

## PENGEMBANGAN POTENSI KELOMPOK TANI SEMANGKA DESA LUBUK LINGKUK MENJADI PRODUK INOVASI KREATIF BERDAYA JUAL

Izari Muklas<sup>1</sup>, Hoirun Nisa' Aqillah<sup>2</sup>, Yulisza Indriyani<sup>3</sup>, Eza Junianda Pratama<sup>4</sup>, Denny Suhendri<sup>5</sup>, Neng Yuni Krisdianti<sup>6</sup>, Rohana Nur Hasanah<sup>7</sup>, Lilis Suryani<sup>8</sup>, Riska Maria Ulfah<sup>9</sup>, Serly Lestari<sup>10</sup>, Romadon<sup>11</sup>

<sup>1</sup>Pendidikan Matematika, Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung, Indonesia

<sup>2</sup>Pendidikan Matematika, Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung, Indonesia

<sup>3</sup>Pendidikan Bahasa Inggris, Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung, Indonesia

<sup>4</sup>Pendidikan Jasmani Kesehatan dan Rekreasi, Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung, Indonesia

<sup>5</sup>Pendidikan Jasmani Kesehatan dan Rekreasi, Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung, Indonesia

<sup>6</sup>Pendidikan Guru Pendidikan Anak Usia Dini, Universitas Muhammadiyah Tasikmalaya, Indonesia

<sup>7</sup>Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah, Universitas Muhammadiyah Ponorogo, Indonesia

<sup>8</sup>Manajemen, Universitas Muhammadiyah Palembang, Indonesia

<sup>9</sup>Ilmu Hukum, Universitas Muhammadiyah Medan, Indonesia

<sup>10</sup>Farmasi, Universitas Muhammadiyah Purwokerto, Indonesia

<sup>11</sup>Dosen Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Indonesia

[izarimuklas03@gmail.com](mailto:izarimuklas03@gmail.com), [hoiruninsa@gmail.com](mailto:hoiruninsa@gmail.com), [yuliszaindriyani@gmail.com](mailto:yuliszaindriyani@gmail.com),  
[ezajuniandapratama29@gmail.com](mailto:ezajuniandapratama29@gmail.com), [dennysuhendri3@gmail.com](mailto:dennysuhendri3@gmail.com), [nykrisdianti12@gmail.com](mailto:nykrisdianti12@gmail.com),  
[rohanahasanah11@gmail.com](mailto:rohanahasanah11@gmail.com), [lilissuryani7038@gmail.com](mailto:lilissuryani7038@gmail.com), [riskamariaulfa06@gmail.com](mailto:riskamariaulfa06@gmail.com),  
[serlylestari2002@gmail.com](mailto:serlylestari2002@gmail.com), [romadon@unmuhbabel.ac.id](mailto:romadon@unmuhbabel.ac.id)

### ABSTRAK

Buah semangka merupakan alternatif bahan konsumsi buah-buahan yang digemari masyarakat luas untuk pemenuhan gizi sehari-hari. Buah semangka termasuk buah-buahan yang mempunyai nilai ekonomi yang tinggi karena memberikan keuntungan yang cukup besar bagi petani sehingga memungkinkan adanya perbaikan tata perekonomian masyarakat khususnya dari bidang pertanian. Masalah petani tani semangka adalah kurangnya pemahaman dan masih terbatasnya pengetahuan tentang cara pengolahan semangka menjadi suatu produk inovasi yang berdaya jual tinggi. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan potensi kelompok tani semangka Desa Lubuk Lingkuk menjadi produk inovasi yang berdaya jual tinggi. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan menggunakan pendekatan deskriptif. Dalam program kerja KKN MAS, penelitian ini berkolaborasi langsung dengan petani semangka dan berpartisipasi aktif dalam pengumpulan data, baik dengan cara wawancara, observasi, dan dokumentasi. Hasil penelitian ini berupa selai semangka sebagai produk unggulan dari penelitian yang telah dilaksanakan dalam kurun waktu 40 hari dimana selai semangka ini menjadi sebuah ikonik Desa Lubuk Lingkuk dalam upaya peningkatan nilai ekonomi.

