
Sereh Naik Kelas: Inovasi Sambal dan Wedang Sereh Untuk Penguatan UMKM Desa Balongrejo

Ahmat Arif Syaifudin¹, Mifta Hulaikah², Asnawi³, Ita Izzakiyyah⁴

Institut Attanwir Bojonegoro, Jawa Timur, Indonesia

Email: syaifudinarif037@gmail.com, asnawibjn@gmail.com,
taizzakiyah2004@gmail.com

Correspondence: miftahulaikah@gmail.com

Abstrak

Sereh (*Cymbopogon citratus*) merupakan tanaman aromatik yang mudah dijumpai di Desa Balongrejo, Kecamatan Sugihwaras, Kabupaten Bojonegoro. Potensi tersebut belum sepenuhnya menghasilkan nilai ekonomi karena pemanfaatannya masih dominan sebagai bumbu dapur dan bahan minuman rumahan. Kegiatan pengabdian ini bertujuan mendorong peningkatan nilai tambah sereh melalui pengembangan dua produk, yaitu sambal sereh dan wedang sereh, sekaligus memperkuat kemampuan masyarakat dalam pengolahan, pengemasan, pengenalan merek, serta pemasaran berbasis media digital. Pendekatan yang digunakan adalah *Asset Based Community Development* (ABCD) dengan menempatkan aset alam, keterampilan warga, kelompok PKK, pemuda, dan pelaku UMKM sebagai modal utama program. Pelaksanaan kegiatan meliputi pemetaan aset, perumusan gagasan produk, praktik produksi, penyempurnaan kemasan, edukasi keamanan pangan, serta perencanaan keberlanjutan usaha. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa sereh dapat dikembangkan menjadi produk pangan berciri lokal dengan tampilan yang lebih modern dan peluang pemasaran yang lebih luas. Pengembangan lanjutan perlu difokuskan pada konsistensi formulasi, uji daya simpan, pemenuhan ketentuan pangan olahan industri rumah tangga, pencatatan biaya produksi, serta penguatan identitas produk. Program ini memperlihatkan bahwa inovasi sederhana berbasis sumber daya lokal dapat menjadi pintu masuk bagi penguatan UMKM desa apabila dilakukan secara partisipatif dan berkelanjutan.

Kata Kunci: *sereh, sambal sereh, wedang sereh, inovasi produk, UMKM, pemberdayaan masyarakat*

Abstract

Lemongrass (*Cymbopogon citratus*) is an aromatic plant commonly found in Balongrejo Village, Sugihwaras District, Bojonegoro Regency. Its local economic potential has not been fully captured because the plant is still used mainly as a household culinary ingredient. This community service program aimed to increase the added value of lemongrass through the development of two products—lemongrass chili sauce and lemongrass herbal drink—while strengthening community capacity in processing, packaging, brand introduction, and digital-based marketing. The program employed the Asset Based Community Development

(ABCD) approach by positioning local natural resources, residents' skills, women's groups, youth, and micro-enterprises as key assets. Activities included asset mapping, product ideation, production practice, packaging improvement, food-safety education, and sustainability planning. The program indicates that lemongrass can be transformed into locally distinctive food products with more contemporary presentation and broader market potential. Further development should emphasize formula consistency, shelf-life testing, compliance with home-industry processed-food requirements, production-cost recording, and stronger product identity. The initiative demonstrates how simple local-resource innovation can support rural micro-enterprise development when implemented in a participatory and sustainable manner.

Keywords: *lemongrass, lemongrass chili sauce, herbal drink, product innovation, MSMEs, community empowerment*

PENDAHULUAN

Desa Balongrejo, Kecamatan Sugihwaras, Kabupaten Bojonegoro memiliki karakter wilayah perdesaan yang bertumpu pada aktivitas pertanian dan usaha rumah tangga. Salah satu sumber daya yang mudah dijumpai di pekarangan dan lahan warga ialah sereh (*Cymbopogon citratus*). Dalam praktik sehari-hari, tanaman ini terutama dimanfaatkan sebagai bumbu masak dan bahan minuman tradisional. Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan antara ketersediaan bahan baku lokal dan kemampuan untuk mengolahnya menjadi produk bernilai tambah yang memiliki identitas, kemasan, dan peluang pasar yang lebih kuat. Gambaran ini sejalan dengan naskah awal kegiatan pengabdian yang menempatkan sereh sebagai salah satu aset alam penting Desa Balongrejo.

