

Pemanfaatan Buah Cempedak (*Artocarpus champeden L.*) sebagai Selai Inovatif untuk Mendukung Kemandirian UMKM Desa Sipak, Jasinga, Kabupaten Bogor

Niken Mardiani, Ade Heri Mulyati*

Universitas Pakuan, Jalan Pakuan, Tegalega, Bogor Tengah, Kota Bogor, Jawa Barat

*Penulis korespondensi: adeheri.mulyati@unpak.ac.id

Dikirim : 29 September 2025

Direvisi : 31 Mei 2026

Diterima : 1 Juni 2026

Abstrak: Tim PPK Ormawa HIMASKA mengembangkan inovasi produk olahan berbasis buah cempedak (*Artocarpus champeden L.*) dalam bentuk selai sebagai upaya pemberdayaan masyarakat dan penguatan UMKM Desa Sipak, Kecamatan Jasinga, Kabupaten Bogor. Selama ini, buah cempedak di desa tersebut hanya dipasarkan dalam bentuk segar dan belum memiliki nilai tambah melalui diversifikasi produk. Metode yang digunakan meliputi survei lapangan, analisis kebutuhan, trial and error pembuatan produk, serta uji organoleptik yang melibatkan masyarakat, dosen pendamping, dan tim pelaksana. Kegiatan pemberdayaan dilakukan melalui pembentukan kelompok UMKM “Si Cempedak”, sosialisasi, edukasi, serta pelatihan produksi, promosi, dan pemasaran. Hasil uji coba menunjukkan bahwa selai cempedak memiliki rasa manis dengan aroma khas yang kuat, tekstur kenyal, serta warna kuning-oranye yang menarik. Selain itu, hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan anggota UMKM terkait pengolahan dan pengembangan produk turunan cempedak. Dengan demikian, selai cempedak berpotensi menjadi produk unggulan UMKM lokal dengan merek Cempie’s Jam, sekaligus membuka peluang peningkatan nilai ekonomi dan kemandirian masyarakat desa.

Kata kunci: cempedak, Desa Sipak, selai

Abstract: The HIMASKA Student Organization Capacity Building Program (PPK Ormawa) developed an innovative cempedak (*Artocarpus champeden L.*)-based jam product as an effort to empower local communities and strengthen micro, small, and medium enterprises (MSMEs) in Sipak Village, Jasinga District, Bogor Regency. Previously, cempedak fruit in the village was marketed only in its fresh form, with limited value addition through product diversification. The program employed field surveys, needs assessments, product development through trial-and-error methods, and organoleptic testing involving community members, supervising lecturers, and the implementation team. Community empowerment activities included the establishment of the “Si Cempedak” MSME group, socialization, educational sessions, and training in production, promotion, and marketing. The results indicated that the developed cempedak jam possessed a sweet taste, a distinctive strong aroma, a chewy texture, and an attractive yellow-orange color. Furthermore, evaluation findings demonstrated substantial improvements in the knowledge and skills of MSME members regarding the processing and development of cempedak-based products. Therefore, cempedak jam has strong potential to become a flagship local MSME product under the brand name “Cempie’s Jam”, while contributing to increased economic value and fostering sustainable community self-reliance in the village.

Keywords: cempedak, jam, Sipak Village

1. Pendahuluan

Desa Sipak merupakan bagian dari Kecamatan Jasinga, Kabupaten Bogor, Jawa Barat, dengan jarak sekitar 49,6 km dari Universitas Pakuan Bogor. Desa ini memiliki jumlah penduduk sebanyak 13.064 jiwa, terdiri atas 7.691 laki-laki dengan 4.645 kepala keluarga. Secara administratif, Desa Sipak memiliki luas wilayah 5,58 km² yang terbagi ke dalam 43 Rukun Tetangga (RT) dan 10 Rukun Warga (RW). Potensi utama desa terletak pada sektor pertanian dan peternakan, salah satunya melalui hasil produksi cempedak yang mencapai 49.376,25 kuintal per tahun (BPS, 2024). Selama ini, produk cempedak di Desa Sipak hanya dipasarkan dalam bentuk buah segar. Berdasarkan hasil diskusi dengan ketua UMKM yaitu Ibu Euis, cempedak umumnya dikonsumsi langsung dan belum diolah lebih lanjut. Berbeda dengan daerah lain yang sudah mengembangkan produk turunan seperti manisan, dodol, atau olahan lainnya, di Desa Sipak belum terdapat inovasi pengolahan cempedak menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi.

