

Inovasi Produk Turunan Jambu Kristal *Soft Candy* sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat Desa Bantarsari Kabupaten Bogor

Muhammad Rizal Nurrohman, Abel Gandhy, Fitra Syafaat

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pakuan

*Penulis korespondensi: rizalnurrohman142@gmail.com

Dikirim : 1 Juli 2025

Direvisi : 9 Agustus 2025

Diterima : 12 Agustus 2025

Abstrak: *Pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan potensi lokal menjadi sebuah strategi dalam meningkatkan kemandirian dan kesejahteraan masyarakat pedesaan. Bantarsari sebagai desa yang menjadi sentra jambu kristal memiliki potensi besar yang masih belum dimaksimalkan pemanfaatannya, sehingga membutuhkan inovasi baru berupa produk turunan seperti soft candy untuk mendorong kesejahteraan dan pertumbuhan ekonomi masyarakat. Kegiatan pemberdayaan masyarakat di Desa Bantarsari dilakukan melalui metode PAR (Participatory Action Research) dengan observasi, focus group discussion, dan pelatihan pembuatan soft candy berbahan dasar jambu kristal. Pelatihan ini melibatkan masyarakat termasuk pelaku usaha di Desa Bantarsari, dengan pendampingan langsung dari mahasiswa untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta dalam mengolah produk bernilai ekonomis. Pelaksanaan pelatihan dilakukan pada tanggal 5 Agustus 2024. Pelatihan pembuatan soft candy dari jambu kristal berhasil meningkatkan wawasan dan keterampilan masyarakat Desa Bantarsari dalam mengolah komoditas lokal. Produk yang dihasilkan telah lolos uji proksimat dan dipasarkan secara online maupun offline. Hasil kegiatan tersebut menunjukkan pendapatan masyarakat meningkat hingga 64% serta munculnya usaha mikro baru berbasis potensi lokal.*

Kata kunci: *jambu kristal, pemberdayaan masyarakat, soft candy*

Abstract: *Community empowerment through the utilization of local potential serves as a strategic approach to enhancing self-reliance and improving the welfare of rural communities. Bantarsari Village, recognized as a production center for crystal guava, possesses considerable potential that has not been fully optimized, thus requiring innovation through derivative products such as soft candy to foster community welfare and economic growth. The empowerment program in Bantarsari Village was carried out using the Participatory Action Research (PAR) method, which involved observation, focus group discussions, and training in the production of crystal guava-based soft candy. The training engaged local community members, including entrepreneurs, with direct assistance from university students to enhance participants' understanding and skills in processing economically valuable products. The training session was conducted on August 5, 2024. The program successfully improved the knowledge and skills of Bantarsari residents in utilizing local commodities. The resulting product passed proximate testing and has been marketed both online and offline. The outcomes of this initiative demonstrated an increase in community income by up to 64% and the emergence of new microenterprises based on local potential.*

Keywords: *crystal guava, community empowerment, soft candy*

1. Pendahuluan

Pemberdayaan masyarakat adalah upaya atau proses untuk meningkatkan kesadaran, kemauan, dan kapasitas masyarakat untuk mengenali, menangani, memelihara, melindungi, dan meningkatkan kesejahteraannya sendiri (Alim dkk., 2022). Terdapat berbagai model pemberdayaan masyarakat di masa sekarang, salah satunya yaitu dengan memanfaatkan potensi lokal suatu daerah. Pemberdayaan masyarakat tersebut diupayakan untuk dapat mengembangkan kemampuan masyarakat dan meningkatkan sosial ekonomi masyarakat sekitar melalui sumber daya lokal (Harini dkk., 2025). Industri makanan dan minuman merupakan sektor vital dalam perekonomian global yang terus mengalami perkembangan pesat (Rasdiyanto & Hasibuan, 2024). Hal tersebut menimbulkan rendahnya pemanfaatan potensi produk lokal.

