



MINUMAN TRADISIONAL *LOLOH DON CEMCEM* SEBAGAI *WELCOME DRINK* DI DESA WISATA PENGLIPURAN BALI

Ni Made Sinarsari¹, I Kadek Sukadana²
UHN I Gusti Bagus Sugriwa Denpasar^{1:2}

Email: sinarsari73@gmail.com, isukadana418@gmail.com

ABSTRACT

Research on the use of traditional loloh don cemcem as a welcome drink for tourists in the tourist village of Penglipuran, Bangli Regency - Bali is an important step in introducing and promoting the village's cultural and culinary heritage to tourists. By using qualitative methods and field study approaches as well as literature studies, this research can provide a deeper understanding of the processing and benefits of loloh don cemcem. The results showed that Penglipuran village has been known as a tourist destination since 1993 because of its beautiful natural charm and cultural characteristics that are different from other villages in Bali. The use of loloh don cemcem as a welcome drink can be an effective way to introduce the traditional drink to tourists and provide a unique and authentic culinary experience during their stay in the village. The benefits of loloh don cemcem for tourists are also very interesting, ranging from relieving heatiness, facilitating urination, to reducing hypertension. This shows that loloh don cemcem is not just a refreshing drink, but also has health values that are beneficial to tourists. With this research, it is hoped that the traditional drink loloh don cemcem can be increasingly recognized and appreciated by tourists visiting Penglipuran tourist village.

Keywords: *Loloh Don Cemcem; Welcome Drinks; Penglipuran Tourism Village*

ABSTRAK

Penelitian tentang penggunaan minuman tradisional *loloh don cemcem* sebagai *welcome drink* bagi wisatawan di desa wisata Penglipuran, Kabupaten Bangli - Bali merupakan langkah yang penting dalam mengenalkan dan mempromosikan warisan budaya dan kuliner khas desa tersebut kepada para wisatawan. Dengan menggunakan metode kualitatif dan pendekatan studi lapangan serta studi pustaka, penelitian ini dapat memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang pengolahan dan manfaat *loloh don cemcem*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa desa Penglipuran telah dikenal sebagai destinasi wisata sejak tahun 1993 karena pesona alamnya yang asri dan ciri khas kebudayaannya yang berbeda dengan desa-desa lain di Bali. Penggunaan *loloh don cemcem* sebagai *welcome drink* dapat menjadi cara yang efektif untuk memperkenalkan minuman tradisional tersebut kepada wisatawan dan memberikan pengalaman kuliner yang unik dan autentik selama mereka berada di desa tersebut. Manfaat *loloh don cemcem* bagi wisatawan juga sangat menarik, mulai dari meredakan panas dalam, memperlancar buang air kecil, hingga menurunkan hipertensi. Ini menunjukkan bahwa *loloh don cemcem* bukan hanya sekadar minuman yang menyegarkan, tetapi juga memiliki nilai kesehatan yang bermanfaat bagi para wisatawan. Dengan adanya

penelitian ini, diharapkan minuman tradisional *loloh don cemcem* dapat semakin dikenal dan diapresiasi oleh wisatawan yang berkunjung ke desa wisata Penglipuran.

Kata Kunci: Loloh Don Cemcem; Welcome Drink; Desa Wisata Penglipuran

PENDAHULUAN

Sektor pariwisata di Indonesia mengalami perkembangan yang pesat dan menjadi salah satu sektor penting dalam perekonomian negara. Kontribusi pariwisata tidak hanya berdampak positif dalam mendatangkan devisa dari wisatawan mancanegara, tetapi juga memberikan manfaat lain yang signifikan bagi pertumbuhan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat Indonesia.

Undang-undang kepariwisataan yang terbaru, yakni UU No. 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata, menunjukkan bahwa pemerintah Indonesia memberikan perhatian serius terhadap perkembangan sektor pariwisata. Undang-undang ini mengandung beberapa tujuan dan manfaat dalam pengembangan pariwisata di Indonesia, antara lain:

1. Meningkatkan pertumbuhan ekonomi: Dengan mengandalkan potensi wisata alam, budaya, dan keindahan alam Indonesia, sektor pariwisata mampu memberikan kontribusi signifikan dalam pertumbuhan ekonomi negara.
2. Meningkatkan kesejahteraan rakyat: Dengan pertumbuhan sektor pariwisata yang berkelanjutan, diharapkan masyarakat Indonesia dapat merasakan peningkatan kesejahteraan melalui penciptaan lapangan kerja dan peluang usaha di sektor pariwisata.
3. Menghapus kemiskinan: Dengan memberdayakan masyarakat lokal dan mendorong partisipasi mereka dalam sektor pariwisata, diharapkan tingkat kemiskinan dapat diperangi dan dikurangi secara signifikan.
4. Mengatasi pengangguran: Pengembangan sektor pariwisata juga membuka peluang kerja baru dan dapat membantu mengurangi tingkat pengangguran di Indonesia.
5. Melestarikan alam, lingkungan, dan sumber daya: Pariwisata yang berkelanjutan harus memperhatikan upaya pelestarian alam, lingkungan, dan sumber daya agar keindahan dan keunikan Indonesia tetap dapat dinikmati oleh generasi mendatang.
6. Memajukan kebudayaan: Pariwisata menjadi sarana untuk mempromosikan kebudayaan Indonesia ke kancah internasional, sehingga kekayaan budaya negara dapat dikenal dan diapresiasi oleh dunia.
7. Mengangkat citra bangsa: Dengan menyediakan pengalaman positif bagi para wisatawan, sektor pariwisata dapat membantu meningkatkan citra positif Indonesia di mata dunia.
8. Memupuk rasa cinta tanah air: Wisatawan lokal dan mancanegara dapat lebih mengenal dan mencintai Indonesia melalui pengalaman wisata yang menyenangkan dan edukatif.
9. Memperkukuh jati diri dan kesatuan bangsa: Pariwisata juga dapat menjadi sarana untuk memperkuat identitas bangsa dan persatuan Indonesia dengan mempromosikan keberagaman budaya dan kesatuan dalam keberagaman.
10. Mempererat persahabatan antar bangsa: Pariwisata menciptakan kesempatan untuk bertemu dan berinteraksi dengan orang-orang

dari berbagai negara, yang dapat memperkuat hubungan diplomasi dan persahabatan lintas batas.

