

## **Inovasi Pengolahan Limbah Biji Alpukat Menjadi Produk Teh Herbal Berbasis Pemberdayaan Masyarakat Desa di Desa Bebidas Lombok Timur**

Mia Tri Ardene<sup>1</sup>, Nadiatul Aini<sup>1</sup>, Adittyta Abdilah<sup>1</sup>, Alif Rizqian Maulana Al Jufri<sup>1</sup>, Alya Zahra Satriani<sup>1</sup>, Dwy Anggriani<sup>1</sup>, Muh. Tanwir<sup>1</sup>, Nindia Salsabila<sup>1</sup>, Nurul Falahtunnisa<sup>1</sup>, Yusfita<sup>1</sup>, Heri Setiawan<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universitas Mataram  
email: [1nadiatulaini15@gmail.com](mailto:1nadiatulaini15@gmail.com)

---

### **ABSTRACT**

*Bebidas Village, Wanasaba District, East Lombok Regency has the potential for abundant natural products in the form of avocados, but its use is still limited to sales in raw form so that the added value obtained by the community is relatively low. One of the waste that has not been optimally utilized is avocado seeds, even though this part contains bioactive compounds that have the potential to be developed into herbal products. This activity aims to improve the knowledge and skills of the community in processing avocado seed waste into herbal tea products with economic value through a community empowerment approach. The implementation method includes problem identification, socialization, appropriate technology-based processing training, and assistance in the production process and product diversification with original, honey, and lemon flavor variants. The targets of the activity are PKK groups, youth, MSME actors, and the people of Bebidas Village. The results of the activity show an increase in public understanding of the benefits of avocado seeds, technical capabilities in the post-harvest processing process, and the emergence of interest in developing products as a household business. This activity contributes to reducing organic waste, increasing the added value of local commodities, and strengthening the village economy based on the potential of natural resources.*

**Keyword:** *avocado seeds, the herbal, community empowerment, appropriate technology, Bebidas Village*

---

### **ABSTRAK**

Desa Bebidas, Kecamatan Wanasaba, Kabupaten Lombok Timur memiliki potensi hasil alam berupa alpukat yang melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan dalam bentuk mentah sehingga nilai tambah yang diperoleh masyarakat relatif rendah. Salah satu limbah yang belum dimanfaatkan secara optimal adalah biji alpukat, padahal bagian ini mengandung senyawa bioaktif yang berpotensi dikembangkan menjadi produk herbal. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah limbah biji alpukat menjadi produk teh herbal bernilai ekonomi melalui pendekatan pemberdayaan masyarakat. Metode pelaksanaan meliputi identifikasi permasalahan, sosialisasi, pelatihan pengolahan berbasis teknologi tepat guna, serta pendampingan dalam proses produksi dan diversifikasi produk dengan varian rasa original, madu, dan lemon. Sasaran kegiatan adalah kelompok PKK, pemuda, pelaku UMKM, dan masyarakat Desa Bebidas. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman masyarakat mengenai manfaat biji alpukat, kemampuan teknis dalam proses pengolahan pascapanen, serta munculnya minat untuk mengembangkan produk sebagai usaha rumah tangga. Kegiatan ini berkontribusi pada pengurangan limbah organik, peningkatan nilai tambah komoditas lokal, serta penguatan ekonomi desa berbasis potensi sumber daya alam.

**Kata kunci:** biji alpukat, the herbal, pemberdayaan masyarakat, teknologi tepat guna, Desa Bebidas

## 1. PENDAHULUAN

Desa Bebidas, yang terletak di lereng Gunung Rinjani, Kecamatan Wanasaba, Kab. Lombok Timur, memiliki potensi hortikultura yang luar biasa berkat tanah subur dan iklim sejuknya yang sangat ideal bagi budidaya buah-buahan premium. Desa ini dikenal sebagai salah satu daerah penghasil alpukat mentega berkualitas tinggi yang berdaging tebal dan pulen, di samping komoditas unggulan lain seperti kakao, rambutan, hingga durian lokal (Amrillah & Suroso, 2018). Melimpahnya hasil panen ini tidak hanya menopang ekonomi petani setempat sebagai pemasok buah segar, tetapi juga membuka peluang besar bagi pengembangan kawasan agrowisata petik buah yang terintegrasi dengan pesona alam pedesaan, serta industri pengolahan rumahan berbasis buah-buahan.