Jambu kristal menjadi komoditas lokal potensial yang memiliki cita rasa khas dan bermanfaat bagi kesehatan, namun pemanfaatannya masih belum optimal. *Crystal guava* (jambu kristal) adalah buah yang dihasilkan dari mutasi varietas jambu Bangkok. Salah satu ciri khas jambu kristal yang membedakannya dari jambu konvensional adalah jumlah bijinya yang sangat rendah, hanya mencapai 3% (Rupasari dkk., 2022). Warna, ukuran serta rasa yang khas menjadi sebuah keunggulan dari varietas jambu kristal. Memiliki biji yang sedikit dan dagingnya berwarna putih, rasa yang manis, ukuran yang tergolong sedang, dan mengandung air yang relatif rendah dengan tekstur yang lembut apabila dikunyah (Sasmi dkk., 2022). Kriteria kualitas buah jambu kristal pada umumnya dikategorikan menjadi empat tingkatan, yaitu grade A, B, C, dan D (Amrih dkk., 2023). Buah ini memiliki kandungan vitamin C (lebih dari 200 mg per 100 g), vitamin A untuk menjaga kesehatan mata, dan vitamin B untuk menjaga sistem pencernaan (Putra dkk., 2023; Melinda dkk., 2024). Kandungan antioksidan yang juga terdapat pada jambu kristal mempunyai kegunaan yang sesuai untuk tubuh dalam mengurangi berbagai risiko penyakit.

Desa Bantarsari, salah satu desa di Kabupaten Bogor, merupakan desa penghasil jambu kristal terbanyak, sehingga dikenal sebagai desa jambu kristal nasional (Adz-Dzakwan dkk., 2025). Mayoritas masyarakat Bantarsari bekerja sebagai petani, sebagian dari mereka bergerak pada usaha tani jambu kristal. Berdasarkan hasil survei yang dilakukan terhadap petani jambu kristal dan pihak Desa Bantarsari, diperoleh informasi bahwa belum adanya inovasi produk turunan jambu kristal yang inovatif dan berdaya jual tinggi, hal itu menjadi faktor yang menyebabkan pendapatan petani belum maksimal. Namun demikian, petani jambu kristal di

Desa Bantarsari mempunyai potensi untuk diberikan edukasi, dengan adanya pelatihan dan pendampingan dalam mengolah hasil pertanian menjadi lebih baik. Petani cenderung berminat untuk melakukan inovasi pada hasil pertaniannya. Salah satu bentuk inovasi yang dapat dikembangkan adalah pengolahan jambu kristal menjadi produk turunan berupa *soft candy*. Produk tersebut merupakan permen lunak yang dibuat dengan bahan utama sari buah jambu kristal, air serta bahan tambahan berupa agar-agar. Produk ini berpotensi mendapatkan penghasilan lebih bagi petani dan menjadi alternatif permen sehat yang digemari berbagai kalangan, terutama generasi muda, karena cita rasanya yang manis serta kandungan gizi seperti vitamin A, vitamin C dan antioksidan.

Melalui program pemberdayaan masyarakat ini, mahasiswa berperan dalam mendukung peningkatan pendapatan masyarakat melalui penggunaan sumber daya lokal secara maksimal, sekaligus mendorong pengembangan kemampuan dan wawasan dalam inovasi pengolahan produk. Salah satu tujuan pemberdayaan yaitu menciptakan kemandirian masyarakat dan membangun potensi agar mampu berkembang menjadi kehidupan yang layak (Ariyani dkk., 2021). Program ini bertujuan untuk menumbuhkan kesadaran masyarakat terhadap potensi lokal, mendorong pengembangan produk turunan yang inovatif di Desa Bantarsari. Oleh karena itu, diharapkan program pemberdayaan ini dapat memperkuat ekonomi serta meningkatkan kualitas hidup para petani melalui produk inovatif berupa *soft candy*.