Dengan berfokus pada tujuan-tujuan tersebut, pemerintah Indonesia berupaya untuk terus mengembangkan sektor pariwisata secara berkelanjutan agar dapat memberikan manfaat yang lebih besar bagi pertumbuhan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat. Namun, penting juga untuk selalu memperhatikan aspek keberlanjutan, pelestarian lingkungan, dan pemberdayaan masyarakat lokal agar perkembangan pariwisata dapat berlangsung secara seimbang dan berkesinambungan (Agoes, 2015).

Pariwisata memang memainkan peran penting dalam pertumbuhan ekonomi Bali, dan pulau ini telah menjadi primadona bagi wisatawan dari berbagai belahan dunia. Hal ini tidak mengherankan karena Bali menawarkan kombinasi alam yang menarik, infrastruktur pariwisata yang baik, dan kekayaan budaya yang unik.

Beberapa faktor yang mendukung pertumbuhan pesat sektor pariwisata di Bali adalah:

1. Keindahan alam dan kekayaan budaya: Bali menawarkan panorama alam yang memukau, seperti pantai-pantai indah, sawah terasering, pegunungan, dan air terjun. Selain itu, kekayaan budaya dan tradisi Bali yang masih hidup menjadi daya tarik bagi wisatawan yang tertarik dengan pengalaman budaya yang otentik.
2. Infrastruktur pariwisata yang lengkap: Bali memiliki infrastruktur pariwisata yang memadai, seperti hotel-hotel berkualitas, restoran, tempat hiburan, dan berbagai sarana wisata lainnya. Hal ini membuat wisatawan merasa nyaman selama berlibur di pulau tersebut.

3. Diversifikasi jenis wisatawan: Bali menyambut wisatawan dari berbagai kalangan, termasuk para wisatawan VIP yang mencari kemewahan dan kenyamanan, serta backpacker yang mencari pengalaman budaya dengan anggaran terbatas. Diversifikasi ini membuka kesempatan bagi berbagai segmen pasar untuk menikmati keindahan dan keunikan Bali.
4. Pengembangan spot wisata baru: Pemerintah, swasta, dan masyarakat adat bekerja sama untuk mengembangkan spot wisata baru yang menarik bagi wisatawan. Hal ini memastikan bahwa Bali terus menawarkan sesuatu yang segar dan menarik bagi pengunjung setiap tahunnya.

Dalam upaya menjaga dan mempromosikan kekayaan budaya Bali, pemerintah provinsi Bali menetapkan Peraturan Daerah No. 2 tahun 2012 tentang Kepariwisata Budaya Bali. Peraturan ini bertujuan untuk melindungi warisan budaya Bali, memastikan bahwa pariwisata berkelanjutan, dan meningkatkan kesadaran tentang pentingnya menjaga tradisi dan adat istiadat dalam konteks industri pariwisata.

Namun, di samping manfaat yang signifikan, pertumbuhan pariwisata juga dapat menimbulkan tantangan, seperti masalah lingkungan, ketimpangan ekonomi, dan dampak budaya. Oleh karena itu, penting bagi pemerintah dan semua pemangku kepentingan di Bali untuk tetap berkomitmen pada pengembangan pariwisata berkelanjutan yang menghargai dan melestarikan lingkungan, budaya, dan masyarakat lokal. Dengan pendekatan yang berkelanjutan, pariwisata di Bali dapat terus memberikan manfaat jangka panjang bagi pertumbuhan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat setempat.

Bali memiliki pesona alam yang sangat memukau dan beragam, membuatnya menjadi destinasi wisata yang sangat menarik bagi berbagai jenis wisatawan. Berbagai atraksi alam seperti pantai, bawah laut, air terjun, pegunungan, dan sawah terasering menyajikan pengalaman liburan yang berbeda-beda, sesuai dengan minat dan preferensi setiap pengunjung.

Beberapa daya tarik alam yang menjadi daya tarik wisata di Bali meliputi:

1. Pantai-pantai indah: Bali dikenal dengan pantainya yang menakjubkan, seperti Kuta, Seminyak, Sanur, Nusa Dua, dan banyak lagi. Pantai-pantai ini menawarkan pemandangan matahari terbenam yang memukau, ombak yang cocok untuk berselancar, dan suasana liburan yang santai.
2. Keindahan bawah laut: Bali juga menawarkan kesempatan bagi para penyelam dan penyelam permukaan untuk mengeksplorasi kehidupan bawah laut yang kaya dan indah. Spot-spot selam seperti Tulamben, Amed, dan Nusa Penida menjadi tempat favorit bagi para pecinta kegiatan selam.
3. Air terjun dan pegunungan: Air terjun seperti Gitgit, Sekumpul, dan Tegenungan memberikan pengalaman alam yang menakjubkan. Pegunungan seperti Gunung Batur dan Gunung Agung juga menjadi lokasi favorit untuk pendakian dan trekking.
4. Sawah terasering: Pemandangan sawah terasering di Bali, terutama di daerah Jatiluwih, merupakan keajaiban alam dan budaya yang diakui sebagai Situs Warisan Dunia UNESCO.
5. Desa-desa wisata: Di Bali, ada banyak desa yang telah berkembang menjadi desa wisata, yang

menawarkan pengalaman unik tentang kehidupan pedesaan Bali dan warisan budaya serta adat tradisi yang masih dijaga dengan baik. Wisatawan dapat mempelajari kehidupan masyarakat lokal, mengikuti upacara adat, dan berpartisipasi dalam berbagai kegiatan budaya.

Pengembangan desa-desa wisata juga memberikan manfaat bagi masyarakat setempat, karena meningkatkan pendapatan mereka melalui pariwisata, dan pada saat yang sama, melestarikan budaya dan adat tradisi Bali. Dengan demikian, wisatawan tidak hanya menikmati keindahan alam, tetapi juga dapat berinteraksi dengan masyarakat lokal dan memahami kearifan lokal yang telah diwariskan dari generasi ke generasi.

Namun, dalam pengembangan pariwisata desa, penting untuk memastikan bahwa hal ini dilakukan dengan memperhatikan aspek keberlanjutan, pelestarian lingkungan, dan kesejahteraan masyarakat lokal. Pariwisata yang berkelanjutan harus dijalankan dengan memperhatikan keseimbangan antara kebutuhan pariwisata dan keberlanjutan lingkungan serta kehidupan masyarakat lokal. Dengan pendekatan berkelanjutan, pulau Dewata Bali dapat terus menjadi destinasi wisata yang menarik dan mempesona bagi wisatawan dari seluruh dunia (Club, 2022).

