ini diketahui dari fakta bahwa tanaman sirih di kelurahan Sidorejo Lor sangat mudah dijumpai dan dapat dikembangbiakkan sendiri melalui penanaman di pekarangan rumah, sehingga tanaman sirih dijadikan sebagai sumber bahan baku utama. Selain itu, sirih juga memiliki khasiat yang cukup banyak bagi kesehatan masyarakat (Ché Thi et al., 2021; Das et al., 2016; Lubis et al., 2020), sehingga sering disebut sebagai tanaman obat (Widowati et al., 2020). Bahan sirih dapat dijadikan pangan berupa kripik sirih maupun minuman sehat (mojito), tetapi harus memiliki nilai jual yang baik. Oleh karenanya kemasan dan penamaan produk harus dilakukan.

METODE PENELITIAN

Pengabdian pada masyarakat dilaksanakan pada bulan Mei sampai dengan Agustus 2021, di rumah salah satu anggota KWK Seroja, dengan memperhatikan protokol kesehatan, disebabkan oleh masa pandemi covid 19 yang belum usai.

Metode pelaksanaan yang digunakan adalah pelatihan dan pendampingan untuk membuat

pangan berbahan dasar sirih, yaitu kripik sirih dan minuman mojito sirih. Adapun mekanisme dilakukan dengan (1) observasi lapangan untuk memahami dan mengenal khalayak sasaran dan dukungan lingkungan sekitarnya, (2) membangun perencanaan yang disepakati oleh tim pengabdian dan khalayak sasaran (3) memberi pelatihan dan mendampingi kegiatan kewirausahaan ekonomi produktif melalui pembuatan kripik sirih, minuman mojito sirih, penjelasan pentingnya kemasan dan (4) evaluasi dengan cara memberikan waktu peserta mempraktikkan pembuatan kripik dan mojito dan mencatat jawaban dari setiap pertanyaan yang diajukan oleh tim.

Adapun teknik penyampaian materi dilakukan dengan cara (1) ceramah, (2) demo atau praktik, (3) diskusi dan atau tanya jawab dengan peserta.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Peserta

KWK Seroja memiliki 25 anggota terdiri dari para ibu rumah tangga, berdiri sejak tahun 2006 dan berada dalam naungan kecamatan Sidorejo Salatiga. Usaha yang dilakukan oleh para anggota lebih banyak didominasi pada usaha rumah tangga, tetapi memiliki nilai ekonomi produktif, apabila dikelola dan dikembangkan dengan baik.

Kondisi demografi dari para peserta anggota KWK Seroja dapat digambarkan bahwa 68% anggota

KWK Seroja berada pada usia produktif, 88% adalah ibu rumah tangga penuh, 32% anggotanya telah menjalankan usaha lebih dari 10 tahun secara tradisional (door to door atau di rumah). Adapun jenis usaha yang dijalankan antara lain di bidang konveksi, souvenir, pangan, dan penyewaan. Demografi dari para peserta dipresentasikan dalam tabel 1.

Tabel 1. Demografi Peserta

VAR	USIA (TH)			STATUS		USAHA (TH)		
	< 25	25 - 50	> 50	K RJ	IBU RT	< 5	5- 10	>10
ANGKA	3	17	5	3	22	5	12	8
PERSEN	12	68	20	12	88	20	48	32

Kripik Sirih

Pemilihan daun sirih sebagai bahan baku pembuatan kripik karena sirih mudah ditanam dan mudah perawatannya, juga murah (Das et al., 2016; Rahmawati & Kurniawati, 2016). Sirih memiliki banyak khasiat untuk kesehatan (Das et al., 2016; Lubis et al., 2020; Misrita et al., 2020; Sumarya et al., 2016; Widowati et al., 2020), seperti Ekstrak daun sirih, memiliki senyawa yang berperan dalam kebersihan mulut. mengandung unsur anti-diabetes dan anti kardiovaskular (Sarma et al., 2018; Toprani & Patel, 2013; Yogeswari et al., 2020).

Bahan yang diperlukan untuk membuat kripik sirih adalah (1) daun sirih, daun jeruk, tepung beras, tepung tapioca/kanji, santan encer dan telur. Bahan pelengkap lainnya adalah minyak goreng, bubuk kaldu, plastik kemasan, kertas tissue dan tampah/tambir.