2. Metode

Pengabdian masyarakat dilaksanakan di Desa Bantarsari Kabupaten Bogor dengan menggunakan aula Desa Bantarsari sebagai tempat melakukan kegiatan. Metode yang digunakan yaitu pendekatan PAR (*Participatory Action Research*) yaitu pelaksanaannya melalui keterlibatan aktif masyarakat dalam suatu organisasi untuk perubahan kondisi hidup yang lebih baik (Ahmad & Sulistyowati, 2021). Observasi dilakukan sebagai tahap persiapan untuk memeriksa hal-hal terkait produksi *soft candy* dari bahan dasar jambu kristal yang berkualitas A dan B. Pihak-pihak yang menghadiri dalam kegiatan ini adalah Kelompok Wanita Tani (KWT), pelaku usaha UMKM, ibu-ibu PKK dan masyarakat Bantarsari. Selain observasi langsung terdapat juga *Focus Group Discussion* (FGD) dan pelatihan pembuatan *soft candy*. Pelaksanaan pelatihan berlangsung di wilayah Desa Bantarsari, Kabupaten Bogor pada tanggal 5 Agustus 2024, pada pukul 13.00 WIB - 15.00 WIB.

Pada tahap pelaksanaan yaitu pelatihan pembuatan *soft candy*, sesi pertama dimulai

dengan penyampaian potensi ekonomi dari produk turunan jambu kristal. Materi tersebut memiliki tujuan untuk memberikan pemahaman kepada peserta mengenai langkah-langkah pembuatan produk, yang dijelaskan langsung oleh mahasiswa dari Program Studi Manajemen Universitas Pakuan. Pelatihan dilaksanakan dengan pembagian peserta ke dalam dua kelompok. Selanjutnya, pendampingan diberikan oleh mahasiswa pada setiap kelompok untuk membantu peserta memahami proses pembuatan produk secara lebih jelas dan terarah. Tahapan kegiatan diurutkan seperti pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahapan Pengabdian Masyarakat

3. Hasil dan Diskusi

Pemberdayaan masyarakat berbasis penggunaan komoditas lokal jambu kristal sebagai produk turunan yang inovatif berupa *soft candy* berhasil meningkatkan keterampilan dan pengetahuan warga Desa Bantarsari. Tim pengabdian telah melakukan kajian awal melalui observasi langsung di Desa Bantarsari sebelum melakukan pelatihan. Hasil observasi dan pengamatan menunjukkan bahwa para petani belum mengetahui potensi pengolahan jambu kristal menjadi produk turunan yang bernilai ekonomis. *Forum Group Discussion* (FGD) dilaksanakan dengan para kelompok tani serta pihak desa mengenai inovasi berupa olahan produk berbentuk *soft candy* dari jambu kristal yang mempunyai daya jual. Kelompok tani bersama pihak desa menunjukkan antusiasme terhadap gagasan inovatif yang ditawarkan. Selanjutnya, pelatihan pembuatan produk *soft candy* dilaksanakan sebagai upaya lanjutan dari pembahasan yang telah dilakukan. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan wawasan dan kemampuan praktis kepada masyarakat, khususnya para petani dan kelompok wanita tani, dalam memanfaatkan jambu kristal sebagai bentuk olahan bernilai tambah. Dengan adanya pelatihan ini, masyarakat diharapkan dapat memanfaatkan jambu kristal secara optimal serta menciptakan peluang usaha baru yang berkelanjutan.