Bali memiliki kearifan lokal (local genius) yang sangat kaya, meliputi berbagai aspek kebudayaan, kesenian, kuliner, dan nilai sosio-religius masyarakatnya. Keberagaman ini memberikan potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk pariwisata yang bernilai ekonomi tinggi.

Wisatawan lokal maupun mancanegara tertarik untuk mengenal dan membeli berbagai oleh-oleh khas Bali yang mencerminkan keunikan dan kekayaan budaya pulau ini.

Beberapa aspek kearifan lokal di Bali yang menjadi daya tarik bagi wisatawan adalah:

1. Seni dan kebudayaan: Bali dikenal dengan seni dan budaya yang hidup, seperti tari, musik, ukiran, dan lukisan. Pertunjukan tari kecak, barong, dan legong menjadi daya tarik tersendiri bagi para pengunjung.
2. Nilai sosio-religius: Kehidupan masyarakat Bali sangat dipengaruhi oleh ajaran Hindu dan berbagai upacara adat yang dilaksanakan secara rutin. Pariwisata spiritual juga berkembang di Bali dengan banyaknya turis yang datang untuk merasakan kedamaian dan mempelajari budaya Hindu Bali.
3. Kuliner tradisional khas Bali: Masakan Bali yang khas dengan bumbu rempah yang kaya menjadi daya tarik kuliner bagi para wisatawan. Beberapa makanan tradisional Bali yang terkenal antara lain babi guling, ayam betutu, dan bebek betutu.
4. Produk-produk kerajinan tangan: Bali memiliki beragam produk kerajinan tangan seperti kerajinan perak, ukiran kayu, batik, dan anyaman yang menjadi buruan wisatawan untuk dibeli sebagai oleh-oleh.

Selain itu, kearifan lokal Bali juga terlihat dalam minuman khas yang digemari oleh masyarakat lokal dan wisatawan. Beberapa minuman tradisional Bali yang terkenal adalah kopi Bali, teh Bali, *daluman* (minuman khas dari daun gelatik), *tuak* (minuman beralkohol dari nira kelapa), *arak* Bali

(minuman beralkohol hasil fermentasi dari beras ketan), *loloh* (ramuan jamu tradisional Bali), dan *berem* (minuman beralkohol hasil fermentasi dari biji-bijian).

Loloh Bali merupakan salah satu contoh kearifan lokal yang masih dijaga dan digunakan dalam budaya masyarakat Bali. *Loloh* Bali adalah campuran berbagai bahan alami seperti rempah-rempah, tumbuhan, dan bahan-bahan tradisional lainnya, yang dikonsumsi untuk memberikan kesegaran dan manfaat kesehatan. Jamu atau obat tradisional dari Indonesia juga dikenal luas dan menjadi bagian dari kearifan lokal dalam menjaga kesehatan dan keseimbangan tubuh.

Semakin berkembangnya pasar oleh-oleh khas Bali menunjukkan betapa pentingnya pemanfaatan kearifan lokal dalam pengembangan pariwisata. Pemanfaatan dan pelestarian kearifan lokal ini juga berdampak positif bagi masyarakat setempat, karena meningkatkan peluang usaha dan pendapatan dari sektor pariwisata, sambil melestarikan budaya dan tradisi yang diwariskan dari generasi ke generasi (Suprpto, Wiryanata, Sudiadnyani, Sarja, & Suastika, 2019).

Makanan dan budaya merupakan dua hal yang tidak bisa dipisahkan, dan keduanya saling mempengaruhi dan mencerminkan identitas suatu daerah atau bangsa. Makanan tidak hanya sekadar memberikan kepuasan rasa, tetapi juga mencerminkan aspek-aspek budaya yang lebih luas, seperti sejarah, tradisi, iklim, dan nilai-nilai yang dipegang oleh masyarakat setempat.

Istilah "cultural cuisine" atau "cultural foods" menggarisbawahi bahwa makanan dapat merefleksikan identitas dan karakteristik dari daerah asalnya, termasuk letak geografis, kondisi iklim, dan sejarahnya. Makanan juga dapat mencerminkan nilai-nilai dan

kepercayaan dari masyarakat yang mengolah dan mengonsumsinya.

Culinary tourism atau wisata kuliner menjadi semakin populer karena makanan lokal atau tradisional dianggap sebagai salah satu daya tarik utama bagi wisatawan. Wisatawan kini tidak hanya mencari tempat-tempat wisata alam atau bangunan bersejarah, tetapi juga menginginkan pengalaman kulinernya. Wisata kuliner memberikan kesempatan bagi wisatawan untuk merasakan budaya lokal melalui makanan, mencicipi cita rasa autentik dari daerah yang mereka kunjungi, dan terlibat dalam kehidupan masyarakat setempat.

Dalam konteks *culinary tourism*, kualitas dan keunikan makanan menjadi faktor penting dalam mempromosikan makanan lokal. Makanan yang unik dan berbeda dari yang biasa mereka temui di tempat asal mereka dapat menciptakan pengalaman yang tak terlupakan bagi para wisatawan.

Lucy Long memperkenalkan istilah "culinary tourism" pada tahun 1998, dan sejak itu, minat terhadap wisata kuliner terus meningkat secara global. Wisatawan yang dikategorikan sebagai *culinary tourist* adalah mereka yang melakukan perjalanan dengan motivasi khusus untuk mencicipi makanan dan minuman dari daerah yang mereka kunjungi.

Sebagai destinasi wisata, Indonesia memiliki kekayaan kuliner yang sangat beragam, karena negara ini terdiri dari berbagai suku, budaya, dan daerah yang memiliki makanan khas masing-masing. Pengembangan *culinary tourism* di Indonesia dapat menjadi sarana untuk mempromosikan makanan lokal, melestarikan tradisi kuliner, dan memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat setempat. Dengan mengedepankan makanan tradisional sebagai daya tarik wisata, Indonesia dapat menjadi tujuan favorit

bagi para culinary tourist dari berbagai belahan dunia (Muliani, 2017).