**Kata kunci :** Lubuk Lingkuk, Semangka, Inovasi.

#### A. Pendahuluan

Desa Lubuk Lingkuk merupakan salah satu desa di Kabupaten Bangka Tengah yang memiliki beragam potensi Sumber Daya Alam. Secara umum mata pencaharian Warga Desa Lubuk Lingkuk teridentifikasi ke dalam beberapa sektor yaitu pertanian, nelayan, pertambangan, dan perikanan (Anon., 2020). Besarnya pendapatan dari petani semangka sangat dipengaruhi oleh penggunaan faktor-faktor produksi, berupa lahan garapan, pupuk yang digunakan, bibit yang dipakai dan perawatan serta tenaga kerja, akan mempengaruhi pendapatan bersih petani. Pendapatan petani diharapkan menunjukkan besarnya modal yang dimiliki petani. Pendapatan yang besar mencerminkan keberhasilan dalam usaha budidaya semangka, sehingga dapat tersedianya dana yang cukup dalam usahatani (WINI SITI WAHYUNI, 2022).59

Salah satu hasil dari pertanian adalah buah semangka. Tanaman semangka (*Citrullus vulgaris* Schard.) berasal dari Afrika tropik, kemudian menyebar ke Mesir, Eropa dan Asia termasuk Indonesia. Saat ini tanaman semangka dibudidayakan secara komersial di daerah tropik dan subtropik (Umi Trisnainingsih 1, , September 2014). Semangka juga merupakan buah-buahan yang memiliki banyak kandungan air dan berbagai manfaat bagi tubuh. Buah semangka memiliki kandungan yang bermanfaat dalam mengontrol tekanan darah, seperti kalium, Air, vitamin C, Vitamin A (Karotenoid), Vitamin K dan Asam Amino sitrulin (SOLIHAN, 2015). Buah semangka dapat menjaga tekanan darah tetap normal tanpa efek samping karena kandungan air dan asam amino yang tinggi dalam 100 – 114 gram semangka kuning yang memiliki kandungan kalium lebih tinggi dibandingkan semangka merah (Cici Apriza Yanti dan Rizki Muliati, 2019). Buah ini berasal dari Afrika yang mudah dibudidayakan di Indonesia. Kekayaan sumber daya yang dimiliki setiap daerah di Indonesia mewujudkan sebuah potensi lokal yang patut untuk dikembangkan.

Potensi ekonomi desa yang berbasis ekonomi lokal perlu untuk digali dan dikaji lebih jauh. Mestinya potensi tersebut bisa menopang dan memberikan pemasukan berarti bagi perekonomian desa, dengan tujuan untuk memperbaiki dan meningkatkan pengetahuan, menciptakan inovasi dan sebagai upaya untuk meningkatkan kesejahteraan pada masyarakat di desa tersebut (Angrayni, n.d.)

Semangka di desa Lubuk Lingku ini dikelola oleh kelompok tani binaan desa sehingga ada kontribusi mitra yang terlibat. Pembudidayaan semangka di lahan milik masyarakat dan penyaluran hasilnya melalui PT dengan melewati sortir yang ditentukan, jika hasil panen tidak sesuai ukuran maka semangka tidak dapat dipanen dan dibiarkan begitu saja. Oleh karena itu dengan adanya hasil sortir yang tidak layak untuk dipasarkan, perlu dilakukan pembuatan produk inovasi yang berbahan dasar semangka. Para pelaku usaha harus bersaing dalam menarik perhatian konsumen agar dapat menimbulkan minat beli dalam diri konsumen. Minat beli dapat digunakan untuk menganalisis perilaku konsumen. Salah satu faktor yang diduga mempengaruhi minat beli konsumen adalah inovasi produk. Konsumen cenderung membandingkan terlebih dahulu produk yang akan dibeli olehnya dengan produk yang ditawarkan oleh produsen lain. Oleh karena itu, dengan adanya inovasi atas produk yang kami buat dikemas menarik agar menumbuhkan minat beli konsumen. Melalui inovasi ini kami menginisiasi untuk pengolahan lanjutan menjadi produk olahan kreatif yang berdaya jual tinggi (Yogi Sugiarto Maulana, 2020).

## **B. Metode Pelaksanaan**

Penelitian ini dilakukan di Desa Lubuk Lingku dengan subjek penelitian adalah Kelompok Tani Desa Lubuk Lingku yang berjumlah 10 orang. Penelitian ini merupakan gabungan antara penelitian eksperimen dan survey. Buah yang diuji preferensi ditanam terlebih dahulu di lahan petani. Penanaman mengacu kepada kaidah Rancangan Acak Lengkap dengan tiga varietas semangka sebagai perlakuan (Supriyanti, 2022).