Cara pembuatannya melalui tahap-tahap (1) menyiapkan 120 gram daun sirih dicuci bersih, yaitu sekitar 150 lembar daun sirih ukuran kecil atau 80 sampai dengan 90 lembar daun sirih ukuran besar; (2) merebus daun sirih, jika rasa asli sirih masih ingin dipertahankan, maka proses perebusan cukup 1 menit saja, tetapi jika rasa aslinya ingin dihilangkan atau dikurangi, maka proses perebusan sekitar 2 sampai 3 menit; (3) meniriskan daun sirih yang telah direbus dengan menyiramnya menggunakan air dingin, supaya warna daunnya tetap hijau segar; (4) mengeringkan daun sirih dengan cara menata daun satu per satu pada tampah, dijemur atau diangin-anginkan selama 5 sampai 10 menit supaya airnya berkurang. Tujuannya adalah untuk mendapatkan kualitas kripik yang krispi; (5) menyiapkan bumbu dengan cara menghaluskan 3 siung bawang putih, 1 sendok the ketumbar, 5 cm kunyit dan 2 butir kemiri; (6) menyampurkan bumbu yang sudah dihaluskan dengan tepung tapioka, tepung beras, air, santan, kaldu bubuk dan telur kemudian ditambahkan daun jeruk purut; (7) menyelupkan daun sirih ke dalam adonan lalu digoreng dengan minyak yang cukup banyak, 1 liter, (8) menyimpan kripik sirih ke dalam kantong plastic yang telah diberi alas kertas tissue, agar minyaknya terserap.



Gambar 1. Daun Sirih 120 gr



Gambar 2. Daun Sirih Yang Dididihkan



Gambar 2. Daun Sirih Yang Dididihkan



Gambar 3. Daun Sirih ditiriskan dan disiram air dingin



Gambar 4. Daun Sirih dikeringkan



Gambar 5. Pencampuran bahan bumbu dan tepung



Gambar 6. Proses Penggorengan dan Penyimpanan Kripik Sirih



Gambar 7. Kripik Daun Sirih Dalam Kemasan Pouch

Analisa keuntungan dihitung berdasarkan modal awal sebagai berikut:

Tabel 2. Analisa Keuntungan

120 gr daun sirih	: Rp.	10.000,-
250 gr tepung beras	: Rp.	3.500,-
50 gr tepung tapioka/kanji	: Rp.	500,-
santan encer	: Rp.	2.000,-
1 butir telur	: Rp.	1.800,-
1 sdt Kaldu	: Rp.	300,-
1 sdt garam halus	: Rp.	200,-
5 lembar daun jeruk	: Rp.	200,-
3 siung bawang putih	: Rp.	800,-
1 sdt ketumbar	: Rp.	400,-
5 cm kunyit	: Rp.	300,-
2 butir kemiri	: Rp.	500,-
Minyak 1 liter	: Rp.	11.700,-

Gas	: Rp.	3.000,-
Packing Plastik Ziplock Standing Pouch Ukuran 10x17cm Rp. 250 x 7 = Rp. 1.750, dibulatkan	: Rp.	1.800,-
Total Modal	: Rp.	37.000,-

Satu resep menghasilkan sekitar 350 gr kripik sirih. Per 100 gr harga jualnya itu adalah Rp. 12.000 s/d Rp. 25.000. Tergantung modal dan pangsa pasar masing-masing. Jadi omzet per 1 resep itu adalah sekitar Rp. 42.000 s/d Rp. 87.500. Karena modal totalnya itu Rp. 37.000, artinya modal total per 100 gr itu sekitar Rp. 10.500. Jadi, harga yang pantas per 100 gram adalah paling tidak Rp. 18.000 s/d 22.000. Dan 1 resep dikemas jadi 50 gr, harga jualnya yaitu sekitar Rp. 9.000 s/d Rp. 11.000. Karena ada 7 pcs, maka omzet per 1 resep ini yaitu Rp. 63.000 s/d 77.000.

