

Original Research Paper

Pelatihan Pengembangan Produk Olahan Berbahan Dasar Semangka Berbasis Ekonomi Kreatif Di Desa Gapura, Lombok Tengah

Datu Garindra Adlahaq Bayuaji^{1*}, Epha Khoiriya Falah¹, Lalu Hendra Wirawan¹, Muhammad Nazri Qurtubi¹, Fitrah Putra Amnur¹, Farras Julfa Farhira¹, Uswatun Mukhoyyaroh¹, Ni Nyoman Sita Laksmi¹, Rr. Rofita Puspita¹, Rani Rosiani¹, Hijjatul Fitriani¹, Akhmad Jufri¹

¹Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

DOI : <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v7i3.8942>

Sitasi: Bayuaji, D. G. A., Falah, E. K., Wirawan, L. H., Qurtubi, M. N., Amnur, F. P., Fahira, F. J., Mukhoyyaroh, U., Laksmi, N. N. S., Puspita, Rr. R., Rosiani, R., Fitriani, H., & Jufri, A. (2024). Legalisasi Produk Kopi Mangrove Melalui Pengurusan Izin Edar Pada UMKM Bale Mangrove. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 7(3)

Article history

Received: 30 Juni 2024

Revised: 1 Agustus 2024

Accepted: 10 Agustus 2024

*Corresponding Author:

Sulaimiah, Universitas
Mataram, Mataram, Indonesia;
Email:

ephakhoiriya@gmail.com

Abstract: Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan bentuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh perguruan tinggi. Dalam kegiatan KKN yang dilaksanakan di Desa Gapura, yang terletak di Kecamatan Pujut, Kabupaten Lombok Tengah, Provinsi Nusa Tenggara Barat melaksanakan berbagai kegiatan dengan sasaran utama pada Pendampingan pengolahan berbahan dasar semangka sebagai basis ekonomi kreatif. Tujuan pelaksanaan kegiatan KKN ini adalah untuk memaksimalkan pemanfaatan sumber daya lokal melalui inovasi dan pengembangan produk olahan berbasis pertanian, dengan fokus utama pada pengelolaan hasil pertanian semangka di Desa Gapura, Lombok Tengah. Hasil kegiatan ini adalah Pengembangan produk olahan berbahan dasar semangka di Desa Gapura, Lombok Tengah, ditujukan untuk memaksimalkan pemanfaatan hasil pertanian, terutama dalam mengatasi melimpahnya produksi semangka yang sebagian besarnya belum dimanfaatkan secara efektif, khususnya bagian kulit yang seringkali dianggap sebagai limbah. Dengan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk olahan semangka, termasuk inovasi keripik semangka dari kulitnya, sebagai upaya menghadirkan solusi kreatif dan ekonomis. Melalui metode kegiatan pendampingan pada warga sekitar terutama Ibu-ibu sebagai kegiatan KKN, dilanjutkan dengan proses Pengolahan pembuatan, penelitian ini juga menyertakan program pelatihan dan pendampingan untuk masyarakat mengenai teknik pengolahan, pengemasan yang efektif. Hasilnya, pemanfaatan komprehensif semangka tidak hanya berhasil mengurangi limbah, tetapi juga meningkatkan nilai ekonomi bagi masyarakat Desa Gapura. Di samping itu, produk keripik kulit semangka menunjukkan potensi pasar yang signifikan, berkat keunikannya serta kontribusinya terhadap prinsip keberlanjutan. Oleh karena itu, inisiatif pengembangan produk olahan berbahan dasar semangka ini menawarkan model ekonomi kreatif berkelanjutan yang berpotensi meningkatkan kesejahteraan petani di Desa Gapura.

Keywords: Semangka, Pengembangan produk olahan, Ekonomi kreatif, Desa Gapura.

Pendahuluan

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan kegiatan pengabdian mahasiswa kepada masyarakat dengan pendekatan keilmuan melalui program-program kerja yang terencana dan terarah. Program kerja tersebut didapat melalui survey, observasi dan

analisis kebutuhan yang telah dilakukan dilingkungan masyarakat setempat yang akan dijadikan tempat pengabdian. Kegiatan KKN ini memanfaatkan Sumber Daya Alam (SDA) lokal dan Sumber Daya Manusia (SDM) yang ada untuk mengatasi permasalahan di masyarakat dalam kurun waktu tertentu.

