

**Journal Title**

Pemanfaatan Kulit Semangka Menjadi Manisan Guna Menjaga Ketahanan Pangan di Kecamatan Puger Kabupaten Jember

Ferdiansyah Putra Manggala^{1**✉}  Karina Nine Amalia²  Tri Agustina Nugrahani³ 

¹ferdiansyahputramanggala@unej.ac.id, ²karina@unej.ac.id, ³tina@unej.ac.id

✉Correspondence Author: ferdiansyahputramanggala@mail.ac.id

¹Fakultas Hukum, Universitas Jember, Indonesia, 68131

^{2,3}Fakultas Ilmu Komputer, Universitas Jember, Indonesia, 68131

ARTICLE INFO**ABSTRACT****Article History:**

Submitted: 02-03-2025

Revised: 28-04-2025

Accepted: 02-05-2025

Published: 20-05-2025

License: This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).



This study explores the potential of processing watermelon rind into candy as an innovative solution for organic waste management and economic empowerment in Mojosari Village, Jember Regency. With a total population of 9,470, the village primarily depends on the agricultural sector, where watermelon peel is a commonly overlooked waste product. The study identifies the volume of waste generated, examines current waste management practices, and evaluates both the environmental impact and economic benefits of utilizing watermelon peel. Research methods include surveys, interviews, and observations, followed by the processing of watermelon peel into candy. The findings indicate that this processing approach not only reduces environmental waste but also creates new economic opportunities for farmers and agricultural laborers. The implementation of this model has the potential to enhance food security by strengthening local food production systems and reducing reliance on imported food products. Recommendations include large-scale implementation and community training programs on processing techniques and their associated benefits.

Keywords:

Watermelon Peel, Candied Fruit, Food Security, Mojosari Village, Jember Regency

1. PENDAHULUAN

Desa Mojosari, sebuah komunitas pertanian dengan total populasi 9.470 jiwa, merupakan contoh khas bagaimana sektor pertanian berfungsi sebagai pondasi utama perekonomian lokal. Dengan jumlah 1.230 petani dan 1.045 buruh tani yang terlibat dalam kegiatan sehari-hari, sektor

pertanian di desa ini berperan penting dalam kehidupan sosial dan ekonomi masyarakat [1]. Hasil pertanian yang dihasilkan, termasuk semangka, menjadi sumber utama penghidupan. Namun, tingginya produksi pertanian juga membawa tantangan dalam pengelolaan limbah, khususnya limbah organik seperti

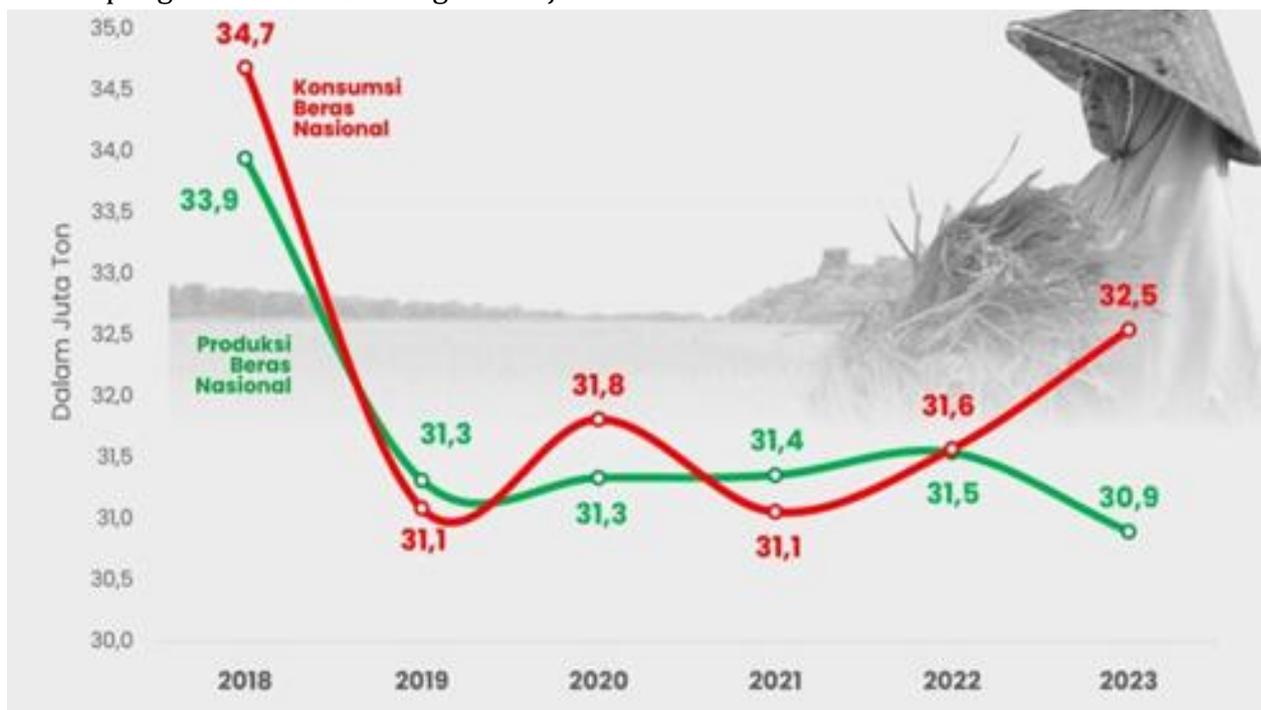
kulit semangka yang sering kali dianggap sebagai sisa yang tidak berguna. Adapun jumlah limbah yang dihasilkan oleh produksi pertanian sekitar 500 tons setiap bulannya.