Metode pelaksanaan yang digunakan yakni Penyuluhan kepada seluruh perwakilan masyarakat di Desa Lubuk Lingku. Penelitian ini dilakukan mulai dari tanggal 7 Agustus sampai 20 Agustus 2023. Kegiatan penelitian ini dimulai dengan melakukan observasi ke perkebunan milik masyarakat yang dikelola oleh kelompok petani Desa Lubuk Lingku. Kelompok petani yang dikelola oleh Desa Lubuk Lingku adalah petani semangka dan petani cabai. Dari kedua komoditas yang dikelola oleh petani Desa Lubuk Lingku, kami memilih komoditas semangka untuk menjadi suatu produk inovasi yang memiliki nilai daya jual tinggi, kemudian kami mulai memilah buah yang segar untuk dijadikan produk yang dikembangkan menjadi selai semangka.

### C. Hasil dan Pembahasan

Buah semangka merupakan salah satu tanaman yang cocok tumbuh untuk di daerah tropis seperti Indonesia. Oleh karena itu Indonesia merupakan salah satu negara yang iklimnya termasuk dalam kategori tropis sehingga masyarakatnya banyak yang menanam sekaligus membudidayakan tanaman semangka (Ansori, 2022).

Salah satu inovasi yang dapat dilakukan untuk memberdayakan warga masyarakat dalam memanfaatkan kulit semangka menjadi produk olahan adalah dengan menjadikan kulit semangka bagian dalam menjadi bahan dasar pembuatan selai (Emilda Prasiska, 2019)

#### Selai Semangka

Buah semangka merupakan komoditas pertanian yang mudah rusak (perishable) dikarenakan faktor lingkungan yang tak terkendali, oleh karena itu diperlukan diversifikasi produk olahan buah semangka seperti selai, es krim, dodol maupun produk kecantikan (Anam, 2015). Selai adalah bahan makanan yang kental semi padat, terbuat dari campuran dan bagian buah-buahan dan bagian berat gula bahan pembuatan selai antara pencampuran antara buah yang matang. Pembuatan selai membutuhkan serat yang tidak larut dalam air untuk mempertahankan struktur selai yang semi padat. Pada pembuatan selai dapat dimanfaatkan sebagai sumber serat dalam pembuatan selai. Selai yang diperdagangkan dipasaran biasanya berbentuk pasta untuk bahan olesan maupun isi roti (Widodo, 2019). Tak hanya itu variasi rasa dari selai banyak diburu masyarakat baik untuk dikonsumsi maupun oleh – oleh (MAISYARAH, 2017). Dalam pembuatan produk ini menggunakan pengawet alami berupa gula. Gula bisa dipakai menjadi pengawet serta pemanis pada pembuatan produk makanan. Dalam konsentrasi tinggi gula mengikat air untuk pertumbuhan mikroorganisme dan menurunkan aktivitas air sama seperti garam. Jika ditambahkan ke dalam bahan pangan. Gula akan mengurangi keseimbangan relatif dan mengikat air karena gula mempunyai daya larut yang tinggi (Mawar Simahate, 2020).

Hasil program kerja yang dilaksanakan oleh mahasiswa KKN MAs di Desa Lubuk Lingku dengan pembuatan selai buah semangka sebagai produk olahan makanan. Sebelum membuat selai semangka sebagai produk olahan makanan, hal pertama yang harus dilakukan adalah survey lokasi kelompok tani buah semangka. selanjutnya mengambil atau membeli hasil kebun buah semangka tersebut yang sudah masak atau matang. setelah itu menyiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan selama pembuatan. lalu diproses hingga terbentuklah selai semangka yang ditempatkan di beberapa cup, selanjutnya disosialisasikan ke masyarakat untuk diterapkan di Desa Lubuk Lingku.