Pertanian adalah sebagai suatu usaha untuk mengadakan suatu ekosistem buatan yang bertugas menyediakan bahan makanan bagi manusia. Dalam arti sempit pertanian adalah “bercocok tanam”. Pertanian dalam arti luas meliputi pertanian tanaman, perkebunan, perikanan, peternakan dan kehutanan. Kegiatan pertanian ditujukan untuk pemenuhan sumber pangan, sumber bernilai ekonomi, bahan industri, bahan energi dan untuk kebutuhan lainnya. Sektor pertanian di Indonesia memiliki suatu peranan yang penting dalam meningkatkan laju pertumbuhan ekonomi Indonesia yang terlebih khusus dalam era globalisasi ini. Selain daripada itu, sektor pertanian menjadi penopang kegiatan ekonomi mayoritas masyarakat pada umumnya, terutama yang berada di wilayah pedesaan yang tentunya menjadi lahan perekonomian yang menunjang hidup setiap masyarakat sekitar.

Produksi pertanian merupakan salah satu sektor penting yang menopang perekonomian rakyat di berbagai daerah di Indonesia, termasuk Desa Gapura, Kecamatan Pujut, Kabupaten Lombok Tengah, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Sebagian besar penduduk Desa Gapura bermata pencaharian sebagai petani dengan salah satu komoditas utamanya adalah semangka. Selama musim panen, produksi semangka di desa ini melimpah namun belum dimanfaatkan dengan optimal, terutama bagian kulitnya yang cenderung menjadi limbah.

Fakta melimpahnya semangka ini membawa tantangan dan peluang tersendiri. Tantangannya adalah bagaimana mengurangi limbah dan meminimalisir pemborosan sumber daya. Sementara itu, peluangnya adalah untuk menciptakan inovasi produk olahan baru yang dapat meningkatkan nilai tambah bagi masyarakat desa. Transformasi dari limbah menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis tinggi merupakan kunci dalam mengembangkan perekonomian lokal berbasis ekonomi kreatif.

Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengembangkan berbagai produk olahan berbahan dasar semangka, khususnya dari kulitnya. Salah satu inovasi yang dikembangkan adalah pembuatan keripik semangka dari kulitnya. Pengolahan kulit semangka ini tidak hanya bertujuan untuk mengurangi limbah pertanian, tetapi juga untuk memberikan sumber pendapatan tambahan bagi masyarakat.

Pengembangan produk olahan semangka berbasis ekonomi kreatif diharapkan dapat menjadi solusi yang komprehensif dan berkelanjutan. Dengan adanya pendampingan teknis, pelatihan pengolahan, pengemasan, hingga strategi pemasaran, diharapkan produk-produk ini dapat bersaing di pasar yang lebih luas. Ekonomi kreatif merupakan sektor yang berkembang pesat dan memiliki potensi besar dalam menciptakan lapangan kerja serta mendorong inovasi lokal. Limbah berupa sisa tanaman dan kotoran ternak mengandung unsur hara yang dibutuhkan oleh tanah untuk dapat tumbuh dengan baik. Desa Gapura merupakan salah satu desa yang berada di kecamatan Pujut, kabupaten Lombok Tengah, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Desa Gapura merupakan salah satu dari 16 desa yang berada di kecamatan Pujut.

Tujuan utama kegiatan KKN ini adalah untuk mengatasi permasalahan ekonomi yang dihadapi oleh masyarakat Desa Gapura, terutama dalam meningkatkan nilai ekonomi produk pertanian lokal yaitu semangka. Kegiatan ini dirancang untuk memperkenalkan dan menerapkan inovasi dalam pengolahan produk semangka sehingga dapat memberikan nilai tambah, seperti pengembangan produk olahan baru yang dapat menarik minat pasar. Selain itu, pendidikan dan pelatihan bagi masyarakat lokal akan diadakan untuk meningkatkan keterampilan dalam pengolahan, strategi pemasaran, dan pengelolaan usaha, dengan harapan ini dapat membuka lapangan kerja baru dan meningkatkan pendapatan masyarakat. Diharapkan, melalui serangkaian kegiatan yang terstruktur dan berkelanjutan, kegiatan KKN ini akan memberikan dampak positif terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat Desa Gapura, sekaligus mempromosikan penggunaan sumber daya lokal secara efisien dan berkelanjutan.

