

Pengembangan Produk Olahan Jambu Biji Merah untuk Mewujudkan Desa Mandiri dan Kreatif

**Maya Destiana Dwi Ariani¹, Martyana Prihaswati², Johan Hermawan³,
Dania Putri Elisa⁴, Safitri Ningsih⁵**

^{1,2,3,4,5} Universitas Muhammadiyah Semarang, Indonesia

Received : 8 Oktober 2025, Revised : 13 Oktober 2025, Published : 21 Oktober 2025

Corresponding Author

Nama Penulis: Maya Destiana Ariani

E-mail: Ppkohimatikaunimus@gmail.com

Abstrak

Desa Ngargosari merupakan salah satu desa dalam wilayah Kecamatan Sukorejo, Kabupaten Kendal, Jawa Tengah. Potensi yang terdapat di Desa Ngargosari adalah hasil tani berupa jambu biji merah yang sangat melimpah dan dapat dipanen secara berkala. Dengan memanfaatkan hasil sumberdaya yang ada di desa ngargosari yang akan di oleh menjadi Pengembangan produk olahan jambu biji merah merupakan upaya strategis untuk meningkatkan nilai tambah hasil pertanian sekaligus memberdayakan masyarakat di desa. Tujuan Program ini Pengabdian kepada Masyarakat setempat untuk meningkatkan olahan jambu biji merah. Metode pelaksanaan meliputi pelatihan teknik pengolahan, pemasaran, serta pembentukan kelompok usaha. Hasilnya, produk olahan jambu biji merah seperti kerupuk, keripik, steak, dan teh mulai diproduksi secara mandiri dengan kualitas yang meningkat dan pemasaran yang lebih luas. Kegiatan ini diharapkan mampu mendukung terciptanya desa mandiri yang kreatif dan berkelanjutan.

Kata kunci - jambu biji merah, pengembangan produk, desa mandiri, pemberdayaan masyarakat

Abstract

Ngargosari Village is one of the villages in the Sukorejo District, Kendal Regency, Central Java. The potential found in Ngargosari Village is the abundant harvest of red guava, which can be harvested regularly. By utilizing the existing resources in Ngargosari Village, the development of processed red guava products is a strategic effort to increase the added value of agricultural products while empowering the village community. The objective of this program is community service to enhance the processing of red guava. The implementation methods include training in processing techniques, marketing, and the formation of business groups. As a result, processed red guava products such as crackers, chips, steaks, and tea are now being produced independently with improved quality and wider marketing. This activity is expected to support the creation of a creative and sustainable self-sufficient village.

Kata kunci - red guava, product development, independent villages, community Empowerment

How To Cite : Ariani, M. D. D., Prihaswati, M., Hermawan, J., Elisa, D. P., & Ningsih, S. (2025). Pengembangan Produk Olahan Jambu Biji Merah untuk Mewujudkan Desa Mandiri dan Kreatif. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka*, 4(2), 1134 - 1139. <https://doi.org/10.58266/jpmb.v4i2.602>

Copyright ©2025 Maya Destiana Dwi Ariani, Martyana Prihaswati, Johan Hermawan, Dania Putri Elisa, Safitri Ningsih

PENDAHULUAN

Desa Ngargosari yang terletak di lereng Gunung Prau dengan ketinggian 1.107,3 mdpl, merupakan salah satu desa di Kecamatan Sukorejo, Kabupaten Kendal. Mayoritas penduduk Desa Ngargosari menggantungkan hidupnya pada sektor pertanian dengan 981 individu berprofesi sebagai petani diantaranya 260 adalah petani jambu biji merah. Jambu biji merah merupakan komoditas utama di desa ngargosari dengan luas tanam mencapai 88.000.

Permasalahan yang dihadapi kurangnya cara pengolahan jambu biji merah dan tidak hanya terkait tingginya volume hasil panen yang sebagian menjadi limbah karena belum ada sistem pengolahan yang memadai, tetapi juga belum optimalnya pengembangan produk olahan yang dapat meningkatkan nilai tambah. Sehingga pengembangan produk dari jambu biji merah sangat di perlukan khususnya untuk mengolah jambu biji merah menjadi produk nilai jual sehingga pemberdayaan kewirausahaan bagi UMKM di Desa ngargosari.