Kulit semangka, meskipun sering dibuang setelah konsumsi, sebenarnya menyimpan potensi yang besar untuk dimanfaatkan lebih lanjut [2]. Pembuangan kulit semangka yang sembarangan dapat mengakibatkan masalah lingkungan, seperti pencemaran tanah dan air, serta meningkatkan beban pada sistem pembuangan limbah. Dengan volume produksi semangka yang besar di Desa Mojosari, limbah ini menjadi isu yang perlu diatasi. Namun, pengelolaan limbah kulit semangka dapat dioptimalkan melalui pendekatan inovatif, yang memungkinkan pemanfaatan limbah ini sebagai bahan baku untuk produk bernilai tambah [3].

Salah satu solusi yang dapat diusulkan adalah pengolahan kulit semangka menjadi

manisan. Proses ini tidak hanya memberikan alternatif pemanfaatan untuk limbah organik tetapi juga membuka peluang ekonomi baru bagi petani dan buruh tani di desa. Pembuatan manisan dari kulit semangka dapat memberikan nilai tambah yang signifikan, meningkatkan pendapatan petani, dan memperluas pasar produk pertanian lokal. Lebih jauh lagi, produk manisan ini dapat menjadi salah satu bentuk diversifikasi usaha yang memperkuat ekonomi lokal dan menciptakan lapangan pekerjaan tambahan di komunitas [4].

Selain itu, keberhasilan model pengolahan ini dapat memberikan kontribusi pada ketahanan pangan di Kabupaten Jember dengan mengurangi ketergantungan pada bahan pangan luar dan mendukung produksi pangan lokal yang berkelanjutan.



Gambar 1. Ketahanan Pangan Nasional 2018-2023

Menurut data tersebut ketahanan pangan Indonesia dengan proyeksi impor beras 2024 yang bisa mencapai 5,17 juta ton, rekor tertinggi sepanjang sejarah. Penurunan produksi beras nasional sebesar 13,3% pada awal tahun ini dan ketergantungan pada beberapa negara pemasok utama menambah risiko fluktuasi harga dan pasokan. Faktor iklim, seperti el-nino, mempengaruhi produksi, tetapi kenaikan harga beras juga dipengaruhi oleh faktor lain [5].

Ketahanan pangan di Kabupaten Jember juga dapat diperkuat melalui peningkatan efisiensi dalam pengelolaan sumber daya pertanian lokal. Dengan memanfaatkan limbah pertanian, seperti kulit semangka, untuk produksi manisan, tidak hanya mengurangi dampak lingkungan tetapi juga mengoptimalkan potensi ekonomi yang ada di tingkat desa [6].

