

IBM PENGOLAHAN BUAH MENGGUDU

MORINDA CITRIFOLIA FRUIT PROCESSING IBM

Tutuk indriyani¹, Yustia Wulandari M²

Institut Teknologi Adhi Tama Surabaya, Jalan Arief Rahman Hakim 100 Surabaya

E-mail : tutuk223@gmail.com

Abstrak

Ibu-ibu Dasa Wisma di desa Kembangbilo kecamatan Tuban kabupaten Tuban, selama ini kegiatan- kegiatan yang dilakukan oleh Ibu-ibu Dasa Wisma meliputi Arisan bulanan, Pengajian, pengumpulan sampah kering, Posyandu sampai sekarang tidak ada peningkatan yang dilakukan hanya kegiatan itu saja. dan Karang Taruna desa Kembangbilo kecamatan Tuban kabupaten Tuban yang memiliki Visi mewujudkan kemandirian masyarakat pedesaan umumnya dan khususnya desa Kembangbilo agar mampu mendayagunakan potensi sumberdaya lingkungan untuk kesejahteraan masyarakat. Dan sampai sekarang Visi tersebut masih belum tercapai atau belum terlaksana. Permasalahannya kelompok mitra atau calon pengusaha baru yaitu Ibu-ibu Dasa Wisma dan Karang Taruna adalah ke 1 (satu) belum mengetahui bagaimana cara membuat permen herbal dari buah mengkudu, ke 2 (dua) bagaimana cara mengemas hasil produk permen herbal tersebut dan ke 3 (tiga) bagaimana cara memasarkannya atau sistem penjualannya. Hal ini menarik untuk dilakukan Iptek bagi masyarakat (IbM) tentang pelatihan cara mengolah buah mengkudu menjadi permen herbal, pelatihan pengemasan produk permen herbal yang memiliki nilai jual tinggi, serta pelatihan pemasarannya ke anggota Dasa Wisma dan Karang Taruna. Sehingga dapat mewujudkan kemandirian masyarakat pedesaan khususnya desa kembangbilo.

Kata kunci : *Mengkudu (Morinda citrifolia, linn), Permen herbal, Dasa Wisma desa Kembangbilo, Karang Taruna desa Kembangbilo.*

Abstract

Mothers Dasa Wisma Kembangbilo village sub district Tuban , as long as these activities are done by mothers Dasa Wisma include Arisan monthly, Study of dry, garbage collection, Posyandu until now no improvements done just that activity alone. And Village of Kembangbilo sub-district Karang Taruna Tuban which has Vision embodies the independence of rural communities in General and especially the village Kembangbilo to harness the potential of environmental resources for the well-being of the community. And until now that vision has still not achieved or has not been done.

The problem group of partners or prospective employers new mothers Dasa Wisma and coral Midshipman is 1 (one) do not know how to make herbal candies of fruit noni, to 2 (two) how do I package the results of herbal candy products. It is interesting to do the science and technology for society (IbM) about training how to cultivate herbal fruit Morinda citrifolia into candy, herbal candy products packaging training which has a high value, as well as its marketing training to members of Dasa Wisma and Karang Taruna. So that it can realize the independence of rural communities in particular the village of kembangbilo.

Keywords: (*Morinda citrifolia, linn*), herbal Candy, Dasa Wisma Kembangbilo village, Kembangbilo village of Karang Taruna.