Sebelum melakukan pelatihan, langkah pertama untuk merealisasikan produk *soft candy*

yaitu melalui proses uji coba dan simulasi produksi. Hal tersebut dilakukan bertujuan agar mendapatkan formulasi yang sesuai dalam pembuatan *soft candy*. Permen lunak yang berbahan dasar jambu kristal ini menghasilkan tekstur yang kenyal, berwarna merah muda serta beraroma jambu kristal dilengkapi dengan lapisan gula halus di bagian luar yang memperkaya cita rasa dari produk *soft candy*. Tekstur dan warna yang dihasilkan berasal dari agar-agar, sehingga memiliki tingkat kekenyalan dan warna yang sesuai. Konsentrasi agar-agar memiliki pengaruh yang kuat pada tekstur, aroma, rasa dan warna permen (Helmi dkk., 2024). Setelah mendapatkan formulasi yang tepat, maka dilaksanakan pelatihan pembuatan *soft candy* sebagai langkah penerapan hasil inovasi tersebut secara langsung kepada masyarakat. Pelatihan dilakukan dengan menjelaskan manfaat produk *soft candy*, lalu tahap praktik langsung menggunakan bahan dan peralatan yang telah disesuaikan dengan kebutuhan produksi *soft candy*.

Dalam pembuatan *soft candy* berbahan dasar jambu kristal, terdapat sejumlah alat dan bahan yang perlu dipersiapkan. Alat yang digunakan meliputi wadah untuk mencampur bahan, *blender* untuk menghaluskan jambu kristal, serta saringan untuk memisahkan sari buah dari ampasnya. Selain itu, digunakan cetakan silikon untuk mencetak permen, kompor sebagai alat pemanas, sendok kecil untuk mengaduk bahan, dan talenan untuk memotong jambu kristal. Adapun bahan yang diperlukan yaitu buah jambu kristal sebagai bahan utama, gula pasir sebagai pemanis, agar-agar sebagai pengental, perisa jambu untuk menambah aroma dan rasa, serta air matang. Pembuatan *softy candy* dimulai dengan mencampurkan semua bahan yang terdiri dari 250 ml sari jambu kristal, 250 gram gula putih, 1 sachet agar-agar tanpa rasa, dan 3 sendok teh perisa jambu ke dalam wadah. Selanjutnya, campuran bahan tersebut dimasak dengan api sedang sambil terus diaduk secara perlahan sampai mengental serta memiliki tekstur menyerupai karamel. Setelah mencapai kekentalan yang sesuai, hasilnya dituangkan ke dalam cetakan silikon sesuai selera dan membiarkan permen dalam cetakan hingga mengeras secara sempurna pada suhu ruang. Setelah permen mengeras, permen tersebut dikeluarkan dari cetakan dan dibaluri dengan gula pasir halus agar tidak lengket serta memberikan lapisan manis tambahan.

Proses pembuatan *soft candy* ini dilakukan oleh petani, Kelompok Wanita Tani (KWT), ibu-ibu PKK, Kader Desa Bantarsari, dan pelaku UMKM. Gambar 2 memperlihatkan proses pelatihan yang dilaksanakan secara partisipatif, mulai dari tahap persiapan bahan, proses memasak, hingga pencetakan *soft candy*. Kegiatan ini memberikan pengalaman langsung bagi

peserta dalam mengolah produk turunan jambu kristal yang memiliki nilai jual. Hasil dari pelatihan produksi *soft candy* tersebut dapat dilihat pada dokumentasi yang ditampilkan pada Gambar 3.



Gambar 2. Dokumentasi Pelatihan Proses Produksi *Soft Candy*



Gambar 3. Hasil Produksi Pada Pelatihan *Soft Candy*

Produk yang dihasilkan lalu dilakukan analisis uji laboratorium sebelum diperjualbelikan untuk memastikan aman dan layak konsumsi. Pengujian ini dilaksanakan di SIG *Laboratory* yang berlokasi di Jalan Rasamala No. 20 Taman Yasmin, Bogor. Pengujian yang diterapkan pada produk ini merupakan pengujian proksimat, yaitu suatu metode yang digunakan untuk

menentukan kandungan nutrisi yang baik untuk tubuh dalam sampel makanan dan pakan. Analisis proksimat berupa uji kadar abu, lemak, kadar air, kadar energi, karbohidrat, dan kadar protein. Pengujian dilakukan dengan menggunakan dua sampel sebagai upaya untuk meningkatkan validitas dan akurasi hasil kandungan nutrisi pada produk *soft candy*. Hasil uji proksimat terlampir pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Pengujian Proksimat Produk *Soft Candy*