Makanan dan minuman tradisional Bali memiliki ciri khas yang unik dan berbeda dengan makanan tradisional dari daerah lainnya di Indonesia. Kuliner Bali sangat dipengaruhi oleh budaya, tradisi, serta bahan-bahan lokal yang melimpah. Beberapa makanan dan minuman tradisional Bali yang sudah sangat akrab dengan wisatawan antara lain: Beberapa makanan dan minuman tradisional Bali yang sudah akrab dengan wisatawan, antara lain: ayam *betutu*, *lawar*, babi guling, *jukut ares*, *jukut urab*, *sate lilit*, *tum*, *pesan*, *sambal matah*, *bubuh bali*, *tipat cantok*, *bulung*, *rujak kuah pindang*, jajan bali, *tuak*, *arak* bali, dan lain sebagainya. Makanan dan minuman tradisional Bali yang kaya dan bervariasi ini merupakan daya tarik kuliner yang menarik bagi para wisatawan yang berkunjung ke pulau ini. Wisata kuliner di Bali memungkinkan para wisatawan untuk merasakan keunikan dan lezatnya makanan tradisional, sambil mengeksplorasi kekayaan budaya dan tradisi masyarakat setempat (Sari, 2022).

Inovasi dan langkah strategis dalam mengemas produk pariwisata memang penting untuk terus menarik minat wisatawan dan memperkaya pengalaman mereka selama berlibur di Bali. Penggunaan kuliner khas Bali, seperti loloh atau jamu tradisional, sebagai *welcome drink* bagi wisatawan merupakan salah satu cara yang cerdas untuk memperkenalkan kearifan lokal kepada para pengunjung.

Desa Wisata Penglipuran di Kabupaten Bangli telah mengambil langkah ini dengan menawarkan loloh don cemcem sebagai salah satu bentuk penyambutan kepada wisatawan. *Loloh don cemcem* yang diolah dari bahan-

bahan herbal khas Bali tidak hanya memberikan kesegaran bagi pengunjung, tetapi juga mencerminkan nilai-nilai budaya dan tradisi yang dijaga dengan baik oleh masyarakat setempat.

Menyajikan *loloh don cemcem* sebagai welcome drink merupakan cara yang baik untuk memperkenalkan minuman tradisional Bali kepada wisatawan yang datang ke Penglipuran. Dengan menyajikan minuman khas lokal, wisatawan dapat merasakan langsung pengalaman budaya dan kuliner Bali, yang juga merupakan bagian dari daya tarik pariwisata di pulau ini.

Loloh don cemcem menjadi ikon wisata kuliner di Desa Wisata Penglipuran, dan juga berkontribusi sebagai salah satu ikon wisata kuliner di Bali secara keseluruhan. Penggunaan kuliner khas sebagai ikon pariwisata dapat memberikan nilai tambah bagi destinasi wisata, karena para wisatawan tertarik untuk mencicipi dan memahami budaya lokal melalui makanan dan minuman tradisional.

Inisiatif seperti ini dapat memberikan dampak positif bagi masyarakat lokal, karena meningkatkan kesadaran dan apresiasi terhadap warisan budaya mereka. Selain itu, penggunaan kuliner khas sebagai bagian dari strategi pariwisata juga dapat meningkatkan pendapatan dan kesempatan kerja di sektor pariwisata, karena wisatawan akan lebih tertarik untuk berbelanja dan mencoba berbagai kuliner lokal. Dengan terus mengedepankan kearifan lokal, khususnya melalui kuliner khas Bali, pariwisata di Bali dapat terus berkembang secara berkelanjutan dan memberikan pengalaman yang tak terlupakan bagi para wisatawan dari berbagai belahan dunia.

METODE

Tulisan yang mengkaji minuman tradisional *loloh don cemcem* sebagai *welcome drink* di desa wisata Penglipuran Kabupaten Bangli – Bali merupakan suatu kajian fenomena terhadap penggunaan minuman tradisional *loloh don cemcem* sebagai *welcome drink* bagi wisatawan yang berkunjung ke desa wisata Penglipuran. Metode yang digunakan yaitu kualitatif, dengan pendekatan penelitian studi lapangan dan studi pustaka. yakni memetakan potensi dan kondisi desa wisata Penglipuran, kemudian mencari dan menganalisis keterkaitan dengan fenomena dan konsep pariwisata budaya. Metode pengumpulan data yang digunakan antara lain: Pertama, observasi berupa pengamatan langsung terkait kondisi desa wisata Penglipuran. Kedua, wawancara kepada pengelola dan wisatawan di desa wisata Penglipuran. Ketiga, studi pustaka terkait penggunaan minuman tradisional *loloh don cemcem* sebagai *welcome drink* bagi wisatawan yang berkunjung ke desa wisata Penglipuran

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Wisata Penglipuran

Desa Penglipuran, merupakan salah satu objek pariwisata Budaya yang terletak di Kabupaten Bangli, Provinsi Bali. Desa Penglipuran memiliki luas wilayah kurang lebih 112 ha, dengan batas wilayah:

Sebelah Timut : Desa Adat Kubu
Sebelah Selatan: Desa Adat Gunaksa,
Sebelah Barat : Tukad Sang-Sang
Sebelah Utara : Desa Adat Kayang.

Desa Penglipuran dikenal karena keindahan arsitektur tradisionalnya, kelestarian budayanya, dan lingkungan yang masih alami. Wisatawan sering mengunjungi desa ini untuk merasakan suasana Bali yang kental dengan budaya lokalnya. Penggunaan minuman

tradisional *loloh don cemcem* sebagai *welcome drink* bagi wisatawan yang berkunjung merupakan salah satu aspek budaya yang menarik perhatian dan perlu dikaji lebih lanjut dalam konteks pariwisata budaya.

Desa Penglipuran memiliki karakteristik yang unik dan menarik sebagai objek pariwisata budaya di Bali. Beberapa ciri khas dan keunikan desa tersebut adalah sebagai berikut:

1. Letak Geografis: Desa Penglipuran terletak di ketinggian 700 mdpl, yang memberikan pesona alam dan pemandangan yang menarik bagi para wisatawan. Terletak di jalur wisata Kintamani, desa ini dapat menjadi tujuan wisata yang menarik bagi pengunjung yang ingin menikmati keindahan alam dan keunikan budaya Bali.
2. Aksesibilitas: Desa Penglipuran mudah diakses karena berjarak sekitar 5 KM dari pusat Kota Bangli dan sekitar 45 KM dari pusat Kota Denpasar. Akses yang mudah ini memudahkan para wisatawan untuk mengunjungi desa ini dan menikmati pesona pedesaan yang asri.
3. Desa Kuna dan Budaya Bali Aga: Penglipuran merupakan desa kuna di Bali, yang memiliki ciri-ciri masyarakat Bali Aga. Masyarakat Bali Aga merupakan kelompok etnis Bali yang memiliki keunikan budaya dan pranata sosial yang berbeda dari masyarakat Bali pada umumnya. Salah satu ciri khas masyarakat Bali Aga adalah bahwa mereka tidak mengenal adanya kasta dalam struktur sosial mereka.
4. Arsitektur Tradisional: Desa Penglipuran memiliki keindahan arsitektur tradisional yang khas, dengan rumah-rumah adat Bali yang terawat dengan baik. Bangunan-bangunan ini

memberikan pesona budaya dan sejarah yang menarik bagi para wisatawan.

