

DAFTAR PUSTAKA

-
- Wibowo, R. P., Tunnisa, F., & Darmawan, E. (2022). Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Sifat-Sifat Anggur Beras Kencur yang dihasilkan. *AGROTECH: JURNAL ILMIAH TEKNOLOGI PERTANIAN*, 4(2), 20-27.
- Nurdian, Y. (2020). Pemberdayaan Usaha Mikro Minuman Jamu Beras Kencur Melalui Pasar Digital di Ranuklindungan, Pasuruan. *DIKEMAS (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 4(2).
- Purba, E. D. R. (2022). Pelatihan dan Penyuluhan Penggunaan Masker Beras Kencur dan Bedak Dingin Labu Kuning Sebagai Upaya Pencegahan Efek Paparan Sinar UV. *Prosiding Pengabdian Kepada Masyarakat Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya*, 2(2), 68-74.
- Wibowo, R. P., Tunnisa, F., & Darmawan, E. (2022). Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Sifat-Sifat Anggur Beras Kencur yang dihasilkan. *AGROTECH: JURNAL ILMIAH TEKNOLOGI PERTANIAN*, 4(2), 20-27.
- Fajriati, D. R., Atika, N., Alfaraby, F. Z., Hilal, M., Beishori, M. H., & Abqoriya, R. (2023). Penyuluhan Pembuatan Beras Kencur Instan Sebagai Upaya Menambah Wawasan Masyarakat Desa Bayem. *Abdi Implementasi Pancasila: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(1), 11-15.
- Pratama, K. (2022). Penggunaan jamu sinom sebagai bahan pembuatan es krim: Used of jamu sinom as an ingredients in ice cream making. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(11), 3071-3098.
- Ma'ruf, M., Roikhana, A., Maghfirah, L., Setiawati, S., Chumairoh, Z., Mufida, N., & Hasanah, D. (2021). Pengolahan Jamu Tradisional sebagai Minuman Peningkat Imunitas Tubuh. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 2(2), 167-174.