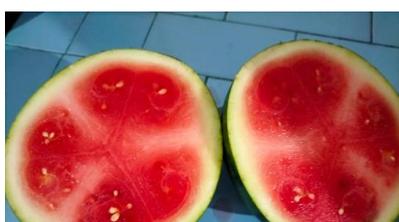
Adapun alat, bahan serta langkah-langkah pembuatan selai semangka yaitu;



Gambar 1. Pisau dan Talenan



Gambar 2. Gula Pasir



Gambar 3. Buah Semangka



Gambar 4. Cup Plastik



Gambar 5. Stiker / Logo

Gambar 6. Garam Halus

### Langkah-langkah pembuatan

- 1) Pilih semangka yang memiliki daging buah yang sudah matang



- 2) Belah menjadi empat bagian, potong semangka menjadi beberapa bagian dan pisahkan dari bijinya



- 3) Haluskan daging semangka menggunakan blender cukup dengan tekstur yang sedang (tidak terlalu halus atau kasar).



- 4) Panaskan wajan dengan api sedang kemudian masak daging semangka yang sudah dihaluskan tadi aduk perlahan.



- 5) Kemudian, tambahkan gula putih secukupnya disesuaikan dengan semangka dan tambahkan garam  $\frac{1}{2}$  sendok teh.



- 6) Aduk semangka yang sudah dicampurkan dengan gula sampai menyusut setelah menyusut dinginkan selai semangka.



- 7) Selanjutnya kemas selai semangka ke dalam kemasan yang sudah diberi label.



- 8) Selai semangka siap dipasarkan. Branding dari produk ini melalui adanya logo, dan juga platform media sosial.



## 2. Monitoring dan Evaluasi

### a) Monitoring

Monitoring yang dilaksanakan untuk (a) memonitor tujuan dari Luaran, Kelompok dan antar tempat ; (b) mengumpulkan informasi penyebab dari sebuah hasil ; (c ) untuk memberikan timbal balik dari sebuah usaha-usaha dalam mengatasi sebuah produk.

Pencapaian tujuan dalam proses pembuatan atau pengolahan misalnya ; dapat dilihat dari lokasi lahan perkebunan yang hendak dikelola. dalam proses pengumpulan informasi jelas akan menghasilkan buah semangka yang berkualitas dan dapat dikelola menjadi produk yang bisa dikembangkan serta memiliki daya jual misalnya selai semangka. Masyarakat mendukung pengembangan dari komoditas tersebut sehingga menjadi sebuah produk unggulan yang dimiliki desa Lubuk Lingku dan menstabilisasikan kondisi perekonomian masyarakat setempat khususnya para pelaku UMKM.

### b) Evaluasi

Untuk mengenali masalah yang ada berdasarkan hasil dari koreksi monitoring menemukan kendala terkait pemasaran atau branding kepada masyarakat luas karena belum banyak dikenal oleh masyarakat dan belum menumbuhkan minat dari masyarakat untuk menekuni produk olahan ini. Tim KKN Mas melalui media social melakukan branding dengan penyebaran informasi mengenai cara pengelolaan buah semangka menjadi selai semangka, brand serta ciri khas dari produk berupa selai semangka yang masih jarang ditemukan. Dengan adanya branding online ini diharapkan dapat menjangkau masyarakat luas sehingga dapat menaikkan minat masyarakat pada produk ini.

Pada pengolahan sebelumnya masyarakat belum tertarik mengolah buah semangka untuk dijadikan produk. Pemasarannya juga masih menjual buah semangka utuh. Yang mana pada proses penjualan tersebut, dilakukan skrining buah yang memenuhi standar penjualan, jika tidak maka buah semangka tersebut hanya di konsumsi pribadi saja. Biasanya buah tersebut dijual pada pedagang perantara yang akan mengirim kan buah semangka ke luar pulau. Setelah dilaksanakan program kerja Tim KKN Mas ada perubahan signifikan terhadap kemampuan masyarakat dalam mengolah, memasarkan dan membuat branding. Hal ini dapat dilihat dari telah mampu nya masyarakat dalam mengelola buah semangka yang tidak lolos skrining menjadi selai semangka, masyarakat juga dapat memasarkan semua buah semangka baik dalam bentuk utuh maupun produk yang berdampak baik pada ekonomi melalui pemasaran langsung dan online, serta membuat branding berupa brand sehingga produk yang dibuat dapat dikenali oleh khalayak ramai.