5. Desa Wisata Sejak 1993: Pemerintah Kabupaten Bangli mengakui potensi pariwisata desa Penglipuran sejak tahun 1993 dan menetapkannya sebagai desa wisata. Pengakuan ini memberikan dorongan bagi pengembangan pariwisata budaya di desa ini dan membantu melestarikan tradisi dan kebudayaan Bali.

Kesemua ciri-ciri di atas menjadikan Desa Penglipuran sebagai destinasi wisata yang menarik bagi para wisatawan yang mencari pengalaman budaya dan suasana pedesaan Bali yang asri dan autentik.

Gambar 1. Kenampakan desa wisata Penglipuran



Sumber: (Kompas, 2020)

Desa Penglipuran, dengan jumlah warga yang dipertahankan sebanyak 76 warga/pekarangan dan sistem *Ulu Apadnya*, memiliki karakteristik unik dibandingkan dengan desa-desa lain di Bali. Sebagai desa wisata potensial, penting untuk memberikan perhatian khusus terhadap kelestarian dan keberlanjutan desa tersebut.

Keberlanjutan desa Penglipuran sangat bergantung pada dukungan dan partisipasi aktif dari masyarakat setempat. Program pembangunan yang berhasil dan berkelanjutan di desa ini

memerlukan keterlibatan dan dukungan dari warga desa. Hal ini berarti melibatkan mereka dalam perencanaan dan pelaksanaan program pembangunan serta mendengarkan aspirasi dan kebutuhan mereka.

Melalui pendekatan berkelanjutan dan partisipatif, diharapkan desa Penglipuran dapat terus berkembang sebagai destinasi wisata yang menarik sambil menjaga warisan budaya dan lingkungan yang unik. Dukungan dan peran aktif masyarakat desa dalam proses ini menjadi kunci utama dalam menjaga keberlanjutan dan kelestarian desa Penglipuran (Sudiarta, Danendra, & Ovaliani, 2019).

Loloh Don Cemcem Sebagai Welcome Drink

Loloh don cemcem atau daun *cemcem* yang digunakan sebagai minuman tradisional di desa wisata Penglipuran, Kabupaten Bangli - Bali berasal dari tumbuhan kecemcem (*Spondias pinnata*). Kecemcem merupakan tanaman tropis yang memiliki nama latin *Spondias pinnata* (Lf) Kurz. Tumbuhan kecemcem adalah sumber utama bahan baku untuk membuat *loloh don cemcem* di desa wisata Penglipuran. Minuman ini biasanya dibuat dari rebusan daun *cemcem* dan memiliki cita rasa yang khas. Kecemcem juga dapat diolah menjadi berbagai makanan dan minuman tradisional lainnya di berbagai daerah di Indonesia. Kecemcem memiliki nilai budaya dan kuliner yang tinggi di desa Penglipuran, dan penggunaannya dalam *loloh don cemcem* menjadi salah satu bentuk dari kearifan lokal masyarakat setempat dalam memanfaatkan sumber daya alam sekitar untuk mendukung kehidupan sehari-hari dan juga sebagai produk pariwisata yang unik.

Gambar 2. Daun *cemcem*



Sumber: (Hidayah, 2016)

Loloh don cemcem merupakan minuman tradisional yang telah menjadi bagian dari warisan budaya dan obat tradisional yang dikonsumsi secara turun temurun oleh masyarakat Bali. Minuman ini memiliki nilai budaya, khasiat, dan rasa yang unik, sehingga menjadi favorit di kalangan masyarakat setempat.

Meskipun *loloh don cemcem* memiliki nilai tradisional dan khasiat yang diwariskan dari generasi ke generasi, namun konsumsi *loloh* sempat mengalami pasang surut. Hal ini disebabkan oleh kecenderungan masyarakat untuk beralih menggunakan obat-obatan modern yang lebih mudah diakses dan dipromosikan oleh media modern. Perubahan pola konsumsi ini adalah fenomena yang cukup umum di banyak daerah dengan perkembangan dan globalisasi yang cepat. Namun, penting untuk diingat bahwa minuman tradisional seperti *loloh don cemcem* memiliki nilai dan manfaat kesehatan yang berbeda dengan obat-obatan modern. Khasiat dari bahan-bahan alami yang digunakan dalam *loloh don cemcem* telah terbukti sejak lama dan seringkali memiliki sifat yang lebih lembut dan ramah terhadap tubuh.

Kendati *loloh don cemcem* mengalami pasang surut dalam konsumsi, upaya untuk melestarikan warisan budaya ini tetap penting. Pihak-

pihak terkait, termasuk pemerintah dan komunitas lokal, dapat melakukan berbagai langkah untuk mempromosikan minuman tradisional ini sebagai bagian dari identitas budaya dan produk pariwisata di desa Penglipuran, Kabupaten Bangli - Bali. Salah satu upaya adalah mengedukasi masyarakat dan wisatawan tentang manfaat dan nilai budaya dari loloh don cemcem, sehingga tetap diminati dan dipertahankan sebagai tradisi unik desa tersebut.