Alpukat (*Persea americana Mill.*) merupakan salah satu buah tropis yang banyak dibudidayakan dan dikonsumsi oleh masyarakat karena memiliki kandungan gizi yang tinggi, seperti lemak tak jenuh, vitamin, dan mineral yang bermanfaat bagi kesehatan. Selama ini, pemanfaatan alpukat lebih difokuskan pada daging buahnya sebagai bahan pangan, sementara bagian lain seperti biji alpukat cenderung diabaikan dan dianggap sebagai limbah. Padahal, berbagai penelitian menunjukkan bahwa biji alpukat mengandung senyawa bioaktif, terutama antioksidan, yang berpotensi memberikan manfaat kesehatan apabila diolah dengan teknik yang tepat. Hal ini menunjukkan bahwa biji alpukat memiliki peluang besar untuk dikembangkan menjadi produk pangan fungsional atau herbal yang bernilai guna dan bernilai ekonomi (Xin dkk, 2025).

Idealnya, pemanfaatan buah alpukat tidak hanya terfokus pada daging buahnya, tetapi juga mencakup pengolahan limbah biji untuk menghasilkan produk bernilai tambah. Biji alpukat yang selama ini dibuang dapat menjadi bahan baku produk fungsional seperti teh herbal atau minuman fungsional lain yang memiliki kandungan antioksidan tinggi apabila dirancang melalui teknik pengeringan, ekstraksi bioaktif, dan formulasi produk yang baik. Tinjauan terbaru mengungkapkan bahwa biji alpukat dan bagian lain dari buah ini memiliki kadar senyawa *polyphenol* dan *flavonoid* yang signifikan beberapa kali lipat lebih tinggi dibandingkan dengan daging buah yang berkontribusi terhadap aktivitas antioksidan yang kuat. Pengembangan pengolahan yang terstandarisasi dapat mendorong pemanfaatan maksimal berdasarkan bukti bioaktif tersebut dan sekaligus mengurangi volume limbah agro-industri (Xin dkk, 2025).

Permasalahan yang dihadapi masyarakat, khususnya di Desa Bebidas, Lombok Timur, ialah rendahnya pemanfaatan limbah biji alpukat yang dihasilkan dari konsumsi buah itu sendiri. Selama ini biji alpukat sering dibuang begitu saja tanpa melalui proses pengolahan yang dapat meningkatkan nilainya, sehingga sumber daya lokal yang potensial ini belum dimanfaatkan secara optimal. Ketidaktahuan terhadap manfaat kandungan bioaktif biji alpukat serta minimnya akses terhadap teknologi pengolahan telah membuat potensi limbah biji alpukat cenderung dipandang sebagai masalah lingkungan ketimbang peluang ekonomi. Data ilmiah menunjukkan bahwa biji alpukat mengandung antioksidan yang relevan secara fungsional, namun masih sedikit yang memanfaatkan potensi ini di tingkat komunitas lokal.

Rendahnya pemanfaatan limbah biji alpukat di masyarakat Desa Bebidas bukan hanya karena budaya konsumsi yang belum mengubah pola pikir, tetapi juga karena keterbatasan pengetahuan dan keterampilan teknis dalam mengolah biji menjadi produk siap jual. Tanpa adanya edukasi, pelatihan, atau pendampingan langsung, masyarakat cenderung enggan mencoba proses pemrosesan yang memerlukan tahap pengeringan, ekstraksi, maupun formulasi produk seperti teh herbal. Selain itu, kurangnya dukungan fasilitas produksi serta jaringan pemasaran yang terbatas turut menjadi hambatan untuk mendorong inovasi produk olahan berbasis sumber daya lokal seperti biji alpukat (Anwar dkk, 2022).

Dampak dari kondisi tersebut merambah ke aspek lingkungan dan ekonomi. Secara lingkungan, limbah biji alpukat yang terus-menerus menumpuk tanpa pemanfaatan akan berkontribusi pada peningkatan volume sampah organik, yang apabila tidak dikelola secara baik dapat menimbulkan bau tak sedap, menarik hama, dan memperburuk kualitas lingkungan desa. Secara ekonomi, tidak adanya usaha pemrosesan biji alpukat berarti masyarakat kehilangan peluang untuk membuka sumber pendapatan tambahan melalui produk olahan nilai tambah seperti teh biji alpukat atau produk herbal fungsional lain. Padahal, bukti ilmiah menunjukkan bahwa biji alpukat kaya akan senyawa yang memiliki nilai nutrisi dan fungsional tinggi apabila diolah secara benar (Xin dkk, 2025).