Secara ilmiah, sereh dikenal sebagai tanaman aromatik yang minyak atsirinya kaya akan komponen volatil, terutama sitral yang terdiri atas geranial dan neral. Penelitian Luang-In et al. (2024) melaporkan dominasi sitral pada minyak atsiri sereh serta menunjukkan aktivitas antioksidan dan antimikroba pada pengujian laboratorium. Tinjauan Kiełtyka-Dadasiewicz, Esteban, dan Jabłońska-Trypuć (2024) juga merangkum beragam aktivitas biologis dari bahan tanaman *Cymbopogon citratus*. Temuan tersebut memperkuat alasan ilmiah untuk mengembangkan sereh sebagai bahan pangan aromatik. Meskipun demikian, aktivitas biologis pada ekstrak atau minyak atsiri tidak boleh langsung ditafsirkan sebagai klaim klinis pada produk sambal atau minuman siap konsumsi; keamanan dan manfaat produk akhir tetap dipengaruhi formulasi, proses, dosis, dan cara penyimpanan.

Dari sisi pemberdayaan, nilai suatu komoditas lokal tidak hanya ditentukan oleh bahan baku, tetapi juga oleh pengetahuan pengolahan, konsistensi mutu, kemasan, pengelolaan biaya, serta kemampuan menjangkau konsumen. Karena itu, kegiatan pengabdian tidak diarahkan sekadar menghasilkan produk contoh. Program dirancang untuk membangun proses belajar bersama agar masyarakat dapat melihat sereh sebagai aset ekonomi yang dapat dikembangkan melalui keterampilan produksi, pengemasan yang lebih menarik, pengenalan identitas produk, dan

promosi melalui media digital. Pendekatan semacam ini relevan dengan prinsip *Asset Based Community Development* (ABCD), yaitu pembangunan komunitas yang bertolak dari kekuatan dan aset yang telah dimiliki masyarakat, bukan semata-mata dari daftar kekurangannya (Kretzmann & McKnight, 1993).

Aset sosial Desa Balongrejo juga menjadi bagian penting dari program. Keberadaan kelompok PKK, pemuda, pelaku UMKM, perangkat desa, serta budaya gotong royong menyediakan jejaring yang dapat mendukung proses produksi dan pengembangan usaha. Dokumentasi media lokal mengenai kegiatan di Balongrejo menunjukkan keterlibatan warga dalam pengenalan sambal sereh dan wedang sereh, termasuk pembahasan mengenai produksi, pengemasan, dan pemasaran. Dalam artikel ini, aktor pelaksana kegiatan disebut sebagai Tim Pengabdian Institut Attanwir untuk menekankan karakter kegiatan sebagai pengabdian masyarakat yang berorientasi pada pemberdayaan dan keberlanjutan, bukan sekadar kegiatan temporer.

Berdasarkan kondisi tersebut, tujuan kegiatan ini adalah: (1) mengidentifikasi aset alam dan sosial yang mendukung pengembangan produk sereh; (2) mengembangkan sambal sereh dan wedang sereh sebagai produk olahan bernilai tambah; (3) meningkatkan pemahaman masyarakat tentang pengolahan higienis, kemasan, identitas produk, dan pemasaran; serta (4) menyusun arah pengembangan lanjutan agar produk memiliki peluang lebih baik untuk menjadi bagian dari UMKM berbasis potensi lokal Desa Balongrejo.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Desa Balongrejo, Kecamatan Sugihwaras, Kabupaten Bojonegoro dengan pendekatan *Asset Based Community Development* (ABCD). Pendekatan ini dipilih karena sesuai dengan tujuan kegiatan, yaitu mengembangkan potensi yang telah tersedia dalam komunitas. Aset yang dipetakan meliputi bahan baku sereh, keterampilan memasak dan pengolahan pangan, kelompok sosial masyarakat, jejaring pelaku usaha, ruang pertemuan warga, serta kanal komunikasi yang dapat dimanfaatkan untuk promosi. Tahapan program mengadaptasi pedoman pengabdian berbasis ABCD Institut Attanwir dan prinsip dasar ABCD yang menekankan pemetaan kekuatan komunitas.