Selain itu, adopsi inovasi seperti memperkenalkan variasi rasa, kemasan yang menarik, dan pendekatan pemasaran yang kreatif juga dapat membantu meningkatkan daya tarik *loloh don cemcem* di pasar modern. Dengan terus beradaptasi dengan perubahan zaman sambil tetap mempertahankan esensi dan kearifan lokalnya, *loloh don cemcem* dapat terus menjadi bagian yang bernilai dalam kehidupan masyarakat Bali dan wisatawan yang mengunjungi desa Penglipuran. Secara umum pengolahan daun *cemcem* sampai menjadi *loloh*, dapat dikatakan sebagai berikut:

1. Membersihkan diri dan menyiapkan bahan:
 - a) Persiapkan diri dengan mencuci tangan dan memastikan kebersihan sebelum memulai pengolahan.
 - b) Siapkan bahan-bahan berupa daun *cemcem* (*Spondias pinnata* (Lf) Kurz) yang sudah dicuci bersih, serta air sebagai bahan baku.
 - c) Siapkan bahan pendukung lainnya seperti garam, asam jawa, gula merah, gula pasir, terasi bakar, cabe rawit, dan kelapa muda beserta airnya.
2. Menyiapkan alat-alat:
 - a) Siapkan penggiling daun *cemcem* untuk menggiling daun

- menjadi bentuk yang lebih halus.
 - b) Siapkan alat penyaring untuk memisahkan sari daun *cemcem* dari seratnya.
 - c) Persiapkan wadah sebagai tempat untuk meramu dan mengaduk semua bahan.
3. Proses pengolahan loloh don cemcem:
 - a) Membersihkan daun *cemcem*: Pastikan daun *cemcem* dalam keadaan bersih dengan mencucinya sebelum digunakan dalam proses pengolahan.
 - b) Menggiling daun: Daun *cemcem* digiling dengan menggunakan penggiling daun untuk menghancurkan daun menjadi bentuk yang lebih mudah diekstraksi.
 - c) Penyaringan pertama: Hasil gilingan daun *cemcem* ditambahkan air, kemudian diperas dan disaring menggunakan alat penyaring untuk mendapatkan sari daun *cemcem* yang lebih kental.
 - d) Pencampuran bahan-bahan pendukung: Sari daun *cemcem* yang sudah dihasilkan dicampurkan dengan bahan-bahan pendukung seperti cabe rawit, asam jawa, gula merah, gula pasir, terasi bakar, dan garam. Semua bahan dicampur secara merata dengan menggunakan wadah dan sendok kayu.
 - e) Penyaringan kedua: Campuran bahan-bahan pendukung dan sari daun *cemcem* diaduk kembali dan kemudian disaring untuk memastikan semua bahan tercampur dengan baik dan mendapatkan tekstur yang halus.

- f) Penambahan air kelapa: Setelah penyaringan kedua, air kelapa beserta daging kelapa muda yang sudah diserut kasar ditambahkan ke dalam campuran dan diaduk hingga semua bahan tercampur sempurna.
- g) Pengemasan: Minuman *loloh don cemcem* siap dikemas dalam botol kemasan yang sesuai dan dapat disertai dengan tambahan buah kelapa sebagai hiasan atau penyegar.

Gambar 3. *Loloh don cemcem* khas desa wisata Penglipuran yang sudah dikemas



Sumber: (Putra, 2020)

Upaya penerapan *personal hygiene* dalam pembuatan *loloh don cemcem* sangat penting untuk menjaga kebersihan dan kualitas produk, terutama karena *loloh* atau jamu tradisional merupakan bahan yang dikonsumsi oleh masyarakat. Beberapa upaya pencegahan pencemaran dalam produksi *loloh don cemcem* yang telah disebutkan adalah sebagai berikut:

1. Menjaga kebersihan tangan dan bagian tubuh lainnya: Selalu pastikan bahwa tangan dan bagian tubuh lainnya seperti kuku selalu

dalam keadaan bersih. Mencuci tangan dengan sabun sebelum dan setelah mengolah *loloh don cemcem* adalah tindakan yang penting untuk menghindari kontaminasi bakteri atau kuman.

2. Tidak merokok saat mengolah *loloh*: Merokok saat mengolah makanan atau minuman bisa menyebabkan kontaminasi dengan zat-zat berbahaya yang terkandung dalam asap rokok. Oleh karena itu, sebaiknya hindari merokok saat proses pengolahan *loloh don cemcem*.
3. Menutup luka dengan plester anti air: Jika ada luka terbuka pada tangan atau bagian tubuh lainnya, pastikan untuk menutupnya dengan plester anti air agar tidak ada kontaminasi dari luka tersebut ke dalam *loloh don cemcem*.
4. Tidak mengolah *loloh* saat sakit: Hindari mengolah *loloh don cemcem* saat mengalami flu, demam, pilek, sakit tenggorokan, atau kondisi kesehatan lain yang bisa menyebabkan penyebaran penyakit melalui tangan atau bahan baku yang digunakan.
5. Tidak bekerja saat memiliki penyakit saluran cerna atau muntah-muntah: Jika mengalami penyakit saluran cerna atau muntah-muntah, sebaiknya tidak melakukan pengolahan *loloh don cemcem* agar tidak menyebarkan kuman atau bakteri melalui makanan atau minuman yang diolah.
6. Tidak bekerja saat sakit kulit: Jika memiliki masalah kulit, seperti luka terbuka atau infeksi kulit, hindari mengolah *loloh don cemcem* untuk mencegah kontaminasi.
7. Menggunakan pakaian yang bersih, sarung tangan, sepatu yang baik: Pastikan menggunakan pakaian yang bersih, serta sarung tangan dan

sepatu yang baik selama proses pengolahan *loloh don cemcem* untuk menghindari kontaminasi dan menjaga kebersihan produk.

Dengan menerapkan upaya-upaya ini, produksi *loloh don cemcem* dapat dijaga kebersihannya dan aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Hal ini akan meningkatkan kualitas dan daya tarik *loloh don cemcem* sebagai minuman tradisional yang diproduksi dengan standar keamanan dan kebersihan yang tinggi (Sutana, 2020).

Manfaat *Loloh Don Cemcem* Sebagai *Welcome Drink* Bagi Wisatawan

1. Meredakan panas dalam dan menambah cairan tubuh.

Panas dalam merupakan masalah kesehatan yang umum terjadi, terutama saat konsumsi makanan berminyak atau pemicu lainnya. Vitamin C dan asam dalam *loloh don cemcem* memiliki efek sejuk dan segar, sehingga dapat membantu meredakan gejala panas dalam. Vitamin C juga berperan sebagai antioksidan yang membantu melawan radikal bebas dalam tubuh. Selain itu, tambahan air kelapa dalam *loloh don cemcem* memberikan manfaat tambahan untuk menambah cairan tubuh dan mineral. Air kelapa dikenal sebagai minuman yang menyegarkan dan mengandung elektrolit alami seperti kalium dan natrium, yang membantu menggantikan cairan tubuh yang hilang akibat keringat atau dehidrasi. Dengan demikian, *loloh don cemcem* menjadi minuman yang bermanfaat, terutama dalam meredakan gejala panas dalam dan menghidrasi tubuh. Khasiat ini menjadi daya tarik tambahan bagi masyarakat untuk tetap mempertahankan dan mengkonsumsi minuman tradisional ini sebagai bagian dari warisan budaya dan gaya hidup

sehat (Wijayakusuma, Daliamartha, & Wirian, 1996).