Pendahuluan

Latar Belakang

Mitra Ibu-ibu Dasa Wisma (Kelompok 10 ibu-ibu dalam Satu Rukun Tetangga atau RT) desa Kembangbilo kecamatan Tuban kabupaten Tuban, dalam mitra ini dipilih kelompok ibu-ibu dari Dasa Wisma Rukun Tetangga atau RT 1 Rukun Warga atau RW 7 karena memiliki pendidikan tertinggi dibanding dengan RT RW yang lain dari 11 RW, setiap RW terbagi menjadi 7 RT di desa Kembangbilo. Dasa Wisma desa Kembangbilo yang beranggotakan ibu-ibu yang terbentuk pada tahun 2011, selama ini kegiatan-kegiatan yang dilakukan oleh Ibu-ibu Dasa Wisma meliputi Arisan bulanan, Pengajian, pengumpulan sampah kering, Posyandu dari tahun ke tahun tidak ada peningkatan yang dilakukan hanya kegiatan itu saja. Padahal kelompok ibu-ibu Dasa Wisma Kembangbilo ingin memiliki ketrampilan atau usaha baru dengan memanfaatkan sumberdaya lingkungan yang sudah ada, yang hasilnya bisa dijual sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan Ibu-ibu Dasa Wisma tersebut tetapi sampai saat ini masih belum tercapai.

Mitra Karang Taruna desa Kembangbilo kecamatan Tuban kabupaten Tuban yang beranggotakan 10 orang, dalam satu desa terdapat satu kelompok Karang Taruna yang anggotanya ada 10 (sepuluh) orang diambil dari perwakilan 11 RW di desa Kembangbilo. Karang Taruna desa Kembangbilo terbentuk pada tahun 2010 yang memiliki Visi mewujudkan kemandirian masyarakat pedesaan umumnya dan khususnya desa Kembangbilo agar mampu mendayagunakan potensi sumberdaya lingkungan untuk kesejahteraan masyarakat. Dan sampai sekarang Visi tersebut masih belum tercapai atau belum terlaksana. Dari kelompok Karang Taruna tersebut ingin memiliki kelompok usaha dengan memanfaatkan sumberdaya yang ada di lingkungan desa, agar masyarakat tidak hanya berpenghasilan di bidang pertanian saja, masih banyak sumberdaya lainnya yang bisa dimanfaatkan contohnya buah Mengkudu karena di desa Kembangbilo terdapat 770 rumah warga dimana 110 rumah warga yang di pekarangannya tumbuh tanaman mengkudu (*Morinda citrifolia, linn*). Tanaman tersebut memiliki banyak senyawa sehingga sangat berguna untuk kesehatan tubuh manusia.

Sehingga buah dari tanaman mengkudu (*Morinda citrifolia, linn*) dapat dimanfaatkan atau diolah menjadi permen herbal yang memiliki nilai jual tinggi.

Permasalahan

Dengan adanya bahan baku (buah mengkudu) yang mudah didapatkan dan melimpah di desa Kembangbilo Tuban karena di desa kembangbilo terdapat 770 rumah warga dimana 110 rumah warga yang di pekarangannya tumbuh tanaman mengkudu (*Morinda citrifolia, linn*), serta memiliki banyak kasiatnya pada tubuh manusia, jika diolah menjadi permen herbal akan memiliki nilai jual yang tinggi, sehingga meningkatkan tingkat pendapatan dan kesejahteraan masyarakat desa Kembangbilo. Maka pada dasarnya masalah yang dihadapi oleh kelompok mitra bagi kelompok calon wirausaha baru adalah belum mengetahui :

1. Bagaimana cara membuat permen herbal atau memproduksi permen herbal dari buah mengkudu yang memiliki banyak kasiat pada tubuh manusia .
2. Bagaimana cara mendisain kemasan yang unik dari hasil permen herbal buah mengkudu, sehingga memiliki nilai jual tinggi.
3. Bagaimana cara memasarkan produk permen herbal yang tepat atau system pemasarannya.

Manfaat dan Tujuan

Diharapkan setelah berakhirnya kegiatan program pengabdian masyarakat (PPM)- IbM ITATS dapat membantu para masyarakat di desa Kembangbilo Khususnya Karang Taruna dan Ibu-ibu Dasa Wisma untuk menambah ketrampilan membuat permen herbal, ketrampilan mendisain kemasan permen serta cara pemasarannya sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat di desa dan dapat mengembangkan sekelompok masyarakat yang mandiri secara ekonomi serta dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat di desa.