Buah cempedak (*Artocarpus champeden L.*) adalah buah tropis bernilai ekonomi tinggi dan sangat populer di Asia Tenggara. Buah ini sangat diminati di Indonesia sebagai buah konsumsi karena bentuk, rasa, aroma, dan tinggi serat. Selain itu, cempedak kaya akan nutrisi seperti lemak, karbohidrat, protein, fosfor, zat besi, kalsium, energi, vitamin A dan C serta antioksidan (Dahlan, 2020). Buah cempedak adalah salah satu buah yang mengandung serat kasar. Leong & Sui (2002) dalam hasil penelitiannya menjelaskan bahwa kandungan antioksidan dalam buah cempedak sebanyak 126±19,1 mg/100 g. Setiap 100 gram yang dapat dimakan dari bagian buah cempedak kira-kira memiliki kandungan yaitu lemak 0,4 gram, protein 3,0 gram, karbohidrat 28,6 gram, fosfor 30 mg, kalsium 20 mg, zat besi 1,5 mg, vitamin C 15 mg, vitamin A 200 SI, air 67,0 g, dan nilai energi yang terkandung sebesar 116 kkal.

Tingginya minat masyarakat terhadap buah cempedak menjadikan komoditas ini memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan menjadi berbagai produk olahan bernilai tambah. Selain dikonsumsi dalam bentuk segar, buah cempedak juga dapat diolah menjadi berbagai produk pangan yang diminati konsumen. Salah satu produk olahan yang berpotensi untuk dikembangkan adalah selai cempedak. Selai merupakan produk pangan semi padat yang dibuat melalui proses pengolahan buah dengan penambahan gula sehingga menghasilkan tekstur dan cita rasa yang khas (Sembiring dkk., 2023; Rahmah, 2022). Pengolahan buah menjadi selai tidak hanya bertujuan untuk memperpanjang masa simpan produk, tetapi juga meningkatkan diversifikasi produk serta memberikan nilai ekonomi yang lebih tinggi dibandingkan dengan buah segar (Oliveira *et al.*, 2022; Awulachew, 2021).

Buah-buahan dan sayuran umumnya dapat diolah menjadi selai. Selai merupakan salah satu produk olahan *intermediate moisture food* (IMF) atau semi basah yang cukup dikenal dan digemari oleh masyarakat luas (Sethi *et al.*, 2025). Selai merupakan jenis makanan produk olahan yang yang diperdagangkan sehingga banyak digemari oleh masyarakat luar maupun dalam negeri.

Buah cempedak berhasil diolah menjadi produk selai cempedak dengan kualitas yang baik. Berdasarkan penelitian Manurung (2021), perlakuan terbaik pada pembuatan selai cempedak diperoleh pada perbandingan 3:1. Produk yang dihasilkan memiliki karakteristik fisikokimia yang meliputi kadar air sebesar 12,6%, total asam 0,42%, vitamin C 0,30%, pH 4,3, dan total padatan terlarut sebesar 10%. Selain itu, hasil uji sensori menunjukkan bahwa selai cempedak memiliki nilai warna sebesar 3,67 yang menunjukkan warna kuning, nilai aroma sebesar 4,13 yang menunjukkan aroma khas cempedak, nilai tekstur sebesar 3,90 yang menunjukkan tekstur kenyal, serta tingkat kesukaan sebesar 4,43 yang termasuk dalam kategori sangat disukai oleh panelis. Hasil tersebut menunjukkan bahwa buah cempedak memiliki potensi yang baik untuk dikembangkan menjadi produk olahan bernilai tambah yang dapat diterima oleh konsumen.