Pendekatan berpotensi meningkatkan ketahanan pangan dengan mengurangi pemborosan dan menciptakan produk bernilai tinggi yang dapat memperluas pasar serta memperkuat jaringan distribusi pangan lokal. Selain itu, keterlibatan komunitas dalam proses produksi dapat meningkatkan kesadaran tentang pentingnya keberlanjutan dan kemandirian pangan di daerah tersebut. Pada pengabdian terdahulu tepatnya di tahun 2022 juga mengkaji mengenai pemanfaatan hasil dari pertanian warga desa mojosari kecamatan puger kabupaten Jember. Pemanfaatan hasil pertanian yang digunakan yaitu dengan memanfaatkan kulit semangka pada pasca panen yang

2. METODE

dilakukan oleh petani dan juga didampingi oleh mahasiswa Kuliah Kerja Nyata [7].

Perbedaan dengan pengabdian ini, pengabdian ini memfokuskan mengenai pengembangan metode yang lebih efektif dari pemanfaatan kulit semangka tersebut. Pengabdian ini bertujuan untuk mengeksplorasi dan mengembangkan metode yang efektif dalam pengolahan kulit semangka menjadi manisan, dengan fokus pada aspek teknis, ekonomi, dan lingkungan.

Studi ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang mendalam tentang potensi pemanfaatan limbah kulit semangka, serta manfaat ekonomis dan lingkungan yang dapat diperoleh. Melalui kajian ini, diharapkan dapat ditemukan solusi yang mendukung keberlanjutan pertanian, mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Mojosari secara keseluruhan [8].

Tujuan dari pengabdian ini adalah membantu warga desa mojosari kecamatan Puger, Jember Jawa Timur agar mendapatkan tambahan penghasilan dari pengelolaan limbah sampah hasil dari pertanian yang memang jarang bisa didaur ulang. Hasil dari pengabdian ini diharapkan dapat memberikan dasar bagi implementasi solusi berbasis lokal yang inovatif dan bermanfaat, sekaligus mendukung ketahanan pangan di Kabupaten Jember dengan memperkuat sistem produksi pangan lokal, mengurangi limbah, dan menciptakan sistem pangan yang lebih resilient dan mandiri.

Pengabdian ini, menerapkan metode pengabdian yang pertama yaitu

Pengumpulan Data dilakukan dengan melakukan survei dan wawancara di desa mojosari kecamatan puger kepada petani sejumlah 400 dan buruh tani sejumlah 500 buruh tani untuk mengidentifikasi volume limbah kulit semangka yang dihasilkan serta praktik pengelolaan limbah saat ini.[9] Data ini diperoleh melalui kuesioner yang disebarluaskan secara langsung di lapangan dan wawancara mendalam dengan responden kunci, serta observasi langsung terhadap proses pembuangan dan pengelolaan limbah kulit semangka.

Selanjutnya, tahap kedua melakukan Evaluasi Dampak Lingkungan dan Sosial akan dilakukan untuk menilai manfaat

3. HASIL

MSIB adalah program Magang dan Studi Independen yang diselenggarakan oleh Ditjen Dikti Kemendikbud Ristek, dan saat ini telah mencapai Batch 6. Sehubungan dengan kegiatan MSIB, diselenggarakan kegiatan Kuliah Kerja Nyata atau KKN. Kegiatan pengabdian Masyarakat melalui Kuliah Kerja Nyata (KKN) oleh sekitar 12 mahasiswa dari berbagai perguruan tinggi negeri di Jawa Timur di Desa Mojosari, Kecamatan Puger, Kabupaten Jember, Jawa Timur. Desa Mojosari dikenal sebagai "Desa Pancasila" karena keberagaman agama yang dianut oleh warganya, termasuk Hindu, Katolik, Kristen, Islam, dan aliran Sapta Darma [11].