Beberapa kegiatan pengabdian masyarakat sebelumnya menunjukkan hasil positif dalam pengolahan biji alpukat. Payumi dkk (2025) serta Lisa dkk (2024) melaporkan bahwa edukasi dan pelatihan mampu meningkatkan pemahaman serta keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan biji alpukat menjadi produk bernilai ekonomi. Selain itu, Felicia dkk (2016) menunjukkan bahwa bagian tanaman alpukat mengandung senyawa bioaktif yang dapat dikembangkan sebagai minuman herbal, sehingga memperkuat dasar ilmiah pengolahan biji alpukat menjadi herbal.

Berdasarkan hal tersebut, diperlukan inovasi pengolahan limbah biji alpukat menjadi produk the herbal dengan pendekatan pemberdayaan masyarakat. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Bebidas dalam mengolah biji alpukat menjadi produk bernilai ekonomi, mengurangi limbah organik, serta membuka peluang usaha baru berbasis potensi lokal. Diharapkan kegiatan ini mampu memperkuat perekonomian desa secara berkelanjutan.

## **2. METODE**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Bebidas, Kecamatan Wanasaba, Kabupaten Lombok Timur dengan sasaran utama masyarakat desa, khususnya kelompok PKK, pemuda, dan pelaku UMKM sebagai aktor strategis dalam pengembangan usaha berbasis potensi lokal. Metode pelaksanaan kegiatan diawali dengan analisis situasi melalui observasi lapangan dan wawancara mendalam dengan perangkat desa serta masyarakat setempat untuk mengidentifikasi permasalahan utama, yaitu rendahnya pemanfaatan limbah biji alpukat yang selama ini hanya dibuang tanpa diolah. Pendekatan analisis kebutuhan ini sejalan dengan konsep pemberdayaan masyarakat partisipatif yang menekankan pentingnya keterlibatan masyarakat sejak tahap perencanaan program (Istyawan, 2025). Setelah permasalahan teridentifikasi, tim merancang solusi berupa inovasi pengolahan biji alpukat menjadi produk teh herbal bernilai ekonomi dengan mempertimbangkan ketersediaan bahan baku, kemudahan teknologi, serta potensi pasar lokal.

Tahap implementasi diawali dengan kegiatan sosialisasi untuk meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai kandungan bioaktif dan manfaat kesehatan biji alpukat serta peluang ekonominya sebagai produk herbal, sebagaimana didukung oleh penelitian Felicia dkk (2016) dan diperkuat oleh temuan terbaru mengenai potensi antioksidan biji alpukat (Antioxidants, 2024). Selanjutnya dilakukan pelatihan teknis pembuatan teh herbal secara langsung, meliputi proses pembersihan biji, pengeringan dengan pengaturan suhu, pengolahan bahan, hingga pengemasan produk agar layak konsumsi dan bernilai jual. Tahap ini merujuk pada penelitian Anwar dkk (2022) yang menegaskan bahwa teknik pengeringan berpengaruh terhadap kualitas antioksidan biji alpukat. Kegiatan ini juga dilengkapi dengan pendampingan berkelanjutan agar masyarakat mampu mempraktikkan proses produksi secara mandiri dan konsisten. Melalui pendekatan partisipatif, masyarakat dilibatkan secara aktif dalam seluruh tahapan kegiatan sehingga solusi yang diterapkan sesuai dengan kebutuhan dan kondisi lokal, serta berpotensi berkelanjutan dalam mendukung peningkatan ekonomi desa dan pengelolaan limbah organik berbasis kearifan lokal.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Buah alpukat (*Persea americana L.*) selama ini lebih banyak dimanfaatkan pada bagian dagingnya sebagai bahan pangan, sedangkan bijinya yang bertekstur keras dan tidak dapat dikonsumsi sering dianggap sebagai limbah rumah tangga setelah buah dikonsumsi. Persepsi tersebut mulai mengalami perubahan setelah munculnya berbagai temuan ilmiah yang mengungkap bahwa biji alpukat mengandung beragam senyawa bioaktif seperti fenolik, flavonoid, tanin, dan antioksidan yang berperan dalam aktivitas biologis penting terhadap kesehatan manusia (Jubaidah, 2024). Informasi ilmiah ini memperlihatkan bahwa bagian alpukat yang sebelumnya dianggap tidak bernilai justru memiliki potensi kesehatan yang signifikan, termasuk kemampuannya dalam menurunkan stres oksidatif, memberikan perlindungan pada sistem kardiovaskular, dan berperan sebagai sumber senyawa fungsional alami. Pengetahuan baru tersebut mendorong munculnya pemanfaatan biji alpukat sebagai bahan baku minuman herbal bernilai tambah yang dapat dikembangkan menjadi produk konsumsi fungsional.