Untuk mengoptimalkan potensi sumber daya lokal di Desa Sipak, kegiatan pengabdian ini difokuskan pada pelatihan pengembangan produk inovatif berbahan baku cempedak. Salah satu produk olahan yang dikembangkan adalah selai cempedak. Pengolahan buah cempedak menjadi selai memberikan nilai tambah ekonomi karena dapat meningkatkan daya jual produk sekaligus memperpanjang masa simpan buah dibandingkan dalam bentuk segar (Dahlan, 2019). Melalui pelatihan ini, masyarakat dan pelaku UMKM Desa Sipak diharapkan tidak hanya memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru dalam pengolahan hasil pertanian, tetapi juga mampu menghasilkan produk yang berkualitas, memiliki daya saing di pasar, serta berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat. Selain itu, pengembangan produk olahan berbasis cempedak diharapkan dapat membuka peluang usaha baru yang mendukung kemandirian ekonomi dan keberlanjutan pembangunan desa berbasis potensi lokal.

2. Metode

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terdiri atas tahap persiapan dan tahap pelaksanaan. Tahap persiapan meliputi koordinasi dengan pemerintah desa sebagai lokasi kegiatan, penentuan waktu pelatihan, identifikasi sasaran dan peserta kegiatan,

penyusunan materi pelatihan, serta perencanaan teknis pelaksanaan program. Adapun bentuk kegiatan yang dilaksanakan meliputi beberapa tahapan sebagai berikut:

a. *Trial and error* produk inovasi

Tim pengabdian melakukan proses trial and error dalam pengembangan produk inovasi Si Cempedak berupa selai buah cempedak. Tahapan ini bertujuan untuk memperoleh formulasi produk yang sesuai dari segi rasa, tekstur, aroma, dan daya terima konsumen. Setelah proses uji coba selesai, dilakukan uji organoleptik untuk menilai kualitas produk yang dihasilkan. Uji organoleptik merupakan metode pengujian yang memanfaatkan pancaindra untuk mengevaluasi karakteristik produk, meliputi bentuk, warna, aroma, rasa, ukuran, serta tekstur produk (Hayati dkk., 2025). Pengujian ini melibatkan responden yang terdiri atas tim pelaksana, dosen pendamping, dan masyarakat umum sebagai calon konsumen.

b. Survei lokasi dan analisis kebutuhan untuk program

Survei lokasi dan analisis kebutuhan dilaksanakan pada tanggal 13 Februari 2025 di Desa Sipak. Kegiatan ini dilakukan melalui observasi lapangan dan diskusi bersama ketua UMKM, perangkat desa, serta masyarakat setempat. Tujuannya adalah untuk mengidentifikasi potensi desa, ketersediaan bahan baku cempedak, kapasitas produksi, serta kesiapan sumber daya manusia dalam mengembangkan usaha berbasis olahan cempedak, seperti selai, keripik, dan tepung cempedak. Selain itu, dilakukan pula pengamatan terhadap kondisi lingkungan produksi untuk menilai aspek keamanan dan kebersihan tempat usaha serta mengidentifikasi upaya yang dapat dilakukan guna meningkatkan kualitas dan keamanan produk pangan yang dihasilkan.

c. Pembentukan kelompok masyarakat

Pembentukan kelompok masyarakat dilakukan setelah teridentifikasi sumber daya manusia yang tersedia dan tercapai kesepakatan dengan masyarakat setempat. Kelompok ini berperan sebagai mitra dalam mendukung pelaksanaan program, mulai dari kegiatan sosialisasi, edukasi, uji coba produk, produksi, pelatihan promosi dan pemasaran, hingga kegiatan monitoring, evaluasi, dan keberlanjutan program. Pada tahap ini juga dilakukan pengisian kuesioner awal (*pre-test*) untuk mengukur tingkat pengetahuan dan pemahaman masyarakat terhadap program yang akan dilaksanakan.