Desa ini memiliki fasilitas ibadah yang lengkap seperti Masjid, Gereja, Pura, dan Sanggar Candi Busana. Selain itu, desa ini sering menyelenggarakan acara keagamaan dengan antusiasme warga yang saling membantu mempersiapkan hari besar keagamaan, menunjukkan kerukunan dan

lingkungan dan sosial dari pengolahan limbah kulit semangka. Evaluasi ini mencakup analisis pengurangan volume limbah yang dibuang dan dampaknya terhadap lingkungan serta penilaian manfaat ekonomi terhadap kesejahteraan masyarakat desa.[10] Selain itu terdapat pendampingan pembuatan manisan kulit semangka kepada Masyarakat Desa Mojosari Kecamatan Puger Kabupaten Jember Jawa Timur. Berdasar hal tersebut temuan dari evaluasi ini akan memberikan rekomendasi untuk implementasi skala luas yang mendukung keberlanjutan pertanian dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan.

saling menghormati yang kuat di antara warga desa.

Pada tahap pertama, mahasiswa diajak oleh warga dan perangkat desa untuk mengunjungi berbagai tempat ibadah di Desa Mojosari. Ini memberikan wawasan yang mendalam tentang keberagaman dan toleransi yang ada di desa tersebut. Desa Mojosari juga terkenal dengan produk hasil bumi, terutama buah semangka yang sering diperjualbelikan di jalan Puger [12]. Berdasarkan data statistik dari Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember sekitar kurang lebih 50 masyarakat Jember persen yang belum mengetahui bahwa semangka yang dijual di jalan Puger sebenarnya berasal dari Desa Mojosari. Akibatnya, buah semangka tersebut sering kali dianggap berasal dari Puger. Untuk mengatasi kesalahpahaman ini, pihak desa berencana pembuatan manisan yang berasal dari kulit semangka agar dapat dikirim ke luar kota Jember.



Gambar 2. Pertemuan di Balai Desa Mojosari

4. PEMBAHASAN

Adapun beberapa langkah dapat dilakukan untuk pembuatan manisan yang berasal dari kulit semangka, kegiatan ini dilaksanakan bersama Masyarakat Desa Mojosari Kecamatan Puger [13].

Nantinya kulit semangka tidak terbuang secara sia-sia di tempat sampah. Kegiatan ini dilaksanakan bersama warga ibu-ibu PKK desa Mojosari Kecamatan Puger Kabupaten Jember.



Gambar 3. Kegiatan Sosialisasi Dengan Ibu-Ibu PKK Terkait Pembuatan Manisan Kulit Semangka

Berikut merupakan langkah-langkah yang dapat dilakukan.

a. Menyiapkan alat dan bahan

Kumpulkan semua peralatan dan bahan yang diperlukan untuk pembuatan manisan kulit semangka. Alat yang dibutuhkan mungkin termasuk panci, pisau, talenan, saringan, dan sendok. Pastikan semua bahan tersedia dan siap digunakan, yaitu kulit semangka, air, baking soda, gula pasir, vanili bubuk, pewarna makanan, dan cuka atau air jeruk nipis [12].

b. Kupas Kulit Semangka

Ambil semangka dan kupas kulit hijau yang keras, sehingga hanya tersisa bagian kulit yang putih. Setelah itu, potong-potong kulit semangka putih tersebut menjadi ukuran kecil-kecil, sesuai selera. Setelah dipotong, sisihkan potongan kulit semangka di sebuah wadah.



Gambar 4. Memotong Kulit Semangka Sesuai Dengan Kebutuhan

c. Campur Bahan A

Dalam sebuah wadah, campurkan 650 gr potongan kulit semangka, 400 ml air, dan 2 sendok makan baking soda. Aduk rata hingga semua bahan tercampur [10]. Diamkan campuran tersebut selama 2 jam.

Proses ini membantu menghilangkan rasa pahit dari kulit semangka dan membuatnya lebih empuk. Setelah 2 jam, cuci campuran tersebut dengan air bersih beberapa kali untuk menghilangkan sisa baking soda, lalu tiriskan dengan baik.