## 3. Kendala yang Dihadapi

Hasil dan Pembahasan dari program kerja oleh KKN MAS adalah dengan mengolah buah semangka menjadi olahan produk makanan berupa selai di Desa Lubuk Lingku. Berdasarkan hasil survey yang telah dilakukan Tim KKN MAS menunjukkan bahwa di Desa Lubuk Lingku belum mengelola serta memanfaatkan buah semangka sebagai produk makanan karena masyarakat di Desa Lubuk Lingku

pada umumnya minim informasi dan wawasan tentang cara mengelola dan memanfaatkan sumber daya alam yang ada.

Untuk mengatasi hal tersebut, tim KKN MAs memberikan informasi dan wawancara dengan mengadakan penyuluhan sumber daya alam mengenai cara pengolahan semangka hingga menjadi selai. Pada kesempatan tersebut, di tayangkan langsung video demo mengenai proses pembuatan selai semangka. Selain itu, dilakukan sesi tanya jawab sehingga dapat dipastikan informasi tersampaikan kepada masyarakat. Di harapkan dengan di adakannya penyuluhan ini, pengelolaan buah semangka di Desa Lubuk Lingkok bisa lebih inovatif dalam pengelolaan sumber daya alam yang ada menjadi produk - produk yang memiliki nilai jual lebih yang berdampak pada ekonomi masyarakat.

#### 4. Kesimpulan dan Saran

##### **D. Kesimpulan**

Buah semangka merupakan alternatif bahan konsumsi buah-buahan yang digemari masyarakat luas sebagai menu untuk salah satu pemenuhan gizi sehari-hari. Buah semangka termasuk buah-buahan yang mempunyai nilai ekonomi yang tinggi karena memberikan keuntungan yang cukup besar bagi petani sehingga memungkinkan adanya perbaikan tata perekonomian masyarakat khususnya dari bidang pertanian. Masalah petani dalam berusaha tani semangka adalah kurangnya pemahaman dan masih terbatasnya pengetahuan tentang cara pengelolaan semangka menjadi suatu produk inovasi yang berdaya jual tinggi. Penelitian ini mendapat respon positif dari masyarakat karena dengan adanya inovasi dan penyuluhan yang telah dilaksanakan, masyarakat mendukung keberlanjutan dari produk ini dalam mendukung perekonomian.

##### **E. Saran**

Bagi kelompok tani untuk dapat lebih aktif dan kreatif dalam memanfaatkan sumber daya alam dalam proses pengolahan suatu produk inovasi buah semangka. Bagi peneliti, perlu diadakan penelitian lanjut mengenai inovasi sumber daya alam semangka.

##### **Ucapan Terima Kasih**

Kami ucapkan terima kasih kepada Allah SWT yang telah membantu kami menyelesaikan, laporan pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata Muhammadiyah Aisyiyah. Dengan tema "Penguatan Eduecotourism Berbasis Teknologi untuk Mendukung Konservasi Lingkungan di Bumi Serumpun Sebalai"

Laporan pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata Muhammadiyah Aisyiyah ini disusun sebagai bentuk pertanggungjawaban kami melaksanakan Kuliah Kerja Nyata di Desa Lubuk Lingkok, Kecamatan Lubuk Besar, Kabupaten Bangka Tengah di mulai 1 Agustus sampai dengan 10 September 2023.

Laporan ini di dukung dari berbagai pihak diantaranya : 1. Lembaga Penelitian DAN Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung. 2. Ramadan S.T.,M.Pd selaku Dosen Pembimbing Lapangan Kelompok 17. 4. Lamana Ridianto selaku

Kepala Desa Lubuk Lingku. 5. Serta semua pihak yang mungkin tidak bisa kami sebutkan satu-persatu yang telah membantu kelancaran pelaksanaannya KKN Mas 2023 di Desa Lubuk Lingku.

Pengabdiannya memberikan pengetahuan baru bagi mahasiswa maupun masyarakat sekitar karena keadaan sebenarnya tidak selalu sama dengan teori yang dipelajari di bangku kuliah. Salah satu tugas mahasiswa KKN adalah mengabdikan pada masyarakat sehingga daerah setempat juga memperoleh manfaat dari terlaksananya KKN Muhammadiyah Aisyiyah. KKN Muhammadiyah- Aisyiyah dilaksanakan dengan tujuan memberikan kontribusi dalam pembangunan Indonesia melalui pembangunan desa-desa lokasi KKN yang telah ditentukan. Akhir kata, semoga laporan ini dapat digunakan sebagaimana mestinya.