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit of Detection	Method
1	Kadar Abu	%	0.21	0.21	-	SNI 3547.2:2008 butir B.4
2	Energi Dari Lemak	Kkal/100 g	2.25	2.34	-	18-8/9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
3	Kadar Lemak Total	%	0.25	0.26	-	18-8/9/MU/SMM-SIG butir 3.2.2 (Gravimetri)
4	Kadar Air	%	16.97	17.3	-	SNI 3547.2:2008 butir B.3
5	Energi Total	Kkal/100 g	332.5	331.5	-	18-8/9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
6	Karbohidrat (By Difference)	%	82.22	81.87	-	18-8/9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
7	Kadar Protein	%	0.35	0.36	-	18-8/31/MU/SMM-SIG (Titrimetri)

Berdasarkan hasil uji proksimat, produk *soft candy* memiliki kadar abu 0,21% kandungan tersebut telah sesuai dengan spesifikasi mutu permen *jelly* SNI 3547.02-2008 yaitu maksimal 3%, energi dari lemak 2,25–2,34 Kkal/100 g, kadar lemak total 0,25–0,26%, kadar air 16,97–17,3% kandungan kadar air pada *soft candy* telah memenuhi syarat mutu standar 3547.02-2008 SNI permen *jelly* dengan maksimal 20% (Bandi dkk., 2024). Energi total 331,5–332,5 Kkal/100 g, karbohidrat 81,87–82,22%, dan kadar protein 0,35–0,36%. Komposisi ini

menunjukkan bahwa produk *soft candy* mengandung karbohidrat tinggi sebagai sumber energi utama, dengan kadar lemak dan protein yang rendah, serta kadar air yang memengaruhi tekstur dan umur simpan. Seluruh parameter menunjukkan hasil yang stabil antara pengujian simplo dan duplo, sehingga produk ini dinyatakan layak dan aman untuk dikonsumsi selama diproduksi dan disimpan sesuai standar mutu yang berlaku.

Selanjutnya, yaitu menghitung harga pokok produksi (HPP), perhitungan ini dapat mengestimasi jumlah keseluruhan biaya yang diperlukan dalam proses produksi suatu produk (Hardini & Gandhi, 2020). Hasil perhitungan dalam harga pokok produksi bisa dijadikan acuan dalam menentukan harga jual produk. Harga pokok produksi (HPP) mencakup biaya bahan baku utama, bahan tambahan serta biaya pendukung. Menghitung harga produksi penting dilakukan untuk memperoleh posisi yang kompetitif dengan pelaku usaha lain di pasar (Harefa dkk., 2022). Perhitungan harga pokok produksi metode *full costing* terlampir pada Tabel 2.

Tabel 2. Harga Pokok Produksi *Soft Candy*

Harga Pokok Produksi <i>Soft Candy</i> per 100 butir			
Biaya Bahan Baku			
Keterangan	Jumlah	Harga Satuan	Total
Jambu kristal	500 gram	Rp10.000/kg	Rp5.000
Gula pasir	300 gram	Rp14.000/kg	Rp4.000
Agar-agar	1 sachet	Rp2.000/sachet	Rp2.000
Perisa jambu	3 sdt	Rp7.000/pcs	Rp1.750
Total			Rp12.750
Biaya Bahan Tambahan			
Keterangan	Jumlah	Harga Satuan	Estimasi Biaya
Gas			Rp3.000
Listrik			Rp2.000
Kemasan	100	Rp1.000	Rp100.000
Total			Rp105.000
Biaya Tenaga Kerja			
Keterangan	Jumlah	Harga Satuan	Estimasi Biaya
Tenaga produksi (1 orang/hari)			Rp25.000
Total			Rp25.000
Total Biaya Keseluruhan			Rp142.750
Harga Produksi per butir			Rp1.428