Gambar 5. Meniriskan Kulit Semangka

d. Siapkan Panci dan Campur Bahan B

Panci diambil dan dimasukkan potongan kulit semangka yang telah dicuci dan ditiriskan ke dalam panci. Tambahkan 100 gr gula pasir, dan 1 sendok garam asam. Aduk rata agar semua bahan tercampur dengan baik [14].



Gambar 6. Proses Mencampur Bahan Pada Kulit Semangka

e. Masak Campuran

Tambahan beberapa tetes pewarna makanan sesuai dengan warna yang diinginkan ke dalam panci. Tambahkan

juga air secukupnya untuk memastikan semua bahan terendam [15]. Nyalakan api kompor dengan api kecil hingga sedang [16]. Masak campuran sambil sesekali diaduk hingga kulit semangka menjadi empuk dan gula larut. Proses memasak ini akan memakan waktu beberapa menit. Setelah kulit semangka terlihat empuk dan campuran mulai mengental, matikan api kompor.



Gambar 7. Memasak Bahan Yang Sudah Dicampur

f. Saring dan dinginkan setelah memasak

Saring campuran menggunakan saringan untuk memisahkan manisan dari cairan berlebih. Biarkan manisan dalam saringan hingga tiris dan dingin [17]. Tempatkan manisan yang sudah tiris di suhu ruang dan biarkan hingga benar-benar dingin dan mengeras.



Gambar 8. Penyaringan Hasil Dari Masakan

g. Manisan

Manisan siap dikonsumsi setelah manisan kulit semangka dingin dan mengeras, manisan siap untuk dinikmati [18]. Simpan dalam wadah kedap udara jika tidak langsung dikonsumsi.



Gambar 9. Camilan Kulit Semangka

Kerjasama antara mahasiswa KKN Tematik MSIB Universitas Jember dan warga Desa Mojosari, Kecamatan Puger, Kabupaten Jember, telah berjalan dengan baik dan menghasilkan berbagai manfaat bagi kedua belah pihak [19].

Pada pertemuan ini, mahasiswa KKN juga berbagi cerita dan pengalaman selama pelaksanaan KKN, serta berdiskusi mengenai dampak positif yang telah dirasakan oleh warga desa, diantaranya para warga desa dapat menambah penghasilan dengan menjual manisan dari kulit semangka. Mahasiswa KKN berharap semua yang telah dilakukan dapat terus berlanjut dan memberikan kontribusi nyata bagi kemajuan Desa Mojosari di masa depan [20].

Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi awal dari hubungan yang lebih erat dan berkelanjutan antara Universitas Jember dan desa mojosari serta membuka kerjasama lebih lanjut yang dapat memberikan manfaat lebih besar bagi warga desa [21].



Gambar 10. Pelatihan Pembuatan Manisan Kulit Semangka

5. KESIMPULAN

Pengolahan kulit semangka menjadi manisan di Desa Mojosari menunjukkan potensi besar dalam mengelola limbah organik secara efektif dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat. Proses ini tidak hanya mengurangi dampak lingkungan dari pembuangan kulit semangka, tetapi juga menciptakan nilai tambah yang signifikan bagi petani dan buruh tani. Dengan metode yang telah dikembangkan, manisan kulit semangka dapat dihasilkan dengan kualitas yang baik dan layak konsumsi, serta berpotensi membuka peluang ekonomi baru di tingkat lokal. Inovasi ini dapat berkontribusi pada ketahanan pangan di Kabupaten Jember dengan mengurangi ketergantungan pada bahan pangan luar dan memperkuat ekonomi pertanian lokal.