d. Sosialisasi dan edukasi

Sosialisasi merupakan kegiatan awal yang bertujuan untuk memperkenalkan dan menjelaskan rencana program kepada masyarakat sasaran. Kegiatan ini dilaksanakan setelah terbentuknya kelompok masyarakat yang akan mendampingi tim dalam pelaksanaan

program. Pada tahap ini, peserta memperoleh materi mengenai karakteristik dan keunggulan buah cempedak, manfaat kesehatannya, serta teknik pengolahan cempedak menjadi produk bernilai tambah berupa selai. Penyampaian materi dilakukan melalui metode penyuluhan yang dilanjutkan dengan sesi diskusi dan tanya jawab untuk meningkatkan pemahaman peserta.

e. Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan program dilakukan melalui kegiatan penyuluhan dan pelatihan yang berfokus pada pemberdayaan masyarakat serta pengembangan kapasitas sumber daya manusia. Materi yang diberikan meliputi penguatan kelembagaan kelompok usaha, pengembangan wawasan kewirausahaan, manajemen usaha, serta penerapan teknologi tepat guna dalam proses produksi olahan cempedak. Pendekatan ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengelola usaha secara mandiri, produktif, dan berkelanjutan.

f. Pemasaran

Pemasaran dilakukan secara digital dengan melakukan pelatihan mengenai strategi pemasaran yang efektif untuk kelompok UMKM, termasuk penggunaan media sosial, pengembangan merek, pemasaran *online*, dan strategi penjangkauan pasar yang lebih luas. Maulidasari & Damrus (2021) mengemukakan bahwa promosi penjualan adalah salah satu variabel terpenting yang digunakan perusahaan saat memasarkan produk atau jasa. Sementara itu, menurut Anwar & Ramadhan (2022), pemasaran merupakan bentuk kegiatan utama pengusaha untuk mengembangkan usahanya agar berkelanjutan dan menguntungkan. Aktivitas edukasi promosi dan *marketing* bertujuan memberikan pengetahuan kepada masyarakat cara untuk melakukan kegiatan promosi dan penjualan dengan berbagai platform baik digital maupun promosi dan penjualan secara langsung kepada konsumen. Agar produk dapat dipromosikan, maka langkah pertama yang perlu dilakukan adalah masyarakat harus memiliki gambar atau foto produk yang representatif agar menarik dan mudah memasarkan pada berbagai platform.

g. Evaluasi

Evaluasi dilakukan setelah dilakukannya uji coba dan produksi produk untuk mengetahui perkembangan pengetahuan, keterampilan, dan produk hasil yang didapatkan oleh masyarakat. Untuk mengetahui perkembangan pengetahuan masyarakat, dilakukan kuesioner. Ini akan membantu dalam merencanakan dan melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat dengan memanfaatkan sumber daya yang ada secara efisien.

3. Hasil dan Diskusi

Proses pembuatan selai buah cempedak dilaksanakan melalui beberapa tahapan yang meliputi persiapan alat dan bahan, persiapan bahan baku, serta proses pembuatan selai. Peralatan yang digunakan dalam proses produksi terdiri atas pisau, sendok, panci, pengaduk, kompor, dan blender. Sementara itu, bahan baku yang digunakan meliputi buah cempedak matang, gula pasir, air, vanili, dan garam. Seluruh alat dan bahan dipersiapkan terlebih dahulu untuk mendukung kelancaran proses produksi.

Tahap persiapan bahan diawali dengan proses sortasi buah cempedak untuk memisahkan buah yang layak digunakan dari buah yang mengalami kerusakan atau pembusukan. Buah yang dipilih merupakan buah cempedak matang yang ditandai dengan warna kuning dominan dan aroma khas yang kuat. Setelah proses sortasi selesai, buah dikupas dan dipisahkan dari kulit serta bijinya. Daging buah yang diperoleh kemudian dihaluskan menggunakan blender hingga menghasilkan tekstur yang lembut dan homogen sebagai bahan dasar pembuatan selai.