Proses pelaksanaan diawali dengan inkulturasi melalui observasi, dialog, dan interaksi dengan masyarakat. Tahap berikutnya adalah *discovery* untuk mengidentifikasi pengalaman, keterampilan, dan aset yang telah dimiliki. Hasil pemetaan tersebut kemudian dibawa ke tahap *dream* untuk merumuskan harapan bersama mengenai produk sereh yang lebih bernilai. Pada tahap *design*, tim dan warga menyusun bentuk produk, bahan pendukung, alur produksi sederhana, kemasan, serta gagasan pemasaran. Tahap *define* digunakan untuk menegaskan aktivitas prioritas yang dapat dilaksanakan, sedangkan tahap *destiny* diarahkan pada keberlanjutan, pembagian peran, dan rencana pengembangan setelah kegiatan pendampingan selesai.

Tabel 1. Tahapan Pendekatan ABCD dalam Pengembangan Produk Sereh

Tahap	Fokus Kegiatan	Luaran yang Diharapkan
Inkulturas	Observasi, dialog, membangun kepercayaan, dan memahami konteks desa.	Terbangun komunikasi dan kesepahaman awal.
Discovery	Pemetaan sereh, keterampilan warga, kelompok sosial, dan jejaring UMKM.	Daftar aset alam, manusia, sosial, dan ekonomi.
Dream	Merumuskan harapan pengembangan produk lokal yang khas dan bernilai jual.	Gagasan bersama mengenai sambal sereh dan wedang sereh.
Design	Menentukan formulasi awal, proses produksi, kemasan, identitas produk, dan promosi.	Rancangan produk dan alur pengembangan usaha.
Define	Menetapkan kegiatan prioritas: praktik produksi, pengemasan, dan edukasi mutu.	Produk contoh dan peningkatan keterampilan praktis.
Destiny	Mendorong pembagian peran, perbaikan berkelanjutan, dan rencana pemasaran.	Arah keberlanjutan UMKM berbasis sereh.

Pada tahap praktik, tim memfasilitasi pengolahan dua jenis produk. Sambal sereh dikembangkan dengan memadukan sereh cincang, cabai, bawang, dan bumbu pendukung sehingga karakter pedas tetap dominan tetapi disertai aroma khas sereh. Wedang sereh dikembangkan sebagai minuman herbal sederhana yang menonjolkan aroma sereh dan dapat dikemas secara lebih praktis. Kegiatan tidak diposisikan sebagai uji klinis maupun penelitian laboratorium, sehingga evaluasi lebih diarahkan pada keterlaksanaan proses, kemudahan penerapan oleh masyarakat, tampilan produk, kebutuhan pengembangan mutu, dan potensi keberlanjutan usaha.

Aspek keamanan pangan dimasukkan sebagai bagian penting dalam pendampingan. Pengolahan pangan skala rumah tangga perlu memperhatikan kebersihan bahan, peralatan, pekerja, tempat produksi, proses pengemasan, dan penyimpanan. Untuk pengembangan komersial, pelaku usaha perlu merujuk pada ketentuan yang berlaku, termasuk Peraturan Badan POM Nomor 4 Tahun 2024 tentang Pedoman Penerbitan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga. Ketentuan tersebut penting agar proses peningkatan skala usaha tidak hanya mengejar tampilan dan pemasaran, tetapi juga disertai kepatuhan terhadap persyaratan produksi pangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Sereh sebagai aset lokal yang dapat dinaikkan nilainya

Hasil pemetaan menunjukkan bahwa kekuatan utama program terletak pada keterhubungan antara ketersediaan sereh dan keterampilan pengolahan pangan yang telah dimiliki warga. Sereh tidak harus diposisikan sebagai komoditas baru; yang diperlukan adalah perubahan cara pandang dari bahan pelengkap menjadi bahan utama produk olahan. Perubahan ini penting karena nilai tambah tidak hanya tercipta dari bahan baku, tetapi dari kombinasi antara resep, mutu, cerita produk, kemasan, dan pengalaman konsumen.

Pengembangan sambal dan wedang sereh juga memiliki keunggulan dari sisi kedekatan budaya. Sambal merupakan bagian yang sangat akrab dalam konsumsi masyarakat Indonesia, sedangkan wedang berbahan rempah telah lama dikenal sebagai minuman tradisional. Dengan demikian, inovasi yang dilakukan tidak memutus produk dari kebiasaan lokal, tetapi memperbarui cara penyajiannya. Pendekatan ini dapat mengurangi jarak antara tradisi dan pasar modern: produk tetap mempertahankan identitas lokal, tetapi dikemas dengan lebih praktis dan komunikatif.