Metode

Lokasi kegiatan KKN (Kuliah Kerja Nyata) dilaksanakan di Desa Gapura, salah satu dari 16 desa yang berada di Kecamatan Pujut, Kabupaten Lombok Tengah, Provinsi Nusa Tenggara Barat, Indonesia. Sebagian besar penduduk Desa Gapura bermata pencaharian sebagai petani, terutama dalam budidaya semangka. Sektor pertanian merupakan tulang punggung perekonomian desa

ini, sehingga menjadi fokus utama dalam program KKN ini. Metode kegiatan yang digunakan dalam pengembangan produk olahan berbahan dasar semangka di Desa Gapura

Kegiatan pengabdian Kuliah Kerja Nyata (KKN) kepada masyarakat di desa Gapura ditandai dengan upaya pendampingan dalam pengelolaan semangka, khususnya memanfaatkan kulit semangka untuk dijadikan produk ekonomi kreatif berupa keripik kulit semangka. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk mengoptimalkan potensi lokal serta menciptakan nilai tambah dari limbah buah semangka yang selama ini kurang dimanfaatkan. Kami melakukan sosialisasi kepada masyarakat mengenai berbagai tahapan dalam pembuatan keripik kulit semangka mulai dari persiapan bahan baku, proses pengolahan, hingga pengemasan yang menarik agar dapat diterima pasar dengan baik. Diharapkan masyarakat Gapura dapat memiliki keterampilan baru yang bisa meningkatkan penghasilan mereka. Pendampingan tersebut meliputi beberapa aspek penting, seperti teknik pengirisan kulit semangka yang efisien, cara pengeringan yang cepat, hingga penggunaan bumbu dan pengawet alami agar keripik yang dihasilkan lebih tahan lama namun tetap sehat. Selain itu, kami juga mengedukasi masyarakat tentang strategi pemasaran sederhana. Program ini tidak hanya bertujuan untuk memberikan keterampilan tetapi juga memberikan inspirasi kepada masyarakat tentang pentingnya kreativitas dalam mengolah hasil bumi, sehingga dapat menciptakan peluang usaha baru yang berdampak positif bagi perekonomian desa Gapura. Dengan adanya kegiatan ini, kami berharap masyarakat semakin mandiri dan sejahtera.

Hasil dan Pembahasan

Program pengembangan produk olahan berbahan dasar semangka berbasis ekonomi kreatif berhasil dilaksanakan di desa Gapura. Kegiatan pendampingan yang intensif menunjukkan hasil yang positif, baik dari segi peningkatan keterampilan masyarakat maupun dalam uji coba produk. Masyarakat telah mampu memproduksi keripik kulit semangka dengan kualitas yang baik dan rasa yang bervariasi. Hasil uji coba menunjukkan bahwa keripik kulit semangka memiliki kerenyahan yang diinginkan dan cita rasa yang dapat diterima oleh konsumen. Produk ini

juga telah dikemas dengan tampilan yang menarik serta telah diuji daya tahannya dengan hasil yang memuaskan. Selain produk keripik kulit semangka, masyarakat juga mulai mengembangkan sejumlah produk olahan lain seperti manisan dan jus semangka.

Indikator keberhasilan lainnya adalah adanya peningkatan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam bidang pemasaran. Masyarakat mulai memanfaatkan media sosial untuk mempromosikan produk mereka, yang terbukti efektif dalam menarik minat lokal dan luar daerah. Keberhasilan ini juga dapat dilihat dari tingginya antusiasme masyarakat untuk terus berinovasi dan mencari cara memasarkan produk mereka lebih luas lagi.

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 Keripik semangka (Emilda Prasiska, 2019)

Keripik semangka adalah produk olahan makanan ringan yang dibuat menggunakan kulit semangka yang sudah diproses melalui beberapa tahapan seperti pencucian, pemotongan, pengeringan, dan penggorengan hingga menghasilkan keripik yang renyah dan gurih. Manfaat utama dari pembuatan keripik semangka, selain sebagai kudapan yang lezat dan sehat, adalah pada aspek pengelolaan limbah tanaman. Kulit semangka yang sebelumnya dianggap sebagai limbah dan dibuang begitu saja kini bisa diolah menjadi produk bernilai ekonomi, sehingga membantu mengurangi volume limbah organik. Hal ini tidak hanya mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan tetapi juga memberikan nilai tambah ekonomi bagi masyarakat petani dan pelaku usaha kecil dengan menciptakan produk baru dari bahan yang biasanya terbuang.

Hasil program kerja yang dilaksanakan oleh mahasiswa KKN di Desa Gapura dengan pembuatan keripik semangka sebagai produk olahan makanan. Sebelum membuat keripik

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 keripik semangka yang ditempatkan di beberapa wadah, selanjutnya disosialisasikan ke masyarakat untuk diterapkan di Desa Gapura, Lombok Tengah.