Mojito Sirih

Mojito adalah minuman tradisional yang berasal dari Kuba (Diffort, 2021; *Mojito - Wikipedia*, 2021; Tempo.co, 2021), dimana mojito menjadi minuman segar bersoda dan beralkohol yang sederhana. Pemilihan daun sirih sebagai bahan pembuatan mojito adalah untuk menghilangkan atau menggantikan bahan soda dan alkoholnya. baku pembuatan kripik karena sirih mudah ditanam dan mudah perawatannya, juga murah (Das et al., 2016; Rahmawati & Kurniawati, 2016). Sirih memiliki banyak khasiat untuk kesehatan (Das et al., 2016; Lubis et al., 2020; Misrita et al., 2020; Sumarya et al., 2016; Widowati et al., 2020), seperti ekstrak

daun sirih, memiliki senyawa yang berperan dalam kebersihan mulut, mengandung unsur anti-diabetes dan anti kardiovaskular (Sarma et al., 2018; Toprani & Patel, 2013; Yogeswari et al., 2020).

Bahan yang diperlukan untuk membuat mojito sirih adalah (1) Air Rebusan Sirih, sebanyak 1 liter, (2) Sirup Rasa Fruit Punch atau sesuai selera, 1 botol, (3) Es Batu, (4) Jeruk Nipis/Lemon, (5) Nata de Coco, 1 kantong, (6) Daun Mint, 10-20 lembar, (7) biji selasih (8) 1 Pak Standing Pouch Ukuran 12x20cm.

Cara pembuatannya melalui tahap-tahap (1) Iris jeruk nipis/lemon tipis-tipis, buang isinya, (2) Letakkan irisan tipis jeruk itu pada standing pouch, (3) 1 biji jeruk diperas lalu diambil airnya, kemudian dituangkan pada plastic standing pouch, (4) sirup dituangkan pada 1 gelas belimbing penuh, kemudian dituangkan pada plastic standing pouch (5) satu gelas belimbing es batu, kemudian dituangkan pada standing pouch (6) tuangkan setengah gelas belimbing air sirih matang ke dalam standing pouch, (7) tuangkan tiga sendok makan nata de coco dan 1 sendok the selasih ke dalam standing pouch, (8) remaskan 5 lembar daun mint.



Gambar 8. Jeruk Nipis/Lemon diiris tipis dan sebagian diperas airnya



Gambar 9. Sirup dituangkan dalam gelas takar (1 gelas blimbing)



Gambar 10. Es Mojito Sirih dalam kemasan pouch

Berdasarkan bahan-bahan yang sudah dipaparkan, maka Analisa keuntungan dapat dihitung sebagai berikut.

Tabel 3. Analisa Keuntungan Mojito Sirih

1 liter air rebusan sirih	: Rp.	10000
1 botol sirup	: Rp.	18500
1 kg Jeruk nipis	: Rp.	15000
250 gr Daun Mint	: Rp.	10000
1 kantong nata de coco	: Rp.	17000
¼ kg biji selasih	: Rp.	15000
1 kg Es batu kristal	: Rp.	3500
50 lembar Packing Plastik Ziplock Standing Pouch Ukuran 10x17cm	: Rp.	35000
Total Modal	: Rp.	124.000

Dengan merujuk pada tabel 3 maka modal Rp. 124.000,- maka apabila setiap bahan tersebut digunakan untuk 1 kantong es mojito sirih membutuhkan Rp. 8.000,-. Angka Rp. 8.000,- diperoleh dari bahan sirih untuk 4 kantong, seharga Rp. 2.500,-. Satu botol sirup dapat digunakan untuk 20 kantong, sehingga 1 kantong seharga Rp. 925,-. Satu kilogram jeruk nipis dapat digunakan untuk 20 kantong, sehingga 1 kantong menghasilkan Rp. 750,-. 1 ikat daun mint dengan berat 250 gram dapat digunakan 20

kantong, sehingga per kantong adalah Rp. 500,-. Satu kantong nata de coco 250 gram dapat menghasilkan 20 kantong, sehingga per kantong memerlukan Rp. 850,-. Sedangkan 1 kg es kristal dapat digunakan untuk 20 kantong, dengan kebutuhan Rp. 175,-. Adapun setiap kantong membutuhkan standing pouch Rp. 700,-. Dengan demikian, kebutuhan 1 kantong es Mojito diperlukan Rp. 6.400,-. Apabila satu kantong dijual dengan harga Rp. 10.000,- maka keuntungan yang diperoleh untuk 50 kantong adalah Rp. 180.000,-.