Berdasarkan hasil perhitungan, total biaya produksi *soft candy* per 100 butir adalah sebesar Rp 142.750. Dengan demikian, harga pokok produksi (HPP) per butir *soft candy* adalah sebesar

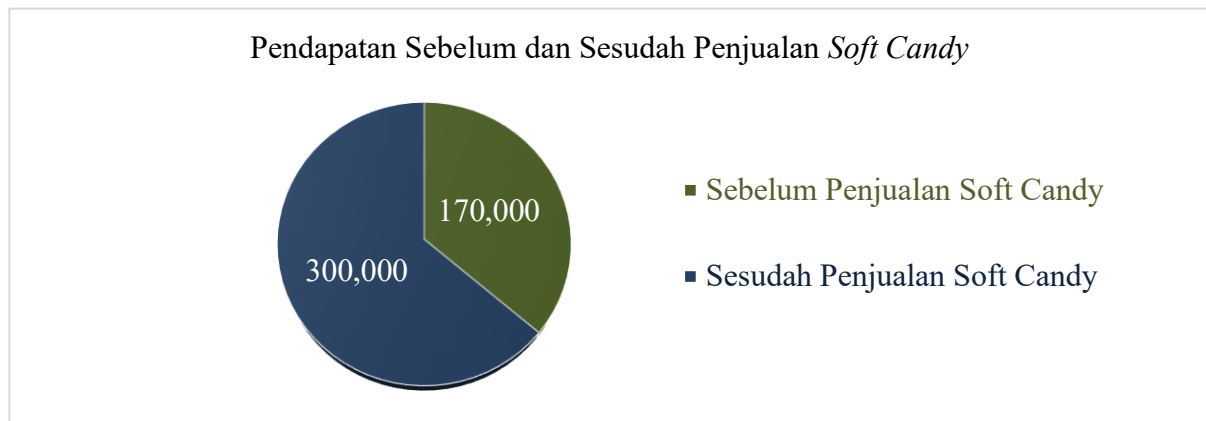
Rp1.428, yang menjadi dasar dalam menentukan harga jual agar usaha tetap memperoleh keuntungan. Hasil dari uji proksimat yang telah dilakukan sebelumnya serta perhitungan harga pokok produksi (HPP) *soft candy* menandakan bahwa produk tersebut aman sesuai standar SNI 3547.02-2008 mengenai permen jelly pada kadar abu dan kadar air serta layak untuk dijual ke masyarakat.

Penjualan produk *soft candy* dilakukan melalui sistem *online* maupun *offline*. Penjualan *offline* dilakukan dengan membuka *stand* pada kegiatan HUT Desa Bantarsari, *personal selling*, dan *mouth to mouth*. Sedangkan pada penjualan *online* dilakukan dengan memanfaatkan *e-commerce* seperti Shopee, dan sosial media seperti *WhatsApp*. Kegiatan penjualan terlihat pada Gambar 4. Kegiatan pemasaran ini bertujuan untuk memperluas jangkauan produk dan mengoptimalkan daya saing di tengah persaingan pasar yang semakin kompetitif. Dengan adanya sinergi pemasaran *online* dan *offline*, diharapkan produk *soft candy* Desa Bantarsari dapat semakin dikenal luas dan memberikan dampak ekonomi positif bagi masyarakat.



