

Pemberdayaan Kelompok Tani Desa Henda melalui Inovasi Produk Teh Kulit Semangka Berbasis Zero Waste untuk Penguatan Manajemen Keuangan

Pratiwi Hamzah^{1*}, Meitiana², Revi Sunaryati³

¹ Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Palangka Raya, ² Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Palangka Raya, ³ Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya

*Corresponding author

E-mail: pratiwihamzah@feb.upr.ac.id, meitiana@feb.upr.ac.id, sunaryatirevi@gmail.com, (Pratiwi Hamzah)*

Article History:

Received: Februari, 2026

Revised: Februari, 2026

Accepted: Februari, 2026

Abstract: Kegiatan pemberdayaan masyarakat bertujuan untuk meningkatkan kapasitas ekonomi dan kemandirian kelompok tani melalui inovasi produk berbasis potensi lokal. Permasalahan utama yang dihadapi kelompok tani di Desa Henda adalah rendahnya pemanfaatan limbah pertanian serta keterbatasan dalam pengelolaan keuangan usaha. Program pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemampuan manajerial keuangan melalui inovasi produk teh kulit semangka berbasis konsep zero waste. Metode pelaksanaan terdiri dari dua tahap, yaitu sosialisasi dan pendampingan. Sosialisasi dilakukan melalui penyampaian materi serta pengukuran pre-test dan post-test untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta. Tahap kedua berupa pendampingan pembuatan teh dari kulit semangka sebagai produk bernilai ekonomi. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta terkait konsep zero waste, inovasi produk, serta pengelolaan keuangan sederhana. Sebanyak 86,7% peserta memahami bahwa kulit semangka memiliki nilai ekonomi setelah kegiatan berlangsung. Selain itu, kemampuan pencatatan dan pelaporan keuangan juga mengalami peningkatan. Program ini berhasil mendorong perubahan pola pikir masyarakat dalam memanfaatkan limbah pertanian menjadi produk bernilai tambah serta memperkuat kemandirian ekonomi kelompok tani secara berkelanjutan.

Keywords:

Inovasi Produk; Kelompok Tani; Kulit Semangka; Manajemen Keuangan; Pemberdayaan Masyarakat; Zero Waste

Pendahuluan

Pemberdayaan masyarakat adalah suatu proses untuk meningkatkan kemampuan, kemandirian, dan partisipasi aktif masyarakat dalam mengelola serta mengembangkan potensi yang dimiliki agar dapat memperbaiki kualitas hidup mereka secara berkelanjutan. Minimnya kreativitas masyarakat dalam bidang ekonomi menjadi salah satu penyebab lambatnya perkembangan UMK, padahal Desa Henda memiliki berbagai potensi yang dapat dioptimalkan. Selain sektor pertanian, desa ini juga dikenal sebagai sentra penghasil buah semangka yang cukup unggul dibandingkan desa-desa lain di Kecamatan Jabiren Raya (Hukom et al., 2021). Kelompok Tani memiliki peran penting dalam mendukung ketahanan pangan dan perekonomian masyarakat pedesaan. Data statistik menunjukkan bahwa Kalimantan Tengah merupakan kontributor signifikan terhadap produksi semangka nasional, dan Desa Anjir Pulang Pisau adalah salah satu motor penggeraknya (Badan Pusat Statistik, 2023). Dengan potensi sebesar ini, idealnya, komoditas semangka seharusnya menjadi sumber kemakmuran yang stabil bagi para petani. Desa ini memiliki potensi besar untuk tidak hanya dikenal sebagai penghasil buah segar, tetapi juga sebagai pusat olahan semangka yang inovatif (Tuju et al., 2025). Namun realitas dilapangan menunjukkan satu tantangan utama yang dihadapi oleh kelompok tani, khususnya di Desa Henda, Kabupaten Pulang Pisau, adalah keterbatasan pengetahuan dalam pengelolaan keuangan dan kurangnya diversifikasi produk yang bernilai ekonomi tinggi. Sebagian besar hasil pertanian hanya dijual dalam bentuk bahan mentah, sehingga nilai tambah yang diperoleh masih rendah dan tidak berkelanjutan (Hukom et al., 2021).