2. Meringankan batuk kering dan memperlancar buang air kecil.

Kandungan senyawa saponin, flavonoid, dan tanin dalam daun *cemcem* memberikan manfaat bagi kesehatan, terutama dalam meredakan batuk kering. Saponin memiliki efek ekspektoran yang membantu mengencerkan dahak dan mempermudah batuk. Flavonoid memiliki sifat antiinflamasi dan antitusif, yang membantu meredakan peradangan pada saluran pernapasan dan menekan batuk kering. Sementara tanin memiliki sifat antiseptik dan antiperadangan, yang membantu meredakan iritasi pada tenggorokan yang menyebabkan batuk. Selain itu, efek diuretik dari senyawa tanin dalam daun *cemcem* membantu meningkatkan frekuensi buang air kecil, sehingga membantu membuang zat-zat berbahaya dari tubuh dan meningkatkan detoksifikasi (Soeryoko, 2010).

3. Melancarkan buang air besar dan menjaga kesehatan usus.

Kandungan asam pada *loloh don cemcem* dapat berfungsi sebagai obat pencahar yang membantu melancarkan buang air besar. Sifat asam dalam *loloh don cemcem* dapat merangsang pergerakan usus dan meningkatkan motilitas saluran pencernaan, sehingga membantu mengatasi masalah sembelit atau sulit buang air besar.

Selain itu, kandungan kelapa dalam *loloh don cemcem* juga memiliki manfaat sebagai obat diare. Air kelapa mengandung elektrolit alami seperti kalium dan natrium, yang membantu menggantikan cairan tubuh yang hilang saat mengalami diare. Selain itu, air kelapa juga memiliki sifat yang menenangkan pada saluran pencernaan

dan membantu mengatasi gejala diare. Selanjutnya, senyawa tanin dalam daun *cemcem* memiliki sifat astringent yang berfungsi melapisi mukosa usus, terutama usus besar, dan mengecilkan selaput lendir usus. Hal ini membantu mengurangi peradangan dan meredakan gejala diare. Selain itu, senyawa tanin juga berperan sebagai penyerap racun dan dapat membantu menggumpalkan protein, yang membantu mengatasi diare dengan menstabilkan pergerakan usus (Lestari, 2013).

4. Meningkatkan nafsu makan.

Cabai rawit memang dikenal memiliki rasa yang pedas dan mengandung senyawa capsaicin yang memberikan sensasi panas pada lidah. Selain itu, kandungan vitamin A yang tinggi dalam cabai rawit berperan sebagai perangsang nafsu makan. Vitamin A merupakan nutrisi penting yang berperan dalam kesehatan mata, sistem imun, dan pertumbuhan sel-sel tubuh, termasuk sel-sel yang membentuk saluran pencernaan. Senyawa capsaicin dalam cabai rawit memiliki efek stomakik, yaitu meningkatkan selera makan dan merangsang reseptor di lambung yang bertanggung jawab atas nafsu makan. Kombinasi dari kandungan vitamin A dan capsaicin ini membuat cabai rawit menjadi bahan yang efektif dalam meningkatkan nafsu makan.

Selain cabai rawit, senyawa flavonoid dalam daun *cemcem* juga berkontribusi dalam meningkatkan selera makan. Flavonoid merupakan senyawa antioksidan yang terdapat dalam berbagai tumbuhan dan memiliki beragam manfaat bagi kesehatan, termasuk meningkatkan selera makan. Tambahan asam dalam loloh don *cemcem* juga memberikan kontribusi dalam meningkatkan nafsu makan. Rasa asam pada loloh don *cemcem*

memberikan sensasi segar dan khas yang dapat meningkatkan selera makan. Kelapa juga memiliki sifat yang menambah selera makan pada seseorang. Kandungan lemak sehat dalam kelapa memberikan rasa kenyal dan kaya akan cita rasa yang meningkatkan nikmatnya loloh don *cemcem*.

Dengan kandungan-kandungan tersebut, loloh don *cemcem* menjadi minuman yang menarik untuk meningkatkan nafsu makan dan merupakan pilihan yang baik bagi masyarakat untuk meningkatkan asupan nutrisi dan menjaga kesehatan secara keseluruhan. Namun, sebaiknya tetap diingat untuk mengonsumsi loloh don *cemcem* dengan bijak dan seimbang sesuai dengan kebutuhan tubuh dan kesehatan individu.

(Sakri, 2012).

5. Menurunkan Hipertensi.

Penyakit hipertensi memang menjadi masalah kesehatan yang serius dan umum dihadapi oleh masyarakat Indonesia dan banyak negara lainnya. Hipertensi sering disebut sebagai "silent killer" karena seringkali tidak menimbulkan gejala yang jelas, tetapi dapat menyebabkan komplikasi serius dan bahkan kematian jika tidak diatasi dengan tepat.

Kandungan senyawa flavonoid dalam daun *cemcem* yang terdapat dalam loloh don *cemcem* memiliki manfaat sebagai antioksidan. Antioksidan berperan dalam melawan radikal bebas dalam tubuh yang dapat merusak sel-sel dan menyebabkan stres oksidatif. Dengan melawan radikal bebas, flavonoid membantu mengurangi kerusakan pada pembuluh darah dan memperbaiki fungsi sel endotelium, sehingga membantu menurunkan tekanan darah pada penderita hipertensi.

Selain itu, efek diuretik dari *loloh don cemcem* juga memberikan manfaat untuk penderita hipertensi. Diuretik berfungsi untuk meningkatkan frekuensi buang air kecil, sehingga membantu mengurangi volume darah dan tekanan dalam pembuluh darah. Dengan demikian, penggunaan diuretik alami dalam *loloh don cemcem* dapat membantu menurunkan tekanan darah pada penderita hipertensi.