- a. Dapat membuat permen herbal dari buah mengkudu yang banyak mengandung senyawa-senyawa yang berkasiat pada tubuh manusia.
- b. Dapat mendisain kemasan yang unik pada permen herbal, sehingga memiliki nilai jual tinggi.
- c. Dapat memasarkan produk permen herbal, dengan pemasaran secara online dengan web desain. Sehingga dapat mewujudkan kemandirian masyarakat pedesaan

khususnya desa Kembangbilo agarmampu mendayagunakan mengoptimalkan potensi sumberdaya lingkungan untuk kesejahteraan masyarakat.

Metode Penelitian

Landasan Teori

Bahan baku yang dipakai untuk membuat permen herbal adalah buah mengkudu karena mengandung banyak seyawa sehingga memiliki banyak kasiat pada tubuh manusia di jelaskan pada tabel 1.

Tabel 1.
Kasiat Buah Mengkudu Pada Tubuh Manusia

NO	Senyawa	Kasiat Pada Tubuh Manusia
1	Selenium	Salah satu mineral dalam mengkudu yang merupakan antioksidan yang bagus
2	Scolopetin	Sangat efektif sebagai unsur anti peradangan dan anti alergi
3	Zat Nutrisi	Secara keseluruhan mengkudu merupakan buah makanan bergizi lengkap seperti seperti protein, vitamin,dan mineral penting
4	Zat anti bakteri	Zat-zat aktif yang terkandung dalam sari buah mengkudu itu dapat mematikan bakteri penyebab infeksi
5	Terpenoid	Zat ini dapat membantu dalam proses sintesis organic dan pemulihan sel tubuh.
6	Zat anti kanker	Paling efektif melawan sel-sel abnormal.

Dan merupakan bahan baku yang melimpah, karena tanaman ini bisa tumbuh disekitar lingkungan tempat tinggal dan tanaman ini mulai ditanam dan bisa menghasilkan buah tidak membutuhkan waktu lama, sekitar empat bulan. Tanaman dan buah mengkudu dapat dilihat pada Gambar 1.

Gambar 1
Tanaman Mengkudu (*Morinda citrifolia*, linn)



Gambar 2
Buah dari tanaman Mengkudu (*Morinda citrifolia, linn*)



Masyarakat desa Kembangbilo sudah mengetahui Selama ini masyarakat memanfaatkan buah mengkudu hanya dijus saja dan tidak semua masyarakat mau mengkonsumsi dari buah mengkudu tersebut, karena baunya yang menyengat dan rasa yang hambar. Dan banyak perusahaan yang mengolah bahan mengkudu dengan dijus padahal hasil jus kalau sudah lebih dari tiga hari sudah mengalami fermentasi dan mengandung alkohol walaupun sudah diberi bahan pengawet. Kalau diolah menjadi permen maka bau yang menyengat akan hilang dan rasa menjadi enak, sehingga banyak yang mau mengkonsumsi nantinya, bisa dikonsumsi mulai dari anak-anak sampai orang tua. Buah mengkudu (*Morinda citrifolia, linn*) dapat dimanfaatkan menjadi sumber makanan baru yang herbal dan memiliki nilai jual tinggi.

Ruang lingkup

Ruang lingkup yang dilakukan oleh PPM – IbM ITATS melatih ibu Dasa Wisma dan Karang Taruna desa Kembangbilo kecamatan Tuban sebagai berikut :

1. membuat permen herbal dari buah mengkudu (*Morinda citrifolia, linn*) yang baik bagi kesehatan dan dapat dikonsumsi mulai anak-anak sampai orang tua.
2. membuat hasil desain kemasan permen herbal, untuk meningkatkan ketertarikan masyarakat untuk membeli, dimana dalam mendesain kemasan ini nantinya yang ramah lingkungan bahan terbuat dari kertas. Disediakan kemasan bungkus berisi 5 biji permen, kemasan kotak yang bisa menampung 10 bungkus permen dan kemasan tas yang bisa menampung dua kotak misal dengan no Depkes. 00331117. Seperti pada gambar 2.a, gambar 2.b. dan membuat media pemasaran melalui website.