Tujuan dari program Penguatan Kapasitas Organisasi Kemahasiswaan (PPK Ormawa) Himatika Unimus di Desa Ngargosari adalah untuk membantu masyarakat meningkatkan nilai jual hasil pertanian, khususnya jambu biji merah, dengan mengembangkan berbagai produk olahan yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Program ini juga bertujuan memberikan keterampilan berwirausaha kepada warga desa agar mereka bisa mandiri secara ekonomi dan membuka peluang usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) untuk berkembang secara berkelanjutan di desa (Mannahali, Asri, Fatimah, Azizah, dan Angreany, 2024). Selain itu, pengembangan program ini diharapkan dapat mengurangi.

limbah hasil panen yang selama ini belum dikelola secara optimal, sehingga dapat meminimalkan dampak negatif terhadap lingkungan sekaligus menciptakan produk bernilai tambah (Himawan, Kelana, Ariani, dan Widya, 2022). Program ini juga berfokus pada pembukaan peluang pasarbaru, memperkuat hubungan sosial dan solidaritas antarwarga, serta mendorong pembangunan agroindustri berbasis potensi lokal yang terus berkembang (Panjaitan, Maulidya, Sianturi, dan Darma, 2024). Dengan adanya dukungan pengemasan dan pemasaran digital, diharapkan produk-produk olahan jambu biji merah dapat menjangkau pasar yang lebih luas dan meningkatkan pendapatan masyarakat (Amalia, 2024). Harapannya, model pemberdayaan ini tidak hanya sukses di Desa Ngargosari, tetapi juga dapat direplikasi dan diaplikasikan di desa-desa lain yang memiliki potensi sumber daya serupa sehingga memberikan manfaat luas bagi pemberdayaan ekonomi masyarakat desa dan pengembangan kapasitas mahasiswa sebagai agen perubahan.

METODE

Metode pelaksanaan ini disusun berdasarkan permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat di Desa ngargosari. Metode pelaksanaan ini menggunakan pendekatan partisipatif, artinya masyarakat dilibatkan secara aktif mulai dari perencanaan sampai pelatihan. Sasaran kegiatan ini adalah masyarakat Desa Ngargosari, terutama ibu warga petani jamnu biji merah. Kegiatan ini berlangsung selama 3 bulan di Balai Desa Ngargosari yang dijadikan sebagai tempat berkumpul dan melakukan kegiatan bersama. Tujuan dari kegiatan ini merupakan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemandirian masyarakat dalam mengolah jambu biji merah menjadi produk olahan yang sehat dan bernilai tambah, serta bisa menjadi peluang usaha yang membantu meningkatkan perekonomian keluarga.

Metode pelaksanaan pengabdian masyarakat ini terbagi menjadi 2 tahap yaitu sosialisasi mengenai rencana pemberdayaan perekonomian warga dengan memanfaatkan potensi lokal dan melakukan pendampingan serta pelatihan tentang wirausaha pengolahan makanan dengan bahan dasar jambu biji merah supaya menjadi produk yang memiliki nilai tambah.

Pada tahap persiapan, tim PPK Ormawa berkoordinasi dengan perangkat desa untuk mendapatkan izin dan dukungan guna pelaksanaan kegiatan. Setelah itu, undangan disebarakan kepada warga yang menjadi target, terutama ibu-ibu petani jambu biji merah, lewat perangkat desa dan media komunikasi di lingkungan warga. Tujuannya adalah mengundang peserta untuk ikut program tersebut. Setelah mengundang peserta, tim menyiapkan materi sosialisasi yang membahas potensi pengolahan jambu biji merah, kandungan gizinya, serta peluang usaha yang bisa dikembangkan. Media pendukung seperti PowerPoint dan video tutorial pembuatan produk (Ekawati et al., 2019). Selain itu, tim juga melakukan pendataan peserta, membuat daftar hadir, dan menentukan jadwal kegiatan. Pelatihan inti terdiri dari dua sesi yang fokus pada pembuatan produk olahan dari jambu biji merah, khususnya kerupuk, keripik dan steak jambu.

Pada tahap pelatihan, peserta terlebih dahulu mengikuti pretest berupa soal-soal sederhana yang berkaitan dengan materi yang telah disampaikan. Pretest ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan awal peserta mengenai kandungan gizi jambu biji merah, cara pengolahannya, serta peluang usaha dari produk olahan tersebut (Lahardo et al., 2024). Pretest ini bertujuan untuk mengukur dan mengetahui sejauh mana pengetahuan awal peserta mengenai pengolahan jambu biji merah, termasuk kandungan gizi, cara pengolahan, serta peluang usaha dari produk olahan tersebut (Monasdir, 2024).