Namun, penting untuk diingat bahwa pengobatan hipertensi haruslah disesuaikan dengan kondisi kesehatan individu dan harus diawasi oleh tenaga medis yang kompeten. *Loloh don cemcem* atau bahan alami lainnya dapat menjadi tambahan atau pendukung dalam pengobatan hipertensi, tetapi tidak boleh menggantikan peran obat-obatan yang telah diresepkan oleh dokter (Soeryoko, 2010).

PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan uraian di atas, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Desa wisata Penglipuran adalah salah satu destinasi wisata yang berlokasi di Kabupaten Bangli, Provinsi Bali, yang menarik banyak kunjungan baik dari wisatawan lokal maupun mancanegara yang datang ke pulau Bali. Desa ini memiliki karakteristik khas yang berbeda dari desa-desa lainnya di Bali, menjadikannya unik dan menarik perhatian para wisatawan. Pemerintah Kabupaten Bangli secara resmi menetapkan desa Penglipuran sebagai desa wisata pada tahun 1993, dan sejak itu desa ini telah menjadi salah satu destinasi wisata yang terkenal di Bali dengan menawarkan keindahan dan pesona pedesaan yang asri.
2. Cara pembuatan loloh don cemcem secara umum mirip dengan proses pembuatan jamu tradisional. Proses

pengolahan dimulai dengan persiapan alat dan bahan yang diperlukan. Setelah itu, bahan-bahan tersebut diramu hingga menjadi loloh don cemcem dan kemudian diemas dalam kemasan yang sesuai. Proses pengolahan ini sangat penting untuk menjaga kebersihan dan kualitas produk yang dihasilkan. Personal hygiene juga menjadi faktor penting dalam proses pengolahan ini, sehingga loloh don cemcem yang diolah dapat memberikan manfaat yang baik bagi yang mengkonsumsinya.

3. Loloh don cemcem memiliki banyak manfaat yang berasal dari kandungan senyawa dalam daun cemcem dan bahan-bahan pendukungnya. Beberapa manfaatnya antara lain dapat meredakan panas dalam dan mengatasi dehidrasi dengan menambah cairan tubuh. Loloh ini juga bermanfaat untuk meredakan batuk kering, memperlancar buang air kecil, serta melancarkan buang air besar dan menjaga kesehatan usus. Selain itu, loloh don cemcem juga dapat meningkatkan nafsu makan dan memiliki efek menurunkan tekanan darah tinggi (hipertensi).

Saran

1. Kepada Pemerintah khususnya Pemerintah Daerah Bali agar menggali kembali potensi-potensi yang dimiliki desa-desa yang ada di Bali guna menunjang keberlangsungan sektor pariwisata di Bali
2. Kepada pelaku wisata di desa wisata Penglipuran agar tetap menjaga dan melestarikan budaya lokal yang ada di desa wisata penglipuran, termasuk makanan dan minuman tradisional khas desa wisata Penglipuran
3. Kepada wisatawan yang berkunjung agar mencoba makanan atau

minuman tradisional khas desa wisata Penglipuran, karena dengan hal ini akan menghidupkan perekonomian masyarakat setempat

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, A. (2015). Pengembangan Produk Pariwisata di Kampung Dago Pojok Bandung. *Jurnal Manajemen Resort & Leisure*, 73-99.
- Club, B. (2022). *Desa Wisata di Bali*. Retrieved from Bali Tours Club: <https://www.balitoursclub.net/desa-wisata-di-bali/>
- Hidayah, A. (2016, Desember 18). *Jelajah Desa Tradisional Penglipuran*. Retrieved from Anis Hidayah: <http://www.anishidayah.com/2016/12/jelajah-desa-tradisional-penglipuran.html>
- Kompas. (2020, Oktober 16). *Desa Wisata Penglipuran Bali Buka Lagi Setelah 8 Bulan Tutup*. Retrieved from Kompas.com: <https://travel.kompas.com/read/2020/10/16/213100727/desa-wisata-penglipuran-bali-buka-lagi-setelah-8-bulan-tutup>
- Lestari, N. A. (2013). Makalah Farmakognosi-Tanin. Retrieved from Academia.Edu: http://www.academia.edu/7268353/Makalah_Farmakognosi_-_Tanin.
- Muliani, L. (2017). Mempromosikan Bir Pletok Sebagai Minuman Khas Betawi Melalui Penyajian Sebagai Welcome Drink. *Majalah Ilmiah Institut STIAMI*, 219-235.
- Putra, J. (2020, Desember 06). *Begini Khasiat Loloh Cencem Minuman Tradisional Bali Khas Desa Penglipuran Bangli*. Retrieved from Sonora Bali: <https://sonorabali.com/lifestyle/begini-khasiat-loloh-cencem-minuman-tradisional-bali-khas-desa-penglipuran-bangli/>
- Saimah. (2006). Kualitas Loloh Kecencem di Penglipuran Bangli Ditinjau dari Kandungan Total Bakteri, Mpn Coliform dan Escherichia coli (Skripsi). Denpasar: Universitas Hindu Indonesia.
- Sakri, F. (2012). 1001 Khasiat & Manfaat Jamu Godog Untuk Segala Macam Penyakit. Yogyakarta: Diandra Pustaka Indonesia.
- Sari, S. P. (2022, Juli 19). *6 Makanan Khas Bali yang Populer dan Disukai Wisatawan*. Retrieved from iNewsBali.id: <https://bali.inews.id/berita/6-makanan-khas-bali-yang-populer-dan-disukai-wisatawan>.
- Soeryoko, H. (2010). Tanaman Obat Terpopuler Penurun Hipertensi. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Sudiarta, M., Danendra, I., & Ovaliani, L. (2019). Dampak Pengembangan Desa Penglipuran Sebagai Implementasi Desa Wisata Tradisional. *Maha Widya Duta*, 68-74.
- Suprpto, P., Wiryanata, I., Sudiadnyani, I., Sarja, N., & Suastika, I. (2019). Pemberdayaan Kelompok Usaha Loloh di Dusun Ked, Desa Taro, Kabupaten Gianyar. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, 239-243.

Sutana, I. (2020). Manfaat Loloh Don Cemcem dalam Sistem Kesehatan Tradisional. *Jurnal Yoga dan Kesehatan*, 174-182.

Wijayakusuma, H., Daliamartha, S., & Wirian, A. S. (1996). *Tanaman Berkhasiat Obat di Indonesia Jilid II*. Jakarta: Pustaka Kartini.