Gambar 2.a
Desain Kemasan Bungkus Yang Diisi 5 Biji Permen



Gambar 2.B.
Desain Kemasan Kotak Yang Diisi 10 Bungkus Permen



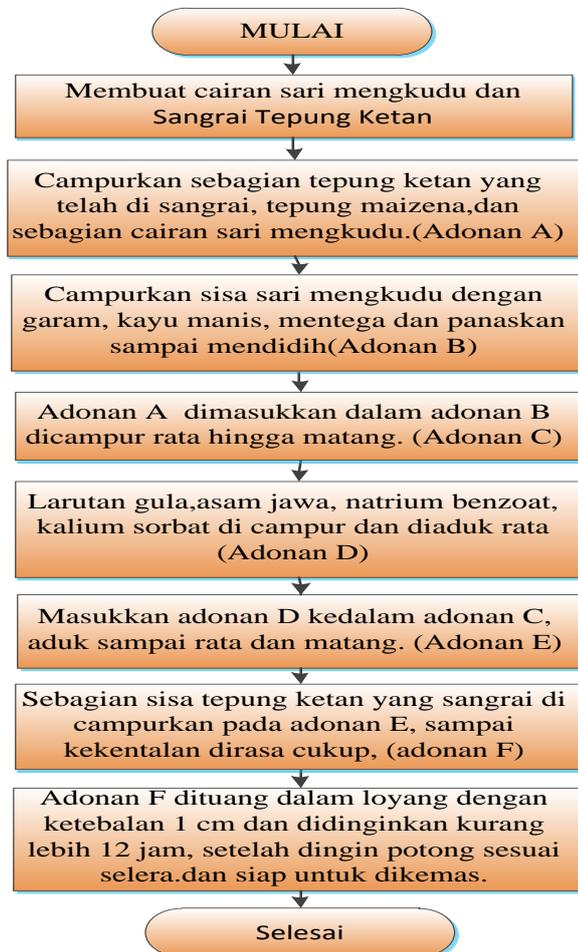
Metode Dan Teknik

Tabel 2.
Jadwal Rencana Kegiatan Pelaksanaan Pelatihan.

No	Jenis Kegiatan	Tempat	Anggota
1.	Persiapan Pelatihan Membuat permen Mengkudu	Di Kampus ITATS (Institut Teknologi Adhi Tama Surabaya)	Team Ibm ITATS (Institut Teknologi Adhi Tama Surabaya)
2.	Pelaksanaan Seminar	Di Rumah Ketua RW Desa Kembangbilo	5 ibu-ibu dari kelompok Dasa Wisma dan 5 Anggota Karang Taruna
3	Memperkenalkan bahan-bahan, takaran dan peralatan untuk membuat permen mengkudu	Di Rumah Ketua RW Desa Kembangbilo	5 ibu-ibu dari kelompok Dasa Wisma
	Melatih cara membuat permen herbal dari buah mengkudu	Di Rumah Ketua RW Desa Kembangbilo	5 anggota Karang Taruna
4	Pelaksanaan pelatihan desain kemasan permen	Di Rumah Ketua RW Desa Kembangbilo	5 ibu-ibu dari kelompok Dasa Wisma dan 5 anggota Karang Taruna
5	Pelatihan Pemasaran	Di Rumah Ketua RW Desa Kembangbilo	5 ibu-ibu dari kelompok Dasa Wisma dan 5 anggota Karang Taruna

Langkah-langkah pembuatan permen herbal dari buah mengkudu di jelaskan seperti pada Gambar 3.

Gambar 3.
Langkah-Langkah Pembuatan Permen Herbal Buah



Hasil Dan Pembahasan

1. Persiapan Pelatihan

Sebelum kegiatan seminar dan pelatihan pembuatan permen herbal dilakukan pada lima Ibu-ibu dari kelompok Dasa Wisma dan lima orang dari Karang Taruna, terlebih dahulu tim pengusul mempersiapkan materi seminar, bahan-bahan untuk pelatihan pembuatan permen herbal. Rencana kegiatan implementasi tersebut mencakup :

- a. Mempersiapkan materi atau powerpoint untuk seminar ke mitra.