Gambar 1. Produk olahan sereh berupa wedang sereh dan sambal sereh.

2. Karakter produk dan kebutuhan pengembangan mutu

Sambal sereh memiliki karakter sensoris yang bertumpu pada perpaduan rasa pedas, gurih, dan aroma citrus-herbal dari sereh. Sementara itu, wedang sereh menonjolkan aroma hangat dan segar yang sesuai untuk dikembangkan sebagai minuman seduh. Secara ilmiah, aroma khas sereh berkaitan dengan senyawa volatil seperti sitral. Luang-In et al. (2024) menemukan sitral sebagai komponen dominan dalam minyak atsiri *Cymbopogon citratus*. Hal ini dapat membantu menjelaskan mengapa penggunaan sereh mampu memberikan identitas aroma yang kuat pada produk. Namun, komposisi senyawa pada produk pangan akhir dapat berubah akibat pemanasan, formulasi, dan penyimpanan, sehingga diperlukan pengujian khusus apabila kelak akan digunakan untuk mendukung klaim manfaat tertentu.

Pada tahap pengembangan berikutnya, konsistensi formulasi menjadi prioritas. Resep yang hanya mengandalkan perkiraan akan sulit menghasilkan rasa, warna, dan tekstur yang sama dari satu produksi ke produksi lain. Karena itu, bahan perlu ditimbang, urutan proses dicatat, waktu dan suhu pemanasan dikendalikan secara sederhana, serta hasil produksi didokumentasikan. Untuk sambal, evaluasi masa simpan dan keamanan mikrobiologis perlu dilakukan sebelum menyatakan produk tahan lama. Untuk wedang, pengembangan bentuk kering atau kantong seduh dapat dipertimbangkan karena lebih praktis, tetapi tetap memerlukan kontrol kadar air dan kemasan yang melindungi bahan dari kelembapan.

Tabel 2. Peta Pengembangan Dua Produk Olahan Sereh

Produk	Keunggulan Utama	Kebutuhan Standardisasi	Risiko yang Perlu Dikelola	Arah Pengembangan
Sambal sereh	Rasa familiar dengan aroma sereh yang khas; cocok sebagai produk kuliner lokal.	Komposisi bahan, ukuran cincangan, waktu pemasakan, berat bersih, dan kebersihan proses.	Kontaminasi, perubahan rasa/warna, ketengikan minyak, dan masa simpan yang belum teruji.	Uji daya simpan, kemasan kedap, pencatatan biaya, desain label, dan izin sesuai ketentuan.
Wedang sereh	Aroma khas, mudah disajikan, dan kuat sebagai identitas produk berbasis rempah.	Kualitas bahan kering, ukuran potongan, kadar air, takaran per sajian, dan kondisi penyimpanan.	Penyerapan kelembapan, penurunan aroma, serta ketidakseragaman takaran.	Kemasan penghalang kelembapan, format kantong seduh, petunjuk penyajian, dan identitas merek.

3. Pengemasan, identitas produk, dan pemasaran digital

Kemasan berfungsi sebagai pelindung sekaligus alat komunikasi. Produk yang berasal dari desa tidak harus tampil sederhana dalam arti seadanya. Informasi pada label perlu disusun dengan jelas, antara lain nama produk, daftar bahan atau komposisi, berat bersih, identitas produsen, tanggal dan kode produksi, keterangan kedaluwarsa, petunjuk penyimpanan bila diperlukan, serta informasi perizinan setelah diperoleh. Ketentuan pelabelan pangan olahan juga perlu menjadi acuan agar informasi yang diterima konsumen benar, mudah dibaca, dan tidak menyesatkan (Badan POM RI, 2024b). Desain perlu konsisten agar konsumen mudah mengenali produk. Warna, tipografi, ilustrasi sereh, dan narasi singkat tentang asal-usul Desa Balongrejo dapat dipakai untuk memperkuat identitas tanpa membuat label terlalu padat.