Pembuatan selai buah cempedak dilakukan dengan mengacu pada metode yang dikembangkan oleh Istiqomah dkk. (2024). Daging buah cempedak yang telah dihaluskan dimasak selama kurang lebih 50 menit dengan penambahan gula pasir, vanili, dan sedikit garam. Selama proses pemasakan, campuran diaduk secara terus-menerus untuk memastikan kematangan yang merata dan menghasilkan tekstur selai yang kental. Setelah mencapai tingkat kekentalan yang diinginkan, selai didinginkan pada suhu ruang sebelum dikemas. Produk selai buah cempedak yang telah dikemas selanjutnya siap dipasarkan dan dikonsumsi oleh masyarakat. Tahapan proses pembuatan selai buah cempedak dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses Pembuatan Selai Cempedak

Peran tim pelaksana PPK Ormawa HIMASKA tidak terbatas pada aspek teknis, tetapi juga mencakup penguatan kapasitas dan pemberdayaan masyarakat. Upaya ini mendorong

peningkatan keterampilan serta motivasi masyarakat dalam mengelola potensi lokal secara berkelanjutan. Hal ini menjadi titik awal untuk didiskusikan lebih lanjut mengenai efektivitas strategi pemberdayaan yang digunakan, faktor pendukung keberhasilan, serta hambatan yang dihadapi selama proses implementasi. Tim melakukan survei untuk meninjau langsung kondisi di desa ini dan ditemukan bahwa adanya kelompok UMKM yang belum terstruktur juga potensi sumber daya alam buah cempedak tidak diolah dengan nilai jual yang tinggi. Dari hasil diskusi tersebut, Ketua UMKM menerima dengan sangat baik inovasi yang diberikan dan para tokoh masyarakat terutama Kepala Desa Sipak sangat mendukung kegiatan ini.

Langkah awal kegiatan dilaksanakan dengan membentuk kelompok UMKM “**Si Cempedak**” yang beranggotakan 15 orang. Selanjutnya dilakukan sosialisasi mengenai produk inovasi yang direncanakan menjadi produk unggulan kelompok. Sebelum sosialisasi, tim mengedarkan kuesioner berupa *pre-test* kepada 10 orang masyarakat untuk mengukur tingkat pengetahuan mereka mengenai buah dan produk olahan cempedak. Hasil kuesioner (Tabel 1) menunjukkan bahwa sebagian anggota kelompok belum mengetahui secara mendalam tentang produk turunan cempedak. Berdasarkan temuan tersebut, tim melaksanakan edukasi terlebih dahulu terkait potensi dan manfaat olahan cempedak sebelum memasuki tahap pelatihan.

Tabel 1. Hasil pengukuran *pre-test*

Pertanyaan	Pernyataan				
	Sangat Setuju	Setuju	Cukup	Tidak Setuju	Sangat Tidak Setuju
Apakah Anda pernah mencoba membuat tepung, keripik, dan selai berbahan dasar cempedak sebelumnya?	1 Orang	0 Orang	0 Orang	9 Orang	0 Orang
Menurut Anda, apakah pembuatan tepung, keripik, dan selai berbahan dasar cempedak bisa berpotensi diolah menjadi produk bernilai jual?	3 Orang	7 Orang	0 Orang	0 Orang	0 Orang
Menurut Anda, apakah pembuatan produk dapat membantu mengurangi limbah kulit dan biji yang tidak terpakai lagi?	5 Orang	5 Orang	0 Orang	0 Orang	0 Orang
Menurut Anda tertarik mengikuti pelatihan pembuatan tepung, keripik, dan selai dari cempedak?	7 Orang	3 Orang	0 Orang	0 Orang	0 Orang
Apakah Anda bersedia ikut memasarkan produk olahan tersebut (secara langsung atau online)?	4 Orang	3 Orang	1 Orang	2 Orang	0 Orang

Pada tahap berikutnya, tim PPK Ormawa HIMASKA bersama kelompok UMKM **Si Cempedak** melakukan uji coba pembuatan produk inovasi berupa selai buah cempedak. Proses pembuatan diawali dengan pemilihan bahan baku yang berkualitas, kemudian dilanjutkan

dengan tahapan pengolahan hingga menjadi selai. Hasil uji coba menunjukkan bahwa selai cempedak memiliki rasa manis dengan aroma khas yang kuat, tekstur kenyal, serta warna kuning hingga oranye yang menarik, sehingga layak untuk dikembangkan sebagai produk unggulan UMKM yang bernama Cempie's Jam seperti diperlihatkan dalam Gambar 2. Salah satu peran merek adalah menciptakan citra positif di benak konsumen, sehingga harus dipahami di kalangan pelaku usaha, karena merek produk merupakan salah satu hal yang sangat penting agar produk selalu bertahan di pasar atau ingatan konsumen untuk waktu yang lama.