Gambar 4. Foto Bersama Selesai Kegiatan Pembatan Keripik Kulit Semangka



Gambar 1. Proses Pendampingan Pengolahan Keripik Kulit Semangka



Gambar 2. Proses Pendampingan Pengemasan Keripik Kulit Semangka



Gambar 3. Penyerahan Olahan Makanan Pada Keripik Kulit semangka

Buah Semangka

Cara Pembuatan Kripik Semangka

Proses Pembuatan Kripik Semangka

1. Siapkan semangka, lalu potong menjadi beberapa bagian. Kemudian, pisahkan daging semangka dengan kulitnya.
2. Kulit semangka yg sudah dipisahkan dengan dagingnya lalu dicuci sampai bersih. Kemudian, diiris menggunakan alat pengiris supaya mendapatkan bentuk yg tipis.
3. Setelah kulit semangka diiris, taruh pada nampan kemudian dijemur di bawah sinar matahari selama 30-60 menit. Tujuannya supaya kadar air di kulit semangka bisa berkurang.
4. Selesai dijemur, siapkan adonan untuk kripik kulit semangka. Seperti, tepung terigu, tepung beras, penyedap, dan perenyah makanan. Perbandingan tepung terigu dengan tepung beras adalah 2:1. Kemudian, tambahkan penyedap dan sebagainya sesuai selera anda.
5. Jika sudah tercampur, masukan kulit semangka ke dalam adonan tepung yg sudah dibuat. Kemudian, digoreng pada minyak panas dengan api kecil. Jika sudah berwarna kecoklatan angkat kripik kemudian tiriskan minyaknya dan tunggu sampai dingin.
6. Penggorengan dan penepungan dilakukan 2 kali, supaya menghasilkan kripik yang renyah dan tahan lama.
7. Jika sudah dingin, kripik semangka siap dikemas supaya lebih rapi dan lebih menarik.

Alat & Bahan**Bahan**

- Alat pengiris
- Wajan
- Sutil
- Sendok
- Mangkok
- Nampan
- Kompor
- Pisau

Bahan

- Tepung Terigu
- Tepung Beras
- Royco
- Minyak Goreng
- Garam
- Bawang putih bubuk

Perenyah makanan

- Kulit semangka
- Merica bubuk
- Perasa (balado, jagung bakar, barbique, jagung manis, dll)

Manfaat Semangka

1. Menjaga kesehatan jantung: semangka mengandung senyawa antioksidan dan lyopen yang dapat membantu mengurangi resiko penyakit jantung.
2. Mengurangi tekanan darah tinggi: kandungan yang terdapat pada buah semangka salah satunya adalah citrulline yang membantu meningkatkan produksi oksida nitrat didalam tubuh. Fungsi dari oksidan nitrat yaitu membantu melonggarkan pembuluh darah dan meingkatkan aliran darah yang membantu menurunkan tekanan darah tinggi.
3. Menurunkan Kadar Kolesterol: Buah ini mengandung serat yang tinggi dan sangat rendah lemak jenuh. Sehingga dapat membantu mengurangi kadar kolesterol jahat (LDL) dalam darah. Kadar kolesterol yang tinggi dapat meningkatkan risiko penyakit jantung, sehingga semangka dapat membantu mencegah penyakit jantung.
4. Meningkatkan Kesehatan Mata: Semangka mengandung vitamin A, C dan lutein yang bermanfaat untuk kesehatan mata. Kandungan vitamin A pada buah ini membantu mengoptimalkan kesehatan sel mata. Selain itu, antioksidan dapat melindungi kesehatan mata dari paparan

radikal bebas penyebab degenerasi makula. Kandungan air pada semangka juga memiliki kemampuan untuk menghidrasi mata sehingga menjaga kelembapannya.

Pembahasan

Pembinaan dan pendampingan yang berkesinambungan terbukti menjadi kunci sukses dalam mengembangkan produk olahan berbahan dasar semangka di desa Gapura. Inovasi penggunaan kulit semangka, yang sebelumnya dianggap limbah, menjadi produk bernilai ekonomi memberikan dampak yang signifikan terhadap perekonomian lokal. Strategi pelatihan yang melibatkan semua pihak, mulai dari remaja hingga ibu rumah tangga, berhasil merangkul potensi sumber daya manusia yang ada sehingga proses alih keterampilan dapat berlangsung secara menyeluruh dan berkelanjutan.