Promosi digital dapat menjadi jalur yang relatif murah untuk memperkenalkan produk. Namun, keberhasilannya tidak hanya bergantung pada seberapa sering konten diunggah. Tim pengabdian mendorong penggunaan foto produk yang jelas, video singkat proses produksi, testimoni yang wajar, informasi cara penyajian, serta narasi tentang pemanfaatan potensi lokal. Istilah *branding* yang sering digunakan dalam pemasaran pada dasarnya dapat dipahami sebagai proses membangun identitas dan persepsi produk secara konsisten. Sementara itu, penggunaan *marketplace* dapat dipertimbangkan setelah aspek produksi, stok, pengemasan untuk pengiriman, dan pencatatan transaksi lebih siap.

4. Penguatan kapasitas masyarakat dan keberlanjutan

Nilai penting kegiatan pengabdian terletak pada proses alih pengetahuan dan pengalaman. Praktik langsung memungkinkan warga memahami bahwa inovasi produk tidak harus dimulai dengan teknologi yang rumit. Tahap awal dapat dimulai dari resep yang konsisten, proses yang bersih, kemasan yang tepat, dan pencatatan sederhana. Tim Pengabdian Institut Attanwir berperan sebagai fasilitator yang membantu mempertemukan pengetahuan lokal dengan prinsip dasar pengembangan produk. Dalam pendekatan ABCD, keberlanjutan akan lebih kuat apabila masyarakat merasa bahwa produk, keterampilan, dan keputusan pengembangannya adalah milik bersama, bukan semata-mata milik pihak luar.

Keberlanjutan program memerlukan struktur kerja yang sederhana. Masyarakat dapat menentukan siapa yang bertanggung jawab pada penyediaan bahan, produksi, pengemasan, pencatatan biaya, pemasaran, dan hubungan dengan mitra. Pembagian peran tidak harus bersifat formal sejak awal, tetapi perlu jelas agar kegiatan tidak berhenti ketika pendampingan berakhir. Evaluasi secara berkala juga perlu dilakukan dengan indikator yang realistis, misalnya konsistensi mutu, jumlah produksi, produk yang berhasil terjual, umpan balik konsumen, biaya produksi, margin yang diperoleh, dan masalah yang muncul selama proses.

5. Implikasi keamanan pangan dan kehati-hatian klaim kesehatan

Sereh memiliki literatur ilmiah yang luas mengenai komposisi fitokimia dan aktivitas biologis pada ekstrak atau minyak atsirinya. Studi terbaru menunjukkan aktivitas antioksidan dan antimikroba dalam kondisi laboratorium, termasuk penelitian Luang-In et al. (2024), Khosakueng et al. (2024), serta tinjauan Falcon et al. (2024). Informasi ini relevan sebagai dasar ilmiah bahwa sereh adalah tanaman aromatik yang menarik untuk diteliti dan dikembangkan. Namun, artikel pengabdian ini tidak menempatkan sambal sereh atau wedang sereh sebagai obat. Klaim seperti “meningkatkan imunitas”, “mengobati”, atau “mencegah penyakit” tidak seharusnya dicantumkan pada promosi produk tanpa bukti dan izin yang sesuai. Bahasa komunikasi yang lebih aman adalah menonjolkan aroma, rasa, bahan lokal, cara penyajian, dan pengalaman konsumsi.

Kehati-hatian tersebut justru dapat memperkuat kredibilitas UMKM. Konsumen semakin membutuhkan informasi yang jelas dan dapat dipertanggungjawabkan. Karena itu, pengembangan produk lokal perlu berjalan beriringan dengan literasi keamanan pangan. Ketika skala produksi meningkat, pemenuhan ketentuan PIRT, praktik produksi yang baik, pelabelan yang benar, serta pengujian produk menjadi bagian dari strategi daya saing, bukan sekadar beban administratif. Peraturan Badan POM Nomor 4 Tahun 2024 menjadi salah satu rujukan utama bagi pangan olahan industri rumah tangga dalam proses pemenuhan komitmen produksi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Program pengabdian di Desa Balongrejo menunjukkan bahwa sereh dapat “naik kelas” dari bahan dapur menjadi titik awal inovasi produk UMKM. Pengembangan sambal sereh dan wedang sereh memanfaatkan aset yang telah tersedia, yaitu bahan baku lokal, keterampilan warga, jejaring sosial, dan budaya gotong royong. Melalui pendekatan *Asset Based Community Development* (ABCD), proses pengabdian tidak berhenti pada pembuatan produk, tetapi juga mencakup pemetaan aset, praktik produksi, pengemasan, penguatan identitas, edukasi pemasaran, serta perencanaan keberlanjutan.