Penerapan skala luas untuk melanjutkan dan memperluas penerapan pengolahan kulit semangka menjadi manisan di seluruh desa atau bahkan kabupaten lain untuk memaksimalkan manfaat ekonomi dan lingkungan. Serta melakukan Pelatihan dan Edukasi, dengan mengadakan pelatihan bagi petani dan buruh tani tentang teknik pengolahan kulit semangka serta manfaat ekonomi dan lingkungan dari produk manisan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah ini. Kami menyadari bahwa tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, cukup sulit bagi saya untuk menyelesaikan karya tulis ilmiah ini. Ucapan terimakasih disampaikan kepada semua pihak yang

terlibat dalam pembuatan artikel ini serta pada Kemendikbudristek. Kegiatan ini dilaksanakan pada program MSIB tahun 2024. Penulis menyadari dalam penulisan karya tulis ilmiah ini masih terdapat kekurangan, untuk itu diharapkan kritik dan saran yang membangun untuk dapat menyempurnakan karya tulis ilmiah ini. Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih dan semoga karya tulis ilmiah ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

REFERENSI

- [1] Harian Suara. Bupati Jember di Puger, Dari Tilik Kegiatan UMKM Hingga Cek Progres Pengerjaan Jalan di Mojosari. Harian Suara 2022. Available online: <https://www.hariansuara.com/tv/588/bupati-jember-di-puger-dari-tilik-giat-umkm-hingga-cek-progres-pengerjaan-jalan-di-mojosari>
- [2] Wigati D, Dina Trianggaluh Fauziah, Shinta Mayasari, Dwi Koko Pratoko, Rahmadania Affelia Dianto, Wanda Tri Agustin. Edukasi Dan Pelatihan Pembuatan Makanan Sehat Berbahan Edamame Untuk Mencegah Stunting Di Kecamatan Bangsalsari, Kabupaten Jember. ..Bernas .Jurnal .Pengabdian .Masyarakat 2024;5:2674–80. <https://doi.org/10.31949/Jb.V5i4.10665>
- [3] Waode Fedi Marsia, Asmiran Ribay, Ayu Wandira, Indarsih Indarsih, Sri Wahyu Ningsih M.Saleh, Ode Anisa Jakariah. Edukasi Dan Pelatihan Pembuatan Mpsi Dalam Penanganan Dan Pencegahan Stunting Di Desa Manuru Wilayah Kerja Puskesmas Kumbewaha Kec. Siontapina. Jpikes 2023;3:43–9. <https://doi.org/10.55606/Jpikes.V3i1.1383>
- [4] Nomleni Ft, Rupidara Adn. Pelatihan Pembuatan Aneka Makanan Dari Daun Kelor Sebagai Usaha Pemberantasan Stunting N.D. J. Pengabdian Masyarakat. 2020;1;1-6. <https://www.jurnallpmukaw.com/index.php/abdimades/article/view/13>
- [5] Gentari Re, Marlina L, Dewi Sr. Pelatihan Pembuatan Dan Pemanfaatan Tepung Labu Menjadi Produk Makanan Sehat Dan Bernilai Ekonomi Di Masa Pandemi Covid 19 2022. J. KUAT: Keuangan Umum Dan Akuntansi Terapan, 2022;4;91–93. <https://doi.org/10.31092/kuat.v4i2.1752>
- [6] V. Nonot Yuliantoro, Juliana, Indriany Sartjie Tanakotta, Jennifer Aurelia Tanuwihardja, Rut Susanto. Pelatihan Pembuatan Dessert Bagi Masyarakat Desa Curug Wetan. Karunia 2023;2:25–35. <https://doi.org/10.58192/Karunia.V2i1.531>
- [7] Juni Asma Wati Sa, Firmansyah F, Layli M. Edukasi Meningkatkan Penjualan Produk Umkm Dengan Memanfaatkan Digital Marketing Melalui Sosial Media. Reswara J Pengabdian Kpd Masy 2023;4:665–70. <https://doi.org/10.46576/Rjpkm.V4i1.2572>
- [8] Amalia Kn, Manggala Fp, Irawan Sf, Margaretha A. Optimalisasi Strategi Marketing Umkm Desa Sukoreno Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember 2024. J TEKIBA: Teknologi dan Pengabdian Masyarakat 2024;4:7-3.