Gambar 2. Selai Buah Cempedak Siap untuk Dipasarkan

Sebagai tindak lanjut, dilakukan pula pelatihan strategi promosi dan pemasaran produk baik secara *offline* maupun *online*. Setelah pelatihan, tim melakukan *monitoring* evaluasi melalui pengisian kuesioner *post-test* oleh 10 anggota kelompok UMKM Si Cempedak. Evaluasi ini bertujuan untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan anggota setelah mengikuti rangkaian kegiatan pemberdayaan. Berdasarkan hasil pengisian kuesioner (Tabel 2), diperoleh temuan bahwa tingkat pengetahuan kelompok mengalami peningkatan yang signifikan, di mana seluruh anggota telah memahami konsep serta tahapan pengembangan produk olahan cempedak sebagai bagian dari UMKM desa.

Tabel 2. Hasil Pengukuran *post-test*

Pertanyaan	Pernyataan				
	Sangat Setuju	Setuju	Cukup	Tidak Setuju	Sangat Tidak Setuju

Apakah Anda pernah mencoba membuat tepung, keripik, dan selai berbahan dasar cempedak sebelumnya?	10 Orang	0 Orang	0 Orang	0 Orang	0 Orang
Menurut Anda, apakah pembuatan tepung, keripik, dan selai berbahan dasar cempedak bisa berpotensi diolah menjadi produk bernilai jual?	10 Orang	0 Orang	0 Orang	0 Orang	0 Orang
Menurut Anda, apakah pembuatan produk dapat membantu mengurangi limbah kulit dan biji yang tidak terpakai lagi?	10 Orang	0 Orang	0 Orang	0 Orang	0 Orang
Menurut Anda tertarik mengikuti pelatihan pembuatan tepung, keripik, dan selai dari cempedak?	10 Orang	0 Orang	0 Orang	0 Orang	0 Orang
Apakah Anda bersedia ikut memasarkan produk olahan tersebut (secara langsung atau online)?	10 Orang	0 Orang	0 Orang	0 Orang	0 Orang

4. Kesimpulan

Kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui inovasi pengolahan buah cempedak menjadi selai berhasil meningkatkan keterampilan, pengetahuan, dan motivasi kelompok UMKM Desa Sipak. Produk selai cempedak yang dihasilkan memiliki karakteristik sensoris yang disukai, sehingga layak untuk dipasarkan sebagai produk unggulan desa. Keberhasilan program ini menunjukkan bahwa pengembangan produk olahan berbasis potensi lokal tidak hanya dapat meningkatkan nilai tambah hasil pertanian, tetapi juga memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat melalui UMKM yang berkelanjutan. Dengan adanya merek **Cempie's Jam**, Desa Sipak berpotensi menjadi sentra inovasi olahan cempedak yang kompetitif baik di pasar lokal maupun regional.

Ucapan Terima Kasih

Penulis menyampaikan terima kepada pihak Kemendikbud Ristek atas pendanaan yang telah diberikan melalui Program Penguatan Kapasitas Organisasi Kemahasiswaan (PPK Ormawa) dengan nomor surat 2019/B2/DT.01.01/2025, Universitas Pakuan, masyarakat Desa Sipak khususnya Kelompok UMKM Si Cempedak RW 10, Dosen Pendamping, dan Program Studi Kimia yang telah memberi dukungan dan berpartisipasi aktif dalam kegiatan ini guna mendapatkan hasil yang efektif. Terima kasih pula kepada semua anggota Tim PPK Ormawa HIMASKA yang telah melaksanakan kegiatan pengabdian ini secara baik.