- b. Mempersiapkan modul pelatihan yang meliputi bahan pembuatan permen, *manual book* (buku petunjuk) cara pembuatan permen herbal, desain kemasan permen dan metode pemasaran.
- c. Pembagian tugas tim pengusul untuk diskusi dan melayani pertanyaan dari peserta.
- d. Mempersiapkan kuisioner sebagai umpan balik dari pelatihan.

2. Pelaksanaan Seminar

Sebelum dilakukan pelatihan pembuatan permen herbal dari buah mengkudu, Masyarakat desa Kembangbilo melalui mitra Karang Taruna dan Ibu-ibu Dasa Wisma diperkenalkan dulu tentang buah mengkudu, yang meliputi kandungan zat-zat apa saja yang terdapat pada buah mengkudu dan memiliki kasiat apa saja dari buah mengkudu, serta seberapa banyak tanaman mengkudu berada didesa kembangbilo. Informasi semua ini bisa diketahui melalui seminar yang dilaksanakan oleh team IbM dari ITATS (Institut Teknologi Adhitama Surabaya).

3. Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan permen

Pelatihan pembuatan permen herbal dilakukan dirumah ketua RW 7 desaKembangbilokecamatanTubankabupatenTubandengan mitra Ibu-ibu Dasa Wisma danKarangTarunayang meliputi:

- a. Dimana para mitra terlebih dahulu diperkenalkan bahan-bahan apa saja yang mendukung untuk pembuatan permen herbal serta Menunjukkan ukuran atau takaran bahan yang sesuai untuk menjadi satu pruduk Permen herbal. Sehingga untuk membuat sejumlah produk permen nantinya tinggal mengalikan atau membagi bahannya, dapat ditunjukkan pada tabel 3.

Tabel 3.
Rincian Bahan-Bahan Dan Ukuran Pembuatan Permen Mengkudu

No	BahanPembuatPermen	Ukuran
1	BuahMengkudu	10 kg
2	Tepungketan	10 kg
3	Gulapasir	10kg
4	TepungMaizena	1 kg
5	Garam	400 gr
6	AsamJawa	400 gr
7	Kalium sorbet	40 gr
8	Kayumanis	1kg
9	Mentega	10 kg

10	Air aqua	80 L
11	Natrium benzoate	10 gr

Dengan ukuran atau takaran seperti pada tabel 3 akan menghasilkan produk permen kurang lebih 400 biji permen, yang nantinya akan dipakai pelatihan kedua mitra, dimana ukuran tersebut dibagi dua.

- b. Menunjukkan peralatan-peralatan yang dipakai untuk proses pembuatan permen herbal kepada kedua mitra calon pengusaha dan memiliki fungsi apa saja, terdapat pada tabel 4.

Tabel 4.
Rincian Peralatan Dan Fungsi Peralatan Pembuatan Permen Mengkudu

No	Nama Peralatan	Fungsi Peralatan
1	Blender	Untuk Memblender buah mengkudu
2	Timbangan	Untuk menimbang bahan-bahan permen
3	Gelas ukur	Untuk mengukur banyaknya cairan mengkudu dan air
4	Wajan	Untuk menyangrai tepung ketan
5	Panci besar	Untuk memasak dengan mencampur semua adonan
6	Panci sedang	Untuk membuat setiap adonan
7	Loyang besar	Untuk menuang adonan yang sudah matang
8	Centong	Untuk mengaduk
9	Kompor	Untuk memasak adonan
10	Tabung gas	Untuk bahan bakar
11	Baskom	Untuk tempat setiap adonan
12	Sarung tangan	Untuk pengamanan biar steril

- c. Melatih bagaimana cara membuat permen herbal dari buah mengkudu tepat dan benar pada kedua mitra yaitu:

Mitra pertama

Kelompok ibu-ibu Dasa wisma RT 1 RW 7 Desa Kembangbilo kecamatan Tuban kabupaten Tuban yang diwakili oleh 5 (lima) ibu-ibu Dasa Wisma tersebut yang terdiri dari ketua, sekretaris, bendahara dan dua anggotanya.