**Gambar 1. Proses Pengolahan Biji Alpukat menjadi Teh Herbal**

Keterkaitan antara kandungan bioaktif biji alpukat dan meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap minuman herbal memberikan peluang untuk mengolah biji alpukat yang semula menjadi limbah menjadi teh herbal dengan nilai guna tinggi. Potensi antioksidan yang tinggi menjadikan biji alpukat sebagai bahan dasar yang mampu menghasilkan seduhan dengan manfaat kesehatan yang relevan bagi kebutuhan masyarakat modern, sehingga mendukung pengembangan minuman fungsional berbasis bahan alami (Ong dkk, 2022). Proses pengolahan biji alpukat menjadi teh tidak hanya memberikan nilai tambah pada bagian buah yang sebelumnya dibuang, tetapi juga mendukung upaya pengurangan limbah organik dan meningkatkan kreativitas dalam inovasi pangan lokal. Transformasi tersebut memperlihatkan hubungan erat antara temuan ilmiah, keberlanjutan lingkungan, dan pengembangan produk kesehatan yang dapat diolah secara sederhana namun berpotensi dikembangkan secara komersial.



**Gambar 2. Proses Penyampaian Materi Sosialisasi**

Pembuatan teh herbal dari biji alpukat dilakukan melalui tahap yang berurutan mulai dari pemisahan biji dari daging buah kemudian pembersihan menggunakan air mengalir untuk menghilangkan sisa daging, kotoran, dan kemungkinan kontaminan lain yang menempel pada permukaan biji. Proses pembersihan diperkuat dengan perendaman biji dalam air garam selama lima menit agar diperoleh simplisia awal yang higienis dan aman untuk diproses sebagai minuman herbal (Liando dkk, 2025). Tahapan tersebut dilanjutkan dengan pembelahan dan pengirisan biji menjadi bagian tipis untuk memperluas luas permukaan bahan sehingga proses

pengeringan dan pelepasan senyawa bioaktif selama penyeduhan dapat berlangsung lebih optimal.

Pengeringan irisan biji dilakukan hingga kadar air sangat rendah menggunakan sinar matahari atau alat pengering bersuhu terkontrol guna menghasilkan irisan yang benar-benar kering, stabil, dan tidak mudah rusak. Penghalusan dilakukan setelah bahan kering sempurna hingga menjadi bubuk bertekstur halus agar senyawa aktif lebih mudah terekstraksi ketika diseduh (Wulansari dkk, 2024). Bubuk yang dihasilkan kemudian dijemur kembali untuk memastikan tidak ada sisa kelembapan yang berpotensi menurunkan mutu, memicu ketengikan, atau menyebabkan pertumbuhan jamur selama penyimpanan. Bubuk yang telah kering dikemas dalam wadah kedap udara atau kantong teh untuk menjaga higienitas dan kualitas produk sehingga siap digunakan sebagai minuman herbal yang kaya manfaat.



**Gambar 3. Pelaksanaan Praktek Pengolahan Biji Alpukat Menjadi Teh Herbal**

Teh herbal dari biji alpukat dapat dikonsumsi dalam bentuk original maupun dikombinasikan dengan madu dan lemon, masing-masing dengan karakter sensoris dan manfaat yang berbeda. Varian original menampilkan warna coklat tua hingga kemerahan yang dipengaruhi senyawa fenolik alami, dengan aroma herbal yang kuat serta rasa pahit dan sedikit sepat yang menjadi ciri khasnya. Varian ini memberikan manfaat kesehatan langsung dari biji alpukat seperti antioksidan, flavonoid, fenolik, saponin, dan tanin yang berpotensi menurunkan kolesterol, menstabilkan gula darah, dan melawan radikal bebas.