- <https://doi.org/10.36526/tekiba.v4i2.4006>
- [9] Azis T, Nurdin M, Natsir M, Muzakkar Mz. Sosialisasi Dan Pelatihan Pembuatan Camilan Kripik Kelapa Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Ibu-Ibu Rumah Tangga. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 2022;4:9-14
<https://doi.org/10.36709/amalilmi.ah.v4i1.23>
- [10] Fahman Hadi Utomo, Lham Karin Rizkiawan, Dwi Kharisma Wati. Pelatihan Branding Dan Digital Marketing Pada Umkm Di Desa Dibal. *Jpmi* 2023;2:204-11.
<https://doi.org/10.55606/Jpmi.V2i2.2361>
- [11] Missa H, Djalo A, Ndukang S, Seran L, Tampani R, Susar I. Pelatihan Pembuatan Tempe Kacang Merah Untuk Menarik Minat Berwirausaha Siswa Sma Kristen Pandhega Jaya. *Tomaega* 2022;5:239-49.
<https://doi.org/10.35914/Tomaega.V5i2.1055>
- [12] Juniawan Fp, Mayasari Ms, Pradana Ha, Tommy L, Sylfania Dy. Pelatihan Digital Marketing Guna Meningkatkan Kompetensi Masyarakat Desa Kace Timur, Bangka. *Jurpkm* 2023;6:17.
<https://doi.org/10.30998/Jurnalpk.m.V6i1.8649>
- [13] Diyah Nw, Hendradi E, Purwono H, Paramita Dp. Pelatihan Pembuatan Minuman Kesehatan Olahan Susu Fermentasi Bagi Sivitas Akademika Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Ibnu Sina Ajibarang 2024;8:86-96.
<https://doi.org/10.20956/pa.v8i1.24099>
- [14] Kadeni K. Pelatihan Pembuatan Makanan Ringan Bagi Remaja. *Jppnu* 2022;4:11-6.
<https://doi.org/10.28926/Jppnu.V4i1.94>
- [15] Hendrawati Ty, Gustia H, Nugrahani Ra, Hasyim Uh, Ismiyati I, Kadarisman M, Et Al. Pengabdian Masyarakat Pelatihan Pembuatan Produk Minuman Sehat Dan Masker Aloe Vera Di Komunitas Pengajian Nusa Loka Serpong Kota Tangerang Selatan. *Jpmt* 2023;5:65.
<https://doi.org/10.24853/Jpmt.5.2.65-70>
- [16] Fatgehipon Ah, Iswanti Ac. Pelatihan Pembuatan Makanan Cemilan Untuk Pemberdayaan Eknomi Rumah Tangga Di Masa Pandemi Covid-19 Pada Ibu Ibu Majelis Taklim Di Perumahan Citra Indah Jonggol Bogor Jawa Barat N.D. Available online:
<https://journal.unj.ac.id/unj/index.php/snppm/article/view/25640/12200>
- [17] Rahmawati Nd, Dzakiy Ma, P. As, Buchori A. Pengenalan Entrepreneurship Variasi Olahan Ikan Patin Di Grobogan. *E-Dimas* 2018;9:177.
<https://doi.org/10.26877/E-Dimas.V9i2.2313>
- [18] Rivai A, Wahyuni A. Sosialisasi Dan Pelatihan Pembuatan Makanan Herbal Sebagai Upaya Pengembangan Sumber Daya Manusia Desa Brumbun. *Dlppm* 2021;2.
<https://doi.org/10.31315/Dlppm.V2i2.6212>
- [19] Muljanto Silajadja, Pamela Magdalena, Trinandari Prasetyo



- Nugrahanti. Pemanfaatan Media Sosial (Digital Marketing) Untuk Pemasaran Produk Umkm. *Cakrawala* 2023;2:88-100. <https://doi.org/10.30640/Cakrawala.V2i2.1001>
- [20] Putri Aa, Nurhadi N. Penerapan Digital Marketing Sebagai Strategi Pemasaran Umkm. *Jppmi* 2023;2:43-9. <https://doi.org/10.55542/Jppmi.V2i4.736>
- [21] Samanto H, Efendi Tf, Agustini T. Pengabdian Masyarakat Sosialisasi Pentingnya Pemasaran Digital Dan Protokol Kesehatan Pada Pelaku Umkm Di Desa Trucuk Klaten 2023;05. Available online: <https://jurnal.stie-aas.ac.id/index.php/JAIM/article/view/10219>