Mitra Kedua

Kelompok Karang Taruna Desa Kembangbilo kecamatan Tuban kabupaten Tuban yang diwakili oleh 5 (lima) orang dari kelompok Karang Taruna tersebut yang terdiri dari ketua, sekretaris, bendahara dan dua anggotanya.

Gambar 4.
Melatih ibu-ibu membuat Permen Buah Mengkudu



Gambar 5.
Melatih Ibu-Ibu Membuat Takaran Permen Buah Mengkudu



Gambar 6
Melatih Ibu-Ibu Proses Memasak Buah Mengkudu



Gambar 7
Melatih Ibu-Ibu Proses Menbungkus Permen Mengkudu



Gambar 8.
Proses Pematangan Permen Mengkudu



3. Pelaksanakan Pelatihan Desain Kemasan Permen

Setelah pembuatan permen herbal selesai sehingga menghasilkan beberapa permen herbal yang belum dikemas dengan baik maka dilakukan pelatihan desain kemasan permen sehingga nantinya memiliki nilai jual tinggi. Langkah –langkah yang dilakukan meliputi:

- a. Memberikan contoh-contoh kemasan permen dari produk lain, agar para mitra memiliki imajinasi untuk memunculkan ide bentuk kemasan yang bagus untuk permen herbal tersebut.
- b. Melatih pembuatan desain kemasan permen yang unik atau lain dari pada yang lain, sehingga memiliki nilai jual yang tinggi kedepannya.

4. Desain kemasan permen mengkudu

Gambar 9.
Desain Kemasan Isi Lima Biji Permen Mengkudu



Gambar 10.
Desain kemasan isi lima buah kemasan gambar 9.



5. Pelaksanakan Pelatihan Pemasaran

Tim memberikan pelatihan penggunaannya dan bagaimana cara update data kedalam media serta menerima masukan dari mitra tentang fitur-fitur apa saja yang dimasukkan kedalam Desain Web. Dimana Desain Web, atau pemasaran secara online medianya sudah dibuatkan oleh Tim IbM ITATS.

Pada program Iptek bagi masyarakat (IbM) ini, tim melakukan proses pelatihan pembuatan permen herbal dari buah mengkudu, mendesain kemasan dan proses pemasaran dari produk permen mengkudu melalui WEB dengan memberikan pelatihan

penggunaannya serta bagaimana cara update data kedalam media pada ibu-ibu Dasa Wisma dan Karang Taruna di desa Kembangbilo kecamatan Tuban Kabupaten Tuban Jawa Timur. Tujuan pelaksanaan Ibm ini adalah mewujudkan kemandirian masyarakat pedesaan umumnya dan khususnya warga RW 7 desa Kembangbilo agar mampu mendayagunakan potensi sumberdaya lingkungan untuk kesejahteraan masyarakat.

Dari hasil pendampingan yang dilakukan ada beberapa kendala dilapangan baik secara teknis maupun non teknis yang dihadapi tim dalam menjalankan pelatihan, dapat di tunjukkan beberapa kegiatan yang telah dilakukan beserta dengan kendala-kendala yang benar-benar terjadi pada saat pelaksanaan pelatihan dapat di tunjukkan pada tabel 5.