Hasil pretest ini kemudian digunakan sebagai tolak ukur untuk menilai pengetahuan dasar peserta sebelum mengikuti pelatihan, sehingga materi yang disampaikan dapat disesuaikan agar lebih relevan dan efektif dalam memenuhi kebutuhan peserta sepanjang proses pelatihan (Banuwa, 2021). Berdasarkan hasil pretest tersebut, peserta kemudian dibagi menjadi beberapa kelompok kecil dengan pengelompokan disesuaikan dengan tingkat pemahaman dan kemampuan awal masing-masing peserta. Pembagian kelompok berdasarkan hasil pretest ini dimaksudkan agar pelatihan menjadi lebih efektif, interaktif, dan mudah dikendalikan, sehingga setiap kelompok dapat fokus belajar pada aspek yang sesuai dengan kebutuhannya (Hati, 2023). Setiap kelompok fokus pada satu jenis produk olahan jambu biji merah, seperti keripik jambu, kerupuk jambu, dan steak jambu. Pembagian kelompok ini bertujuan agar peserta bisa lebih fokus dan jelas saat praktik membuat produk sesuai jenis yang dipilih (Mulyani, 2024). Selain itu, koordinator dari setiap kelompok juga bisa lebih mudah memberikan bimbingan langsung ke setiap kelompok (Shierli Wijaya, 2024). Pembagian kelompok dilakukan secara bergantian (rolling system), setiap peserta akan berganti kelompok dan mengikuti pelatihan di semua jenis produk. Dengan cara ini, semua peserta mendapat pengalaman langsung membuat keripik, kerupuk dan steak jambu (Agung et al., 2025). Sistem kelompok ini membuat pelatihan jadi lebih efektif, sekaligus melatih kerja sama tim, komunikasi, dan mempererat kebersamaan antar peserta (Bachroni, 2018). semua peserta punya keterampilan yang merata di semua produk olahan, sehingga bisa mengembangkan usaha sendiri atau bersama di masa depan. Pada tahapan ini dilakukan pelatihan langsung mengenai pembuatan olahan jambu biji merah. Sebelumnya peserta pelatihan dibekali pengetahuan dasar mengenai kandungan gizi yang terdapat dalam jambu merah serta manfaat dari jambu biji merah (Saputri dan Kamidah, 2024).

Tabel 1. Informasi nutrisi buah jambu biji merah per 100gr

Jenis Nutrisi	Jumlah per 100 g	Manfaat Kesehatan
Kalori	68 kKal	Sumber energi bagi tubuh
Protein	2,6 g	Membantu pertumbuhan dan perbaikan jaringan tubuh
Lemak	1 g	Menyediakan cadangan energi
Karbohidrat	14 g	Memberikan energi utama bagi aktivitas harian
Vitamin A	624 IU	Menjaga kesehatan mata dan meningkatkan imunitas
Vitamin C	228 mg	Meningkatkan daya tahan tubuh, lebih tinggi dibandingkan jeruk
Kalsium	18 mg	Memperkuat tulang dan gigi
Kalium	417 mg	Menjaga kesehatan jantung dan tekanan darah
Magnesium	22 mg	Mendukung fungsi saraf dan otot
Natrium	2 mg	Menjaga keseimbangan cairan tubuh
Zat Besi	0,1 mg	Membantu pembentukan sel darah merah
Kolesterol	0	Aman dikonsumsi tanpa meningkatkan risiko penyakit kardiovaskular

Sumber : (Milviniva dan Widhi, 2023)