Selain dari sisi teknis, pendampingan dalam aspek manajerial dan pemasaran sangat berpengaruh terhadap keberhasilan program ini. Peningkatan kemampuan masyarakat dalam mengelola produksi, penentuan harga, dan teknik pemasaran memberikan dampak langsung terhadap keberlanjutan usaha mereka. Keberanian untuk memanfaatkan teknologi informasi menjadi salah satu pilar dalam memperluas jangkauan pemasaran produk, yang pada akhirnya meningkatkan penjualan. Tantangan ke depan adalah memastikan bahwa inovasi tidak berhenti dan masyarakat terus didorong untuk mengembangkan produk-produk baru berbasis semangka, serta mendiversifikasi pasar agar produk olahan dari desa Gapura semakin dikenal dan diminati, baik di pasar lokal maupun nasional.

Produk Olahan Berbahan Dasar Semangka

Pengembangan produk olahan berbahan dasar semangka adalah inovasi dalam industri makanan yang memanfaatkan seluruh bagian dari buah semangka, termasuk daging buah, biji, dan kulitnya. Proses pengembangan ini melibatkan berbagai teknik pengolahan seperti pengeringan, pengawetan, dan fermentasi untuk menciptakan produk baru yang bernilai tambah. Contoh produk olahan semangka yang populer antara lain jus semangka, smoothie, permen, selai, keripik kulit semangka, serta produk kosmetik seperti masker wajah dan scrub yang terbuat dari ekstrak semangka. Inovasi ini tidak hanya membuka peluang diversifikasi produk yang dapat dinikmati

oleh konsumen, tetapi juga memberikan alternatif sehat yang kaya akan nutrisi.

Mengurangi Limbah Tanaman

Salah satu manfaat utama dari pengembangan produk olahan berbahan dasar semangka adalah pengurangan limbah tanaman. Biasanya, sebagian besar bagian semangka seperti kulit dan biji tidak dimanfaatkan dan dibuang sebagai limbah. Melalui inovasi pengolahan, kulit dan biji semangka dapat diubah menjadi produk bernilai tinggi seperti keripik kulit semangka atau minyak biji semangka. Pendekatan ini tidak hanya membantu mengurangi jumlah sampah organik yang berkontribusi pada pencemaran lingkungan, tetapi juga mempromosikan penggunaan sumber daya secara efisien dan berkelanjutan.

Ekonomi kreatif adalah konsep ekonomi yang mengutamakan kreativitas, keterampilan, dan bakat individu sebagai aset utama dalam menciptakan nilai tambah dan kemakmuran. Dalam ekonomi kreatif, inovasi dan ide-ide baru dikembangkan menjadi produk atau layanan yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Sektor ini meliputi berbagai bidang seperti kuliner, seni, desain, dan teknologi. Dengan mengembangkan produk olahan berbahan dasar semangka, berbagai bidang dalam ekonomi kreatif dapat bersinergi, mulai dari desain kemasan yang menarik, branding yang inovatif, hingga pemasaran digital yang efektif, sehingga menciptakan ekosistem bisnis yang dinamis dan berkelanjutan.

Penerapan ekonomi kreatif dalam pengembangan produk olahan semangka melibatkan berbagai elemen kreatif yang dapat memberikan nilai tambah pada produk tersebut. Misalnya, pengusaha bisa mengembangkan merek yang unik dan menarik, serta menciptakan kemasan yang estetik dan ramah lingkungan untuk menarik konsumen. Selain itu, promosi melalui media sosial dan e-commerce dapat memperluas pasar produk olahan semangka hingga ke tingkat global. Kerjasama dengan seniman lokal untuk menciptakan desain kemasan yang menarik atau menggandeng influencer untuk mempromosikan produk juga bisa meningkatkan daya tarik dan penjualan. Dengan demikian, ekonomi kreatif tidak hanya membantu dalam menciptakan produk baru, tetapi juga membangun ekosistem bisnis yang lebih inklusif dan berbasis inovasi