Kemasan Produk

Sebuah produk, termasuk produk usaha rumah tangga seperti kripik sirih maupun minuman mojito sirih, akan memiliki nilai jual yang lebih tinggi, apabila diberikan nilai tambah berupa kemasan yang menarik bagi konsumen. Hal ini didasarkan atas hasil penelitian yang menyebutkan bahwa kemasan produk memberikan pengaruh terhadap alasan konsumen untuk memberikan perhatian terhadap sebuah produk (Ampuero & Vila, 2006; Khan et al., 2018). Kemasan produk juga memiliki fungsi penting antara lain fungsi protektif dimana kemasan dapat menjaga produk agar mudah dan terlindungi dari kerusakan, fungsi pemasaran atau karena kemasan dapat digunakan sebagai media promosi produk (Aggarwal & Langowski, 2020; Regattieri & Santarelli, 2013).

Dengan memperhatikan usaha produk rumah tangga yang diproduksi

oleh KWK Seroja, maka saran penggunaan kemasan adalah plastik berbentuk standing pouch yang dibangun dengan gambar yang baik dan menarik. Plastik standing pouch adalah kemasan ekonomis yang aman bagi produk dan memiliki estetika yang cukup baik (Aggarwal & Langowski, 2020; Dewi, 2019). Sekalipun demikian, KWK Seroja perlu diberikan pendampingan, agar plastik kemasan yang digunakan dapat didaur ulang yang menghasilkan produk lain yang bernilai ekonomi.



Gambar 11. Logo Kripik Sirih



Gambar 12. Logo Mojito Sirih

Evaluasi Kegiatan

Keberhasilan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan untuk

KWK Seroja diukur berdasarkan beberapa indikator, antara lain (1) tingkat kehadiran peserta selama kegiatan berlangsung, (2) keikutsertaan peserta untuk mencoba dan mempraktikkan produk yang diusulkan, (3) keaktifan peserta pada saat diskusi. Berdasarkan indikator tersebut, dapat dijelaskan bahwa tingkat kehadiran peserta yang terdaftar Jumlah anggota 25 orang, tetapi jumlah peserta yang hadir hanya 15 orang dan kemudian dibagi ke dalam 2 kelompok pada saat melaksanakan praktik, agar terjadi kesesuaian pelaksanaan protokol kesehatan. Ketidakhadiran 10 orang anggota disebabkan oleh beberapa alasan, antara lain beberapa di antaranya sedang menjalani isolasi mandiri. Keikutsertaan peserta dapat dianalisis sebagai berikut:

- a) Dari 15 orang peserta, 100% peserta mengerti manfaat daun sirih untuk Kesehatan, tetapi tidak ada seorang peserta pun yang mengetahui bahwa daun sirih dapat diolah menjadi produk ekonomis berupa kripik dan minuman mojito.
- b) Dari 15 orang peserta, 15 orang (100%) telah mempraktikkan cara membuat kripik sirih dan minuman mojito, dan semuanya memahami setiap tahap pembuatan produk dengan baik .
- c) Dari 15 orang peserta, 10 orang sangat antusias untuk mengerti cara membuat kemasan yang baik
- d) Dari 15 orang peserta, 5 orang telah memiliki media sosial Facebook dan 10 orang yang lain lebih senang menggunakan whatsapp untuk berkomunikasi

Secara umum, peserta dapat mengikuti kegiatan dan terlibat dalam

pelatihan dengan baik. Dari 15 peserta, 80% peserta terlibat dalam diskusi dan berperan aktif untuk mendalami dan mengetahui kegiatan yang disampaikan. Adapun pertanyaan-pertanyaan tersebut dapat disarikan sebagai berikut:

- a) Bagaimana cara membangun desain produk yang baik
- b) Bagaimana cara memasarkan produk yang baik dengan kalimat supaya menarik perhatian pembeli

Dengan evaluasi kegiatan tersebut maka pengabdian kepada masyarakat untuk KWK Seroja dapat dinyatakan telah tepat sasaran dan memenuhi harapan tim pengabdian. Hal yang masih perlu dilakukan adalah pendampingan untuk keberlangsungan produk yang dihasilkan.