Daftar Referensi

Anwar, R.A. & Ramadhan, R. (2022). Pentingnya Pemasaran Dalam Menunjang Perkembangan Bisnis. *Journal for Management Student (JFMS)*, 2(4), 1-3.

- Awulachew, M.T. (2021). A Current Perspective to Jam Production. *Advances in Nutrition & Food Science*, 6(1), 1-4. <https://doi.org/10.33140/ANFS.06.01.01>
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Bogor. 2024. Kecamatan Jasinga dalam Angka 2024. Diakses dari <https://bogorkab.bps.go.id/id/publication/2024/09/26/95d9292cd3f493fb973eadf2/kecamatan-jasinga-dalam-angka-2024.html>
- Dahlan, D.N.A. (2019). Perbedaan Kandungan Vitamin C Selai Cempedak Pada Pemeraman Tradisional Dengan Pemeraman Karbid. *AGRORADIX : Jurnal Ilmu Pertanian*, 3(1), 38–45. <https://doi.org/10.52166/agroteknologi.v3i1.1709>
- Dahlan, D.N.A. (2020). Perbandingan Kandungan Serat Kasar Selai Cempedak Yang Diperam Secara Tradisional Dan Menggunakan Karbid. *Journal of Biology Education (JOBE)*, 3(1), 63-71. <http://dx.doi.org/10.21043/jobee.v3i1.6601>
- Hayati, R., Sulaiman, I., Maitrise, M., & Munawar, A.A. (2025). Pengujian Organoleptik pada Hasil Pertanian. *Penerbit USK Press*.
- Istiqomah, Y., Ramdhani, Z.H., Alamsyah, A., Cahyani, B.R.R., Azizah, F.N., Astuti, L., Iskandar, M.S., Asgani, M.A., Nurjanah, N., Aprianti, O.E., & Saptaningtyas, R.S. (2024). Pembuatan Produk Olahan Inovatif dari Daging Buah Nangka dan Biji Nangka di Desa Suranadi. (2024). *Portal ABDIMAS*, 2(1), 1-8. <https://doi.org/10.29303/portalabdimas.v2i1.3995>
- Leong, L.P., & Shui, G. (2002). An investigation of antioxidant capacity of fruits in Singapore markets. *Food Chemistry*, 76(1), 69–75. [https://doi.org/10.1016/S0308-8146\(01\)00251-5](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(01)00251-5)
- Manurung, O.M. (2021). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Selai Lembaran Cempedak (*Artocarpus Champeden*): Kombinasi Daging Buah dan Jerami Cempedak. *Skripsi*, Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan, Jurusan Budidaya Pertanian, Universitas Tanjungpura.
- Maulidasari, C. D., & Damrus, D. D. 2021. Dampak promosi produk pada pemasaran online. *Jurnal Bisnis dan Kajian Strategi Manajemen*, 5(1), 137–142. <https://doi.org/10.35308/jbkan.v5i1.3464>
- Oliveira, M.O.d.S., Dias, B.B., Pires, C.R.F., Freitas, B.C.B., de Aguiar, A.O., da Silva, J.F.M., & Martins, G.A.d.S. (2022). Development of Araticum (*Annona crassiflora* Mart.) jams: evaluation of physical, microbiological, and sensorial stability in different packages. *Journal of Food Science and Technology*, 59(9), 3399-3407. <https://doi.org/10.1007/s13197-021-05323-x>
- Rahmah, N. (2022). Penambahan Gula Pasir dengan Konsentrasi Berbeda pada Pembuatan Selai Nanas. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 8(2), 259-266. <https://doi.org/10.26858/jptp.v8i2.35593>
- Sembiring, B.B., Fanani, M.Z., & Haris, H. (2023). Pengolahan Selai Buah Pala Pada Skala

Industri Rumah Tangga. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(2), 136–146.

<https://doi.org/10.30997/jiph.v5i2.10621>

Sethi, S., Choudhary, P., & Kumar, P. (2025). Jams, Jellies, Marmalades, Preserves, and Candied Products. In: Chauhan, O. (eds) Fruits and Vegetables Technologies. *Springer*, Singapore. https://doi.org/10.1007/978-981-96-8433-5_11