Kesimpulan

Pengembangan produk olahan berbahan dasar semangka berbasis ekonomi kreatif di Desa Gapura, Lombok Tengah, menjadi langkah inovatif dalam mengoptimalkan hasil pertanian, khususnya semangka, yang sebelumnya kurang dimanfaatkan secara maksimal. Desa Gapura yang berada di Kecamatan Pujut, Kabupaten Lombok Tengah, Provinsi Nusa Tenggara Barat, didominasi oleh masyarakat yang bekerja sebagai petani dan mengalami surplus produksi semangka, termasuk bagian kulit yang seringkali menjadi limbah. Penelitian ini berfokus pada pembuatan keripik dari kulit semangka dan melibatkan tahapan pembuatan produk olahan. Disamping itu juga dilaksanakan pelatihan dan pendampingan bagi masyarakat desa mengenai teknik pengolahan, pengemasan, dan strategi pemasaran produk berbasis ekonomi kreatif. Hasilnya menunjukkan bahwa pemanfaatan semangka secara menyeluruh berhasil mengurangi limbah dan meningkatkan nilai ekonomi bagi masyarakat desa. Produk keripik semangka ini tidak hanya unik dan ramah lingkungan tetapi juga memiliki potensi pasar yang baik, sehingga mendukung konsep keberlanjutan. Kesuksesan ini menjadikan pengembangan produk olahan semangka sebuah model inovatif dalam ekonomi kreatif yang berkelanjutan dan mampu meningkatkan kesejahteraan para petani di Desa Gapura.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terimakasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat atas penyelenggaraan KKN Tematik Desa Wisata Universitas Mataram serta dukungannya dalam berbagai bentuk sehingga kegiatan KKN dapat berjalan dengan baik. Terimakasih kepada Pemerintahan Kecamatan Pujut, Kabupaten Lombok Tengah, khususnya Desa Gapura atas dukungan, kerja sama dan partisipasi aktifnya selama kegiatan KKN ini berlangsung. Kepada Bapak Dr. Akhmad Jufri, MP selaku Dosen Pembina Lapangan atas mentoring dan bimbingan yang diberikan dari sebelum melakukan kegiatan KKN hingga Kegiatan KKN berakhir.

Daftar Pustaka

- 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
- Akhyar, O., & Pardede, A. (2020). Pemanfaatan limbah kulit semangka menjadi produk olahan nata kulit semangka (nata de cilla). *Prosiding ber-ISBN*.
- 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)
- Emilda Prasiska, 2019. PELATIHAN PEMANFAATAN KULIT BAGIAN DALAM SEMANGKA (CITRULUS LANATUS) SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN SELAI.
- HT, M. A. (2017). Kebijakan Ekonomi Kreatif Berbasis Industri Kerajinan Unggulan dalam Upaya Mengangkat Kearifan Lokal Kabupaten Tuban. *Cakrawala*, 11(2), 157-169.
- Lorenza, M. N. *Analisis Penggunaan Media Sosial Sebagai Strategi Pemasaran Pada Usaha "Sweets" Manisan Kering Kulit Semangka* (Doctoral dissertation, UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu).
- Kusumawati, S., 2022. Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pengembangan Ekonomi Kreatif Berbasis Potensi Lokal Di Kelurahan Sumber Agung Kecamatan Kemiling Bandar Lampung.
- Muklas, I., Nisa, H., & Indriyani, Y. (2023). PENGEMBANGAN POTENSI KELOMPOK TANI SEMANGKA DESA LUBUK LINGKUK MENJADI PRODUK INOVASI KREATIF BERDAYA JUAL. *semnas-pkm*, 1(1), 344-353.
- Noor, A. S., & Lestari, B. (2019). Penyuluhan Strategi Pemasaran Dalam Hal Penjualan Kripik Singkong di Kecamatan Banjarmasin Utara. *Prosiding Hasil-Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat tahun 2019 Dosen-Dosen Universitas Islam Kalimantan*.
- Sekararum, T. P. (2021). Pembuatan Keripik Kulit Buah Semangka dengan Menggunakan Metode Vacuum Frying. *CHEMTAG Journal of Chemical Engineering*, 2(1), 7-13.
- Wahyuni, N., Kartika, U., & Suprayitno, E. (2020). PELATIHAN PEMANFAATAN SAMPAH DAPUR MENJADI ANEKA MENU MAKANAN YANG LAYAK KONSUMSI, LEZAT, DAN SEHAT BAGI ANGGOTA PKK RW 02 KELURAHAN DINOYO KECAMATAN LOWOKWARU KOTA MALANG. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Pada Masyarakat Vol. IV No. 1*.
- 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* (2020) 86-91
- Yusni, Y., & Widodo, S. (2018, July). PEMBUATAN SELAI DARI KULIT SEMANGKA. In *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi* (Vol. 1, pp. 309-316).