Setelah mengetahui nutrisi dan manfaat dari jambu biji merah peserta yang telah dibagi ke dalam kelompok sesuai jenis produk langsung mengikuti praktik pembuatan keripik jambu, kerupuk jambu, dan steak jambu (Ekawati et al., 2019). Dengan bantuan tim PPK Ormawa sebagai pendamping, mereka memulai proses dari memilih buah jambu yang berkualitas, kemudian melanjutkan tahapan pengolahan seperti pencucian, pemotongan, perendaman, hingga penggorengan atau pengeringan sesuai prosedur produk masing-masing. Peserta diberi pemahaman pentingnya menjaga kebersihan selama proses pengolahan, mulai dari penggunaan alat, pengolahan bahan, hingga penyimpanan hasil produk (Yanti, Tamrin, dan Basri, 2020). Selanjutnya, mereka dilatih untuk mengemas produk secara sederhana dengan memasukkan hasil olahan ke dalam yang telah disiapkan (Meitridwiasiti dan Viona, 2019). Kegiatan ini dilaksanakan secara kelompok berdasarkan produk, dengan sistem rolling dimana peserta bergantian berpindah antar kelompok sehingga setiap peserta memperoleh pengalaman lengkap dalam membuat ketiga jenis produk olahan jambu biji merah tersebut. Sistem ini memastikan peserta memiliki keterampilan yang holistik dan siap diaplikasikan langsung di rumah, baik untuk kebutuhan pribadi maupun sebagai bekal membuka usaha kecil guna menambah penghasilan keluarga (Bara et al., 2025).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian dari Tim PPK ORMAWA Universitas Muhammadiyah Semarang melibatkan warga desa Ngargosari, Kecamatan Sukorejo, Kabupaten Kendal. Proses kegiatan pertama dari pelaksanaan pengabdian kepada warga yaitu menjelaskan terkait pengolahan jambu biji merah melalui sosialisasi. Dari pelaksanaan kegiatan yang telah dilakukan, rata-rata sebanyak 20 ibu rumah tangga menunjukkan minat untuk berpartisipasi dalam pelatihan ini. Rata-rata usia peserta berkisar antara 25 hingga 40 tahun. Mayoritas peserta memiliki lahan di kebun yang ditanami dengan tanaman jambu biji merah. Di Desa Ngargosari, jambu biji merah yang dibudidayakan oleh masyarakat umumnya menghasilkan panen dalam jumlah besar dan dapat dipanen beberapa kali dalam setahun. Selain itu, ukuran buah yang dihasilkan juga besar. Rasa buah yang dihasilkan cukup manis sehingga sangat tepat untuk dijadikan olahan dari buah jambu biji merah (Mawarsari et al., 2022).

Setelah mengikuti sosialisasi mengenai informasi lengkap tentang kandungan gizi dari jambu biji merah, sebagian warga yang pada awalnya menganggap buah jambu biji merah adalah buah yang biasa faktanya mempunyai manfaat kaya vitamin C, menurunkan kadar kolesterol dan tekanan darah dan layak untuk dikembangkan lebih luas sebagai konsumsi (Hadi, 2023). Sebelum dilakukan pelatihan pembuatan olahan jajan berbahan dasar jambu biji merah, peserta diberikan pretest untuk mengetahui tingkat pengetahuan awal mengenai manfaat gizi, teknik pengolahan, serta potensi ekonomi dari produk tersebut (monasdir, 2024). kegiatan pelatihan dan praktik pembuatan olahan jajan jambu biji merah selesai, peserta diberikan posttest untuk mengukur peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan pemahaman terkait inovasi produk pangan berbasis lokal (Agung et al., 2025)



Gambar 1. Sosialisasi

Pelatihan tentang pembuatan olahan jambu biji merah dilakukan selama 5 kali pertemuan setiap minggu diikuti peserta dengan cukup antusias, terutama tentang keripik jambu, kerupuk jambu, dan stik jambu dapat di jual serta juga cocok disajikan sebagai kudapan sehat keluarga.



Gambar 2. Pelatihan olahan jajan jambu

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui Program PPK Ormawa Himatika Unimus di Desa Ngargosari memberikan dampak positif berupa peningkatan pengetahuan dan keterampilan warga, khususnya ibu rumah tangga, dalam mengolah jambu biji merah menjadi produk yang memiliki nilai jual, seperti keripik, kerupuk, dan stik jambu. Melalui rangkaian kegiatan sosialisasi, pretest, pembagian kelompok, hingga praktik pelatihan, peserta memperoleh pengalaman langsung sekaligus pemahaman yang lebih baik mengenai kandungan gizi, teknik pengolahan, metode pengemasan, serta peluang usaha dari berbagai produk olahan tersebut. Tingginya partisipasi dan antusiasme masyarakat menunjukkan adanya kesadaran akan potensi jambu biji merah sebagai bahan pangan sekaligus komoditas usaha berbasis potensi lokal. Pelaksanaan pelatihan tidak hanya membantu masyarakat dalam mengurangi limbah hasil panen, tetapi juga mendorong terciptanya produk olahan dengan nilai tambah yang dapat meningkatkan perekonomian keluarga. Lebih jauh, sinergi antara mahasiswa dan masyarakat dalam program ini berkontribusi pada terwujudnya desa yang mandiri, kreatif, serta berorientasi pada keberlanjutan. Untuk keberlanjutan program, disarankan adanya pendampingan lanjutan, dukungan perizinan dan pemasaran dari pemerintah desa, serta penguatan promosi digital agar produk olahan jambu biji merah dapat memiliki daya saing dan menjangkau pasar yang lebih luas