Kekuatan utama kedua produk terletak pada kedekatannya dengan kebiasaan konsumsi masyarakat dan aroma khas sereh. Meski demikian, pengembangan menuju pasar yang lebih luas memerlukan langkah yang lebih terukur. Sambal sereh perlu didukung standardisasi formulasi, pengendalian proses, uji daya simpan

dan keamanan, serta kemasan yang sesuai. Wedang serih perlu diarahkan pada mutu bahan kering, pengendalian kelembapan, takaran penyajian, dan kemasan yang mampu mempertahankan aroma. Kedua produk juga perlu dilengkapi pencatatan biaya dan harga jual yang rasional agar keberlanjutan usaha dapat dinilai secara nyata.

Saran utama dari kegiatan ini adalah melakukan pendampingan lanjutan dalam empat bidang: standardisasi produksi, legalitas dan keamanan pangan, penguatan desain serta identitas produk, dan pemasaran digital yang konsisten. Selain itu, pengujian sensori, analisis daya simpan, dan dokumentasi hasil penjualan perlu dilakukan pada tahap berikutnya agar pengembangan produk tidak hanya didasarkan pada persepsi, tetapi juga pada data. Dengan dukungan masyarakat, pemerintah desa, perguruan tinggi, dan jejaring UMKM, sambal serih dan wedang serih berpotensi berkembang sebagai produk khas Balongrejo yang menghubungkan kearifan lokal dengan kebutuhan pasar masa kini.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2024a). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 4 Tahun 2024 tentang Pedoman Penerbitan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2024b). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 6 Tahun 2024 tentang Perubahan Kedua atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan.
- BlokBojonegoro.com. (2025, 26 Agustus). Sambel dan Wedang Serih dari Balongrejo.
- Falcon, R. M. G., Fahrenbach, S. U., Feliciano, J. F., Flores, B. M. B., Dida-Agun, A. S., Domingo, E. J. V., et al. (2024). Antifungal properties of *Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf—A scoping review. *South African Journal of Botany*, 170, 425–442. <https://doi.org/10.1016/j.sajb.2024.05.042>
- Khosakueng, M., Taweechaisupapong, S., Boonyanugomol, W., Prapatpong, P., Wongkaewkhiaw, S., & Kanthawong, S. (2024). *Cymbopogon citratus* L. essential oil as a potential anti-biofilm agent active against antibiotic-resistant bacteria isolated from chronic rhinosinusitis patients. *Biofouling*, 40(1), 26–39. <https://doi.org/10.1080/08927014.2024.2305387>
- Kiełtyka-Dadasiewicz, A., Esteban, J., & Jabłońska-Trypuć, A. (2024). Antiviral, antibacterial, antifungal, and anticancer activity of plant materials derived from *Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf species. *Pharmaceuticals*, 17(6), 705. <https://doi.org/10.3390/ph17060705>
- Kretzmann, J. P., & McKnight, J. L. (1993). *Building Communities from the Inside Out: A Path Toward Finding and Mobilizing a Community's Assets*. ACTA Publications.
- Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LP2M) Institut Attanwir Bojonegoro. (2024). *Buku Pedoman KKN Transformatif Berbasis ABCD (Asset Based Community Development)*. Institut Attanwir Publishing.
- Luang-In, V., Saengha, W., Karirat, T., Senakun, C., & Siriamornpun, S. (2024). Phytochemical profile of *Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf lemongrass essential oil from Northeastern Thailand and its antioxidant and antimicrobial attributes and cytotoxic effects on HT-29 human colorectal adenocarcinoma cells. *Foods*, 13(18), 2928. <https://doi.org/10.3390/foods13182928>
- Tazi, A., El Moujahed, S., Jaouad, N., Saghrouchni, H., Al-Ashkar, I., Liu, L., & Errachidi, F. (2024). Exploring the bioactive potential of Moroccan lemon grass (*Cymbopogon citratus* L.): Investigations on molecular weight distribution and antioxidant and antimicrobial potentials. *Molecules*, 29(17), 3982. <https://doi.org/10.3390/molecules29173982>
- ABCD Institute. (2026). *ABCD Guides and Workbooks*. ABCD International Network.