Gambar 4. Penjualan Produk *Soft Candy*

Produk *soft candy* menjadi daya tarik masyarakat dengan keunikan dan cita rasa yang khas, menjadikan produk ini mendapatkan sambutan positif dari berbagai kelompok usia, mulai anak-anak remaja hingga kalangan dewasa. Penjualan yang dilakukan tentu menghasilkan pendapatan lebih dibanding sebelumnya. Masyarakat Bantarsari mengalami kenaikan pendapatan sebesar 64% dari penjualan *soft candy*. Gambar 5 menunjukkan bahwa inovasi produk *soft candy* berbahan dasar jambu kristal memberikan kontribusi positif terhadap peningkatan pendapatan masyarakat Desa Bantarsari melalui total pendapatan penjualan yang dilakukan secara *offline*, *online*, maupun melalui penjualan langsung saat pembukaan *stand*.



Gambar 5. Pendapatan Sebelum dan Sesudah Penjualan *Soft Candy*

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa tingkat wawasan, keterampilan, dan pendapatan masyarakat Desa Bantarsari, khususnya petani, mengalami peningkatan. Melalui pelatihan pengolahan produk turunan jambu kristal berupa *soft candy*, masyarakat tidak hanya memperoleh pemahaman baru tentang pengolahan produk turunan, tetapi juga termotivasi untuk memanfaatkan potensi lokal secara kreatif dan berkelanjutan. Produk yang dihasilkan memiliki nilai jual yang cukup menjanjikan, sehingga membuka peluang usaha baru. Inovasi ini diharapkan dapat terus dilanjutkan dan diperluas cakupannya untuk mewujudkan kemandirian masyarakat berbasis potensi lokal.

4. Kesimpulan

Program pemberdayaan masyarakat Desa Bantarsari melalui pemanfaatan komoditas lokal berupa jambu kristal menjadi produk inovatif *soft candy* terbukti berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesejahteraan masyarakat. Melalui tahapan observasi, *Forum Group Discussion* (FGD), uji coba formulasi, hingga pelatihan praktis kepada masyarakat khususnya petani, Kelompok Wanita Tani, ibu-ibu PKK, dan pelaku UMKM mampu mengubah jambu kristal menjadi produk bernilai tambah. Hasil *soft candy* yang telah uji proksimat dan perhitungan harga pokok produksi (HPP) dinyatakan aman konsumsi dan memenuhi standar SNI 3547.02-2008 tentang permen *jelly*, serta layak dipasarkan secara *online* maupun *offline*. Inovasi ini mendapat sambutan positif dari berbagai kalangan dan berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan masyarakat Desa Bantarsari hingga 64%. Dengan demikian, program ini tidak hanya menciptakan produk unggulan berbasis potensi lokal, tetapi juga mendorong tumbuhnya usaha baru yang berkelanjutan dan memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat Desa Bantarsari.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Ditjen Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi, Direktorat Pembelajaran dan Kemahasiswaan, Kemdikbudristek, Universitas Pakuan, Kepala Desa, petani serta masyarakat Desa Bantarsari, Dosen Pendamping dan Himpunan Mahasiswa Manajemen Universitas Pakuan, atas bantuan dan dukungan untuk kelancaran pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini.