Varian madu memberikan warna coklat keemasan yang lebih cerah dengan aroma manis yang lembut dan rasa halus yang dapat menurunkan intensitas pahit. Madu memberikan manfaat tambahan berupa peningkatan imunitas, efek antimikroba, dan kenyamanan pada tenggorokan. Varian lemon menampilkan warna yang lebih cerah dengan aroma citrus segar, rasa dominan asam yang menyatu dengan herbal, serta tekstur ringan yang menghasilkan sensasi menyegarkan. Lemon menambahkan vitamin C dan antioksidan yang mendukung daya tahan tubuh dan membantu proses detoksifikasi ringan. Ketiga varian tersebut memberikan pilihan rasa sekaligus manfaat kesehatan yang dapat disesuaikan dengan preferensi konsumen (Abubakar & Khaerah, 2022).

Berdasarkan keseluruhan proses dan manfaat tersebut, masyarakat Jurang Koak menunjukkan respon yang sangat positif ketika menerima sosialisasi mengenai pemanfaatan biji alpukat sebagai bahan baku teh herbal. Informasi bahwa biji alpukat yang selama ini dianggap limbah ternyata bernilai gizi dan memiliki potensi kesehatan mendorong munculnya kesadaran baru di kalangan warga untuk memanfaatkan bahan lokal secara lebih bijak. Keingintahuan masyarakat terlihat dari banyaknya pertanyaan mengenai manfaat kesehatan dan peluang usaha dari produk teh herbal biji alpukat.

Antusiasme tersebut berlanjut pada pelatihan pembuatan teh biji alpukat, di mana warga mengikuti setiap tahap secara teliti dan menunjukkan minat kuat terhadap teknik pengolahan yang benar, termasuk cara mengurangi rasa pahit, menjaga aroma tetap stabil, serta memilih metode pengemasan yang mampu mempertahankan mutu produk. Setelah mencoba varian original, madu, dan lemon, masyarakat menunjukkan ketertarikan paling besar pada varian madu

dan lemon karena rasanya lebih mudah diterima dan dinilai memiliki potensi pasar yang baik. Ketertarikan tersebut diperkuat dengan pemahaman mengenai manfaat dari setiap varian, sehingga warga mulai melihat teh biji alpukat bukan hanya sebagai minuman herbal, tetapi juga sebagai peluang usaha rumahan yang dapat menambah ekonomi keluarga. Pemahaman, keterampilan, dan minat berwirausaha yang tumbuh dari kegiatan ini menunjukkan bahwa sosialisasi dan pelatihan telah memberikan dampak nyata yang berkelanjutan bagi masyarakat Jurang Koak dalam memanfaatkan sumber daya lokal secara lebih produktif dan bernilai tambah.

#### **4. KESIMPULAN**

Kegiatan pengolahan limbah biji alpukat menjadi produk the herbal berbasis pemberdayaan masyarakat di Desa Bebidas menunjukkan bahwa biji alpukat memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk bernilai tambah yang bermanfaat secara ekonomi dan kesehatan. Melalui rangkaian sosialisasi dan pelatihan, masyarakat memperoleh peningkatan pengetahuan mengenai kandungan bioaktif biji alpukat, keterampilan teknis pengolahan pascapanen, serta kemampuan diversifikasi produk melalui pengembangan varian rasa original, madu, dan lemon. Respon positif dan antusiasme masyarakat menunjukkan bahwa pendekatan partisipatif dalam program KKN efektif mendorong perubahan pola pikir dari pemanfaatan komoditas mentah menuju pengolahan berbasis nilai tambah. Dengan demikian, inovasi the herbal biji alpukat berpotensi menjadi alternatif usaha rumah tangga yang berkelanjutan sekaligus mendukung pengurangan limbah organik dan penguatan ekonomi lokal berbasis potensi desa.