#### Daftar Rujukan

- Anam, R. H. W. A. C., 2015. PENGARUH PENAMBAHAN TOMAT TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN SENSORIS SELAI SEMANGKA (*Citrullus vulgaris*, Schrad). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*.
- Angrayni, R., n.d. ARAHAN STRATEGI UNTUK MENINGKATKAN DAN MENGEMBANGKAN POTENSI EKONOMI LOKAL DI DESA RASAU JAYA SATU KECAMATAN RASAU JAYA KABUPATEN KUBU RAYA.
- Anon., 2020. pemanfaatan potensi desa melalui buah semangka sebagai olahan yang inovatif dalam aspek perekonomian desa latukan kecamatan karanggeneng lamongan. *DedikasiMu*, Volume 2 nomor 4
- Ansori, Y. Z., 2022. Pemanfaatan Limbah Kulit Semangka Inul Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Selai dan Permen Jely. *Papanda Journal of Community Service*, Volume Volume 1, Issue 1, 2022, 13-19.
- Cici Apriza Yanti dan Rizki Muliati, 2019. Pengaruh Pemberian Jus Semangka Merah dan Kuning Terhadap Tekanan Darah Lansia Menderita Hipertensi. *Jurnal Endurance: Kajian Ilmiah Problema Kesehatan*, Vol. 4 No. 2 (2019)(Vol. 4 No. 2 (2019): *Jurnal Endurance: Kajian Ilmiah Problema Kesehatan*).
- Emilda Prasiska, 2019. PELATIHAN PEMANFAATAN KULIT BAGIAN DALAM SEMANGKA (*CITRULUS LANATUS*) SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN SELAI.
- Kusumawati, S., 2022. PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM PENGEMBANGAN EKONOMI KREATIF BERBASIS POTENSI LOKAL DI KELURAHAN SUMBER AGUNG KECAMATAN KEMILING BANDAR LAMPUNG.
- MAISYARAH, U., 2017. UJI ORGANOLEPTIK DAN DAYA SIMPAN SELAI BUAH NAGA DENGAN PENAMBAHAN GULA AREN dan BUBUK CENGKEH (*Syzygium aromaticum*) DENGAN KONSENTRASI BERBEDA. Palangkaraya, s.n.
- Mawar Simahate, R., 2020. PENGARUH PEMBERIAN KONSENTRASI GULA TERHADAP DAYA TAHAN SIMPAN SIRUP MANGGA ARUMANIS. Volume L Vol. 4 No. 2, 2020 : 87 - 90.

- SOLIHAN, Z., 2015. STUDI KOMPARASI PEMBERIAN BUAH SEMANGKA DAN BUAH MELON TERHADAP TEKANAN DARAH PADA LANSIA HIPERTENSI DI DUSUN PUNDUNG SLEMAN YOGYAKARTA.
- Supriyanti<sup>1</sup>, J., 2022. PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP KUALITAS BUAH SEMANGKA DI KABUPATEN SIJUNJUNG. *Jurnal Agribisnis Unisi Vol. 11 No. 1 Tahun 2022*, Volume Vol. 11 No. 1 Tahun 2022.
- Umi Trisnainingsih<sup>1</sup>, A. H. S. 1. & B. 2., , September 2014. PENGARUH TAKARAN ABU SABUT KELAPA TERHADAP PERTUMBUHAN DAN HASIL TANAMAN SEMANGKA (*Citrullus vulgaris* Schard.) KULTIVAR MAHESA. *Jurnal AGROSWAGATI 2 (2)*, September 2014.
- Widodo, S., 2019. KANDUNGAN GIZI SELAI KULIT SEMANGKA LEMBARAN DENGAN PENAMBAHAN JELLI. makassar, s.n.
- WINI SITI WAHYUNI, D. R. A. N., 2022. ANALISIS PENDAPATAN USAHATANI SEMANGKA DI DESA CIKADU KECAMATAN CIKALONG KABUPATEN TASIKMALAYA. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, Volume Volume 9, Nomor 1, Januari 2022 : 32-41.
- Yogi Sugiarto Maulana, , A., 2020. Inovasi Produk dan Pengaruhnya Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus pada Restoran Ichi Bento. *Inovbiz: Jurnal Inovasi Bisnis 8 (2020)* 86-91.