Gambar 13. Para Peserta Saat Praktik Pembuatan Kripik Sirih



Gambar 14. Para Peserta Saat Praktik Pembuatan Kripik Sirih



Gambar 15. Para Peserta Saat Berdiskusi

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan kepada khalayak sasaran KWK Seroja, yang terdiri atas para ibu rumah tangga di Kelurahan Sidorejo Lor Salatiga, maka beberapa hal penting dapat disimpulkan sebagai bukti bahwa kegiatan ini memberikan manfaat bagi masyarakat. Pertama, pemilihan sirih sebagai bahan dasar Sirih merupakan tanaman yang digunakan sebagai tanaman obat bagi masyarakat di Indonesia. Sirih tumbuh merambat sehingga tidak selalu memerlukan lahan yang luas. Tanaman ini dapat hidup subur di daerah yang dingin. Sidorejo Lor adalah kelurahan di kota Salatiga, yang berudara sejuk, di mana tanaman sirih banyak ditanam oleh masyarakat. Selain memiliki manfaat sebagai obat, sirih juga dapat menjadi bahan dasar produk olahan makanan dan minuman, yang bernilai ekonomi produktif. Masyarakat yang ingin diberdayakan dalam pengabdian pada masyarakat ini adalah kelompok wanita kreatif (KWK) Seroja, dengan anggota ibu rumah tangga dan memiliki usaha rumahan. Dalam situasi pandemik Covid-19, anggota KWK Seroja berharap tetap berkreasi

dengan menghasilkan produk ekonomi tetapi dengan bahan dasar yang mudah dan murah. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan contoh aplikatif, bernilai jual, melalui bahan dasar daun sirih, yaitu makanan ringan kripik sirih dan minuman mojito sirih. Selain itu kegiatan ini juga memberikan pemahaman tentang pentingnya produk kemasan sebagai media promosi. Hasilnya menunjukkan bahwa pertama, olahan kripik sirih dan mojito sirih dapat dibuat dengan mudah dan bernilai jual, kedua anggota KWK Seroja paham pentingnya kemasan produk sebagai sasaran pemasaran yang lebih luas.

Pertama, KWK Seroja menyadari perlunya memanfaatkan potensi lingkungan, melalui daun sirih, untuk diolah menjadi produk bahan pangan yang bernilai ekonomi. Kedua, KWK Seroja mampu menghasilkan dua jenis produk olahan dari bahan dasar daun sirih, yaitu kripik sirih dan minuman mojito sirih. Ketiga, KWK Seroja memiliki pemahaman yang baik bahwa kemasan produk penting untuk meningkatkan nilai jual kripik sirih dan mojito sirih yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aggarwal, A., & Langowski, H. C. 2020. Packaging functions and their role in technical development of food packaging systems: Functional equivalence in yoghurt packaging. *Procedia CIRP*, 90, 405–410. <https://doi.org/10.1016/j.procir.2020.01.063>
- Ampuero, O., & Vila, N. 2006. Consumer perceptions of

- product packaging. *Journal of Consumer Marketing*, 23(2), 102–114.
<https://doi.org/10.1108/07363760610655032>
- Ché Thi, C. H., Nguyễn, H. Đ., & Lê Hoàng, D. M. 2021. Influence of Piper betle L. extract on umbilical cord cells in vitro and potential treating cutaneous wound. *Heliyon*, 7(3).
<https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2021.e06248>
- Das, S., Parida, R., Sriram Sandeep, I., Nayak, S., & Mohanty, S. 2016. Biotechnological intervention in betelvine (Piper betle L.): A review on recent advances and future prospects. *Asian Pacific Journal of Tropical Medicine*, 9(10), 938–946.
<https://doi.org/10.1016/j.apjtm.2016.07.029>
- Dewi, S. T. 2019. *Kemasan Plastik Zipper, Plastik Klip Pouch dan Stand Up untuk Usaha Makanan Ringan*.
<https://goukm.id/kemasan-plastik-zipper/>
- Diffort, S. 2021. *Mojito Cocktail History*.
<https://www.diffordsguide.com/encyclopedia/429/cocktails/mojito-cocktail-history>
- Khan, M. M., Waheed, S., & Ahmad, N. 2018. Product Packaging and Consumer Purchase Intentions. *Market Forces College of Management Sciences*, 13(2), 97–114.
- Lubis, R. R., Marlisa, & Wahyuni, D. D. 2020. Antibacterial activity of betle leaf (Piper betle l.) extract on inhibiting *Staphylococcus aureus* in conjunctivitis patient. *American Journal of Clinical and Experimental Immunology*, 9(1), 1–5.
<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/32211224>
<http://www.pubmedcentral.nih.gov/articlerender.fcgi?artid=PMC7076289>
- Misrita, Wahyudi, Najati, N., & Qalyubi, I. 2020. PEMANFAATAN DAUN SIRIH (Piper betle Linn) SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN HANDS SANITIZER ALAMI DALAM USAHA MENGATASI DAMPAK COVID-19 BAGI MASYARAKAT KELURAHAN TANJUNG PINANG, PALANGKA RAYA. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 14(2), 42–49.
- Mojito - Wikipedia. 2021.
[https://en.wikipedia.org/wiki/Mojito#:~:text=2 Variations-,History,ingredients for an effective medicine.](https://en.wikipedia.org/wiki/Mojito#:~:text=2%20Variations-,History,ingredients%20for%20an%20effective%20medicine.)
- Pratiwi, M. I. 2020. Dampak Covid-19 Terhadap Perlambatan Ekonomi Sektor UMKM. *Jurnal Ners*, 4(2), 30–39.
- Rahmawati, A. N., & Kurniawati, A. 2016. Pertumbuhan Beberapa Jenis Sirih (Piper spp.) pada Berbagai Intensitas Naungan. *Buletin Agrohorti*, 4(3), 288–297.
- Regattieri, A., & Santarelli, G. 2013. The Important Role of Packaging in Operations Management. *Operations Management*.
<https://doi.org/10.5772/54073>
- Sarma, C., Rasane, P., Kaur, S.,