Tabel 5.
Rekapitulasi Rancangan Hasil Yang Telah Dicapai

NO	Rincian Kegiatan	Pencapaian Rencana Kegiatan	Kendala
1	Persiapan pelatihan pembuatan permen mengkudu pada kedua mitra, terlebih dahulu tim pengusul mempersiapkan materi seminar, bahan-bahan untuk pelatihan pembuatan permen mengkudu yang berupa modul atau panduan manual pembuatan permen mengkudu.	Telah terlaksana dengan baik. Dengan terdapatnya petunjuk manual atau modul	Telah terealisasi
2	Pelatihan Pembuatan permen mengkudu kepada kedua mitra pada tanggal 14 dan 15 Juli 2016	1. Dimana para mitra terlebih dahulu diperkenalkan bahan-bahan apa saja yang mendukung untuk pembuatan permen mengkudu. 2. Menunjukkan peralatan-peralatan yang dipakai untuk proses pembuatan sabun herbal dan memiliki fungsi apa saja. 3. Menunjukkan ukuran atau takaran bahan yang sesuai untuk menjadi satu pruduk sabun herbal. Sehingga untuk membuat sejumlah produk permen mengkudu nantinya tinggal mengalikan. 3. siap melaksanakan pelatihan pembuatan permen mengkudu.	Sudah terealisasi
3	Desain Kemasan permen mengkudu	Sudah selesai membuat desain kemasan permen mengkudu yang telah dilakukan oleh tim Ibm	Masih dalam proses belum selesai tinggal

	karena mitra kesulitan untuk mendisain kemasan permen jadi dibuatkan dua desain permen, satu desain untuk tempat permen yang berisi 5 permen dan yang kedua desain kotak yang berisi lima kemasan permen dengan kesepakatan kelompok mitra.	20% yang belum (tim IbM yang mendesain)
4. Rancangan pembuatan media pemasaran melalui Website	Dimana untuk pembuatan Website pemasaran tim mitra tidak mampu melakukannya dan tim IbM kesulitan dalam melakukan pelatihan pembuatan Website karena latar belakang Mitra dari SMU, sehingga Website yang membuat adalah tim IbM, hanya mengisi kontennya saja dilakukan oleh tim mitra dengan pengajaran/pendampingan dari tim IbM.	Sudah terealisasi (tim mitra hanya mengisi kontennya saja) masih belum selesai baru 30%.

Simpulan Dan Saran

Pada kegiatan pelatihan pembuatan permen mengkudu pada Ibu-ibu Dasa Wisma dan Karang taruna di desa Kembangbilo dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kegiatan pelatihan yang dilakukan oleh tim IbM pada mitra membuat motivasi pada masyarakat khususnya desa Kembangbilo lebih giat belajar untuk menjadi calon pengusaha.
2. Kegiatan pelatihan yang nantinya dapat dilakukan secara berkelanjutan dalam hal pengolahan buah mengkudu menjadi produk lain seperti dodol mengkudu, dan media pemasaran (teknologi) maka akan menambah kemandirian para mitra Ibu Dasa Wisma Dan Karangtaruna desa Kembangbilo.
3. Kurangnya pengetahuan pada masyarakat tentang komputer membuat kesulitan pada tim IbM ITATS untuk menerapkan pelatihan tentang media pemasaran dan desain kemasan, sehingga perlu adanya pelatihan berkelanjutan secara intensif.

Beberapa saran yang dapat diberikan sebagai berikut:

- a. Pentingnya pelatihan secara berkelanjutan untuk menambah kemandirian masyarakat desa Kembangbilo.
- b. Adanya pengolahan buah mengkudu dijadikan produk jenang, minuman sari mengkudu dan lain-lain.

Daftar Pustaka

- Bangun A.P. dan Sarwana B. 2002. *Khasiat Dan Manfaat Buah Mengkudu*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Djauhariya, Endjo. 2003. Mengkudu (*Morinda Citrifolia*, L) tanaman obat potensial. Balai Penelitian tanaman rempah dan obat. *Pengembangan teknologi TRO*. 15(1) :1-16.
- Fajar Kusuma Dewi. 2010. *Aktivitas antibakteri ekstrak etanol buah mengkudu (*Morinda Citrifolia*, Linnaeus) terhadap bakteri pembusuk daging segar*.
- Hariana A.H. 2006. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya seri 2*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Hermawan Surya D. 2009. *Efek ekstrak buah mengkudu (*Morinda Citrifolia*, L) terhadap kadar Enzim SGOT dan SGPT pada MENCIT dengan Induksi Karbon Tetraklorida*. Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas Maret Surakarta.