#### **Ucapan Terimakasih**

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Mataram melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang telah memfasilitasi pelaksanaan kegiatan ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Pemerintah Desa Bebidas, Kecamatan Wanasaba, Kabupaten Lombok Timur, serta seluruh masyarakat yang telah berpartisipasi aktif dan mendukung kegiatan sosialisasi serta pelatihan pengolahan biji alpukat menjadi herbal. Apresiasi turut diberikan kepada seluruh pihak yang telah memberikan kontribusi, baik dalam bentuk dukungan moril, teknis, maupun nonteknis, sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik dan memberikan manfaat nyata bagi masyarakat desa.

#### **DAFTAR RUJUKAN**

- Abubakar, A. N. F., & Khaerah, A. (2022). Formulasi Biji Alpukat dan Daun Eukaliptus Sebagai Teh Herbal Antioksidan. *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari*, 13(1), 14-21.
- Amrillah, L., & Suroso, S. (2018). Pola Pengelolaan Tanah Adat Jurang Koak di Kawasan Taman Nasional Gunung Rinjani (TNGR) Desa Bebidas Kecamatan Wanasaba. *Geodika: Jurnal Kajian Ilmu dan Pendidikan Geografi*, 2(2), 17-24.
- Anwar, C., Irhami, I., & Aprita, I. R. (2022). The Potency Of Avocado Seeds ("Persea Americana" Mill.) As A Source Of Antioxidant Tea. *Bulletin of The Transilvania University of Brasov. Series II: Forestry • Wood Industry • Agricultural Food Engineering*, 131-144.
- Felicia, N., Widarta, I. W. R., & Yusasrini, N. L. A. (2016). Pengaruh Ketuaan Daun Dan Metode Pengolahan Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Karakteristik Sensoris Teh Herbal Bubuk Daun Alpukat (Persea Americana Mill.). *Jurnal ITEPA*, 5(2), 85-94.
- Istyawan, A. (2025). Aplikasi Methodology for Participatory Assessment dalam Asset-Based Community Development di Desa Mekarjaya Kabupaten Sumedang. *Jurnal Penelitian Inovatif*, 5(4), 2773-2782.
- Jubaidah, S. (2024). Avocado Seed Extracts (Persea americana Mill.) Bioactive Compounds Profile as a Source of Antioxidants. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, 152-162.

- Liando, M., Mandang, F. O., & Aida, Y. (2025). Pengaruh Variasi Simplisia Biji Alpukat (*Persea americana* Mill) Dan Madu (*Apis Mellifera* Linneus) Terhadap Mutu Organoleptik & Aktivitas Antioksidan Teh Herbal. *PRISMA FOODTECH*, 2, 1-10.
- Lisa, O., Sari, P., Aminah, S., Tanjung, Y., Yanti, H., Omalia, N., ... & Dewi, O. (2024). Edukasi Pemanfaatan Limbah Biji Alpukat Sebagai Bahan Baku Produk Teh Bikat Di Kabupaten Aceh Tengah. *Wikrama Parahita: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 8(2), 326-333.
- Ong, E. S., Low, J., Tan, J. C. W., Foo, S. Y., & Leo, C. H. (2022). Valorization of avocado seeds with antioxidant capacity using pressurized hot water extraction. *Scientific Reports*, 12(1), 13036.
- Payumi, E. T., Ayuliana, R. N., Nurmayani, Y., Mahyuni, A., Lestari, N., Pratama, D. A., ... & Pratama, F. A. (2025). Inovasi Olahan Biji Alpukat Menjadi Teh Sebagai peluang Peningkatan Ekonomi di Desa Wisata Sembalun. *Jurnal Wicara Desa*, 3(1), 42-50.
- Wulansari, D. D., Savitri, E., Kirtishanti, A., Wulandari, D. D., Susilo, R. J., & Wuryaningsih, L. E. (2024). Peningkatan Nilai Ekonomis Madu Melalui Pelatihan Pembuatan Fermented Garlic Honey di Panti Asuhan Al-Madina Surabaya. *Wikrama Parahita: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 8(2), 237-246.
- Xin, Z., Gao, Y., He, L., Xiu, Z., & Sun, L. (2025). Bioactive Antioxidants from Avocado By-Products: Mechanistic Study and Laboratory-Scale Extraction Optimization. *Antioxidants*, 14(10), 1225.