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Universitas Muhammadiyah Semarang atas dukungan yang telah diberikan dalam pelaksanaan Program Penguatan Kapasitas (PPK) Ormawa Himatika di Desa Ngargosari, Kecamatan Sukorejo, Kabupaten Kendal. Apresiasi juga kami tujukan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Unimus atas arahan, pendampingan, dan fasilitas yang telah diberikan selama kegiatan berlangsung. Kami juga menyampaikan rasa hormat dan terima kasih kepada Pemerintah Desa Ngargosari beserta seluruh masyarakat, khususnya para ibu rumah tangga petani jambu biji merah, atas keterlibatan aktif, semangat, serta kerja sama yang luar biasa selama pelaksanaan program. Dukungan dan sinergi dari berbagai pihak telah menjadi faktor penting dalam keberhasilan kegiatan pengembangan produk olahan jambu biji merah, yang diharapkan dapat memberikan dampak positif bagi masyarakat serta menjadi fondasi menuju terwujudnya desa yang mandiri dan kreatif.

DAFTAR PUSTAKA

- Wijaya, A. A. N. D. A., Sinyadewi, P. R., Yoga, W. K., & Ginitri, A. B. (2025). Pelatihan Pembuatan Minuman Fungsional Jambu Biji Merah Di SMK Sanjiwani Kabupaten Gianyar. *Jurnal Abdimas ITEKES Bali*, 4(2), 133-140.
- Bachroni, M. (2011). Pelatihan pembentukan tim untuk meningkatkan kohesivitas tim pada Kopertis V Yogyakarta. *Jurnal Psikologi*, 38(1), 40-51.
- Amalia, D. N. (2024). Pendampingan Pengembangan Produk Dan Pemasaran Kepada Masyarakat Perkebunan Jambu Kristal Km 24 Balikpapan. *Mitra Mahajana: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 84-93.
- Banuwa, Anisa Kuswandari, dan Susanti, Annastasia Nika. (2021). Evaluasi Skor Pre-Test dan Post-Test Peserta Pelatihan Teknis New SIGA di Perwakilan BKKBN Provinsi Lampung. *Jurnal Ilmiah Widyaishwara*, 1(2), 77-85. <https://doi.org/10.35912/jiw.v1i2.1266>
- Bara, Adventina Pranata, Kodo, Yohanes, Indriyati, Indriyati, Peten, Yasinta Palan, Ethelbert, Yohanes