Daftar Referensi

- Adz-dzakwan, M., Herman, H., & Hadiyat, Y. (2025). Pelatihan Pembuatan eco-enzyme Guna Memaksimalkan Penggunaan Limbah Organik Khususnya Limbah Jambu Kristal Untuk Meningkatkan Pendapatan Petani di Desa Bantarsari. *Jurnal Abdimas Kartika Wijayakusuma*, 6(1), 331-342. <https://doi.org/10.26874/jakw.v6i1.702>
- Ahmad, S.M. & Sulistyowati. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Budidaya Maggot BSF Dalam Mengatasi Kenaikan Harga Pakan Ternak, *Journal of Empowerment*, 2(2), 243-260. <https://doi.org/10.35194/jc.v2i2.1763>
- Alim, W.S., Manullang, S.O., Aziz, F., Romadhon, S., Marganingsih, A., Mansur, Ratnaningtyas, E.M., Sulandjari, K., Hanifah, Wulandari, R. & Efendi, Y. 2022. Pemberdayaan Masyarakat: Konsep dan Strategi. *Penerbit PT. Gaptek Media Pustaka*. Samarinda.
- Amrih, D., Sutakwa, A., & Khoirunnisa Izzati, N. 2023. Pemberdayaan Masyarakat Desa Patukgawemulyo Melalui Pengembangan Keterampilan Diversifikasi Produk Olahan Jambu Kristal. *Community Development Journal*, 4(2), 4475–4478.
- Ariyani, E., Dewi, A., Aulia. 2021. Program Pemberdayaan Masyarakat dalam Upaya Peningkatan Kesejahteraan Keluarga di Wilayah Kelurahan Sungai Andai Kota Banjarmasin, *Jurnal PubBis*, 5(1), 49-59. <https://doi.org/10.35722/pubbis.v5i1.370>.
- Bandi, I., Susilowati, P.E., & Mariani. 2024. Kajian Konsentrasi Pektin dan Air Kelapa Muda Pada Produk Permen Jelly Kelapa Muda Hijau (*Cocos nucifera*), *Jurnal Riset Pangan*, 2(3), 254–264.
- Hardini, S.Y.K. & Gandhi, A. 2020. Analisis Harga Pokok Produksi Usaha Budidaya Larva Black Soldier Fly (*Hermetia Illucens*) Skala Rumah Tangga, *Prosiding Seminar Nasional “Sistem Pertanian Terpadu dalam Pemberdayaan Petani”*, 299–307.
- Harefa, P.R.A., Zebua, S. & Bawamenewi, A. 2022. Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi, *Jurnal Akuntansi, Manajemen dan Ekonomi (JAMANE)*, 1(2), 218-223. <https://doi.org/10.56248/jamane.v1i2.36>

- Harini, S., Kartini, T., Syabani'ah, N.Y., Amalia, D., Lestari, D., Nanda, N. & Adzqiya, M. K. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Inovasi Produk Berbasis Kearifan Lokal Desa Benda. *Jurnal Edukasi Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 62–65.
<https://doi.org/10.36636/eduabdimas.v4i1.6168>
- Helmi, Tamrin & Rejeki, S. 2024. Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Permen Jelly Susu Kedelai, *Jurnal Riset Pangan*, 2(3), 234-243.
- Melinda, R., Daulay, A.S., Ridwanto, Nasution, M.A. 2024. Penetapan Kadar Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Hasil Perasan Buah Jambu Biji Kristal, *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education* (e-Journal), 4(3), 438-449.
<https://doi.org/10.37311/ijpe.v4i3.28891>
- Putra, A. C., Nurchayati, Y., Hastuti, E. D., & Setiari, N. (2023). Kandungan Vitamin C dan Morfometri Buah Jambu Kristal (*Psidium guajava* L. cv. 'Kristal') pada Pengemasan yang Berbeda. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 8(2), 146-153.
<https://doi.org/10.14710/baf.8.2.2023.146-153>
- Rasdiyanto, D.R. & Hasibuan, A. 2024. Transformasi Industri Makanan dan Minuman Menuju Inovasi Nutrisi dan Keamanan Pangan, *Kohesi: Jurnal Multidisiplin Saintek*, 02(04), 80–89.
- Rupasari, M., Maukar, A.L., Taslim, A., Ratum, A.S., & Runtu, J.K. 2022. Penyuluhan Budi Daya dan Bisnis Jambu Kristal di Desa Mekarmukti, Kabupaten Bekasi, *Jurnal Aplikasi Dan Inovasi Ipteks "Soliditas" (J-Solid)*, 5(1), 77-91. <https://doi.org/10.31328/js.v5i1.3230>
- Sasmi, W., Sayuti, M., Yulianti, H. & Sulastri, F. 2022. Manfaat jambu kristal sebagai daya tahan tubuh di masa pandemi COVID-19. *Prosiding Konferensi Nasional Penelitian dan Pengabdian Universitas Buana Perjuangan Karawang*, 2(1), 902-909.