- Singh, J., Singh, J., Gat, Y., Garba, U., Kaur, D., & Dhawan, K. 2018. Antioxidant and antimicrobial potential of selected varieties of piper betle L. (Betel leaf). *Anais Da Academia Brasileira de Ciencias*, 90(4), 3871–3878. <https://doi.org/10.1590/0001-3765201820180285>
- Sina, P. G. 2020. Ekonomi Rumah Tangga Di Era Pandemi Covid-19. *Journal of Management: Small and Medium Enterprises (SMEs)*, 12(2), 239–254. <https://doi.org/10.35508/jom.v12i2.2697>
- Soeharjoto, Ratnawati, N., Mariyanti, T., Syofyan, S., & Tribudhi, D. A. (2020). Pemberdayaan Ekonomi Rumah Tangga Yang Terdampak Pandemi Covid-19 Melalui Usaha Mikro dan Kecil di Kelurahan Mustikajaya. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 25–33. <https://doi.org/10.35912/jpm.v1i1.65>
- Sumarya, I. M., Adiputra, N., Manuaba, P., & Sukrama, D. 2016. Betel Leaf Extract (Piper betle L.) Antihyperuricemia Effect Decreases Oxidative Stress by Reducing the Level of MDA and Increase Blood SOD Levels of Hyperuricemia Wistar Rats (*Rattus norvegicus*). *Bali Medical Journal*, 5(2), 78. <https://doi.org/10.15562/bmj.v5i2.218>
- Suryani, E. 2021. Analisis Dampak Covid-19 Terhadap UMKM (Studi Kasus: Home Industri Klepon Di Kota Baru Driyorejo). *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(8), 1591–1595.
- Tempo.co. 2021. *Mojito Segar tanpa Alkohol - Cantik Tempo*. Tempo. <https://cantik.tempo.co/read/861648/mojito-segar-tanpa-alkohol>
- Toprani, R., & Patel, D. 2013. Betel leaf: Revisiting the benefits of an ancient Indian herb. *South Asian Journal of Cancer*, 2(3), 140. <https://doi.org/10.4103/2278-330x.114120>
- Widowati, L., HAndayani, L., & Mujahid, R. (2020). The use of betel (Piper betle) leaves for maintaining the health of women and children at various ethnic groups in Indonesia. *Nusantara Bioscience*, 12(2), 120–126. <https://doi.org/10.13057/nusbiosci/n120206>
- Yogeswari, S., Bindu, K. H., Kamalraj, S., Ashokkumar, V., & Jayabaskaran, C. 2020. Antidiabetic, Antithrombin and Cytotoxic bioactive compounds in five cultivars of Piper betle L. *Environmental Technology and Innovation*, 20, 101140. <https://doi.org/10.1016/j.eti.2020.101140>