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

- Kornelius, dan Kaha, Hendrikus Lukusina. (2025). Peningkatan Keterampilan Pengelolaan Produk Olahan Pangan Lokal melalui Pelatihan di Desa Retraen, Kecamatan Amarasi Selatan, Kabupaten Kupang. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 5(4), 1287–1296. <https://doi.org/10.54082/jamsi.1910>
- Dari, D. W., Monasdir, M., Shalita, A., Elviandri, Y., Ramlan, R., Fauziah, S. A., ... & Fajriyah, A. R. (2024). Pelatihan Pengolahan Sirup dan Selai Jambu Biji Merah di Desa Ciasihan, Bogor, Jawa Barat. *Jurnal Abdimas Kesehatan (JAK)*, 6(3), 414-421.
- Ekawati, M., Wibowo, Y., Dalu, K. C. A., & Nurhayati, N. (2019). Determinasi Diversifikasi Vertikal Produk Olahan Jambu Merah. *Jurnal Agroteknologi*, 13(02), 195-202.
- Hadi, Achmad Syaiful. (2023). Potensi Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) dalam Meningkatkan Kadar Hemoglobin. *Proceeding Biology Education Conference*, 20(1), 1– 6.
- Hati, Febrina Suci. (2023). Evaluasi Skor Pre-Test dan Post-Test Peserta Pelatihan Pelayanan Kontrasepsi bagi Dokter dan Bidan di Fasilitas Pelayanan Kesehatan di BKKBN Provinsi Jawa Tengah. *Jurnal Edutrained : Jurnal Pendidikan Dan Pelatihan*, 7(1), 67–78. <https://doi.org/10.37730/edutraind.v7i1.220>
- Himawan, Riswanda, Kelana, Riefda Arya, Ariani, Ajeng Retno, dan Widya, Piska Eka. (2022). Pengolahan Limbah Produksi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah Menjadi Kerajinan Kreatif. *Berdikari: Jurnal Inovasi Dan Penerapan Ipteks*, 10(1), 39–49. <https://doi.org/10.18196/berdikari.v10i1.10957>
- Lahardo, Devanus, Ilmi, Hilkatul, Suryanto, Suryanto, Ramadhani, Firmansyah Ardian, Pratiwi, Agus, Pratama, Yusuf Alif, Ekasari, Wiwied, Lestari, Maria Lucia Ardhani Dwi, Miatmoko, Andang, Handayani, Rosita, Sari, Retno, dan Widyawaruyanti, Aty. (2024). Pelatihan pembuatan pangan fungsional dari jambu merah, mengkudu dan daun kelor untuk meningkatkan kesehatan lansia di desa Pandansari, Poncokusumo, Kabupaten Malang. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 8(1), 459–468.
- Femmy. (2024). Pemberdayaan Ekonomi: Pelatihan Kewirausahaan dan Keterampilan untuk Masyarakat Pedesaan. *Ininnawa : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 294–300. <https://doi.org/10.26858/ininnawa.v2i2.5381>
- Mawarsari, V. D., Subri, M., Bening, S., & Purnomo, E. A. (2022). PKM Optimalisasi Produk Kerupuk Jambu Biji Merah Pada Home Industri Kripgo Desa Ngargosari Kecamatan Sukorejo Kabupaten Kendal. *Indonesian Journal Of Community Service*, 2(3), 289-297.
- Meitridwiasiti, A. .. Ayu, dan Viona, Ni Kadek. (2019). Penyuluhan Penggunaan Bahasa Pada Kemasan dan Ijin PIRT Pada IRT Saur Bali. *Widyabhakti Jurnal Ilmiah Populer*, 1(3), 60–66. <https://doi.org/10.30864/widyabhakti.v1i3.107>
- Milviniva, Lia Risiska, dan Widhi, Anisa Sekar. (2023). Pengaruh Jus Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava* Linn) Terhadap Kadar Glukosa Darah. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 6(2), 442–448. <https://doi.org/10.30602/pnj.v6i2.1202>
- Mulyani, Sri, Susilowati, Endang, Wathon, Muhammad Hizbul, dan Shidiq, Ari Syahidul. (2024). Pelatihan Pembuatan Olahan Jambu Biji sebagai Bekal Berwirausaha Berbasis Potensi Daerah. *Jurnal Abdimas Mahakam*, 8(01), 120–130. <https://doi.org/10.24903/jam.v8i01.2601>
- Panjaitan, M. N., Maulidya, R., & Sianturi, R. D. (2024). Merintis Peluang Baru Mengembangkan Umkm Pedesaan Melalui Manajemen Retail. *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ilmu Ekonomi (Jasmien)*, 4(03), 42-53.
- Saputri, A. O., & Kamidah, K. (2024). Pengaruh Pemberian Jus Jambu Biji Merah Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri. *Antigen: Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi*, 2(3), 29-38.
- Shierli Wijaya. (2024). Pentingnya Pelatihan Kerjasama Tim dalam Mencapai Tujuan Organisasi. *PROGRESIF: Jurnal Pengabdian Komunitas Pendidikan*, 4(2), 87–94. <https://doi.org/10.36406/progresif.v4i2.20>
- Yanti, Yanti, Tamrin, Andi Febriana, dan Basri, Basri. (2020). Program Kemitraan Masyarakat (PKM) Kelompok Usaha Keripik Buah Desa Bulucenrana Kecamatan Pituriawa Kabupaten Sidrap. *Sewagati*, 4(2), 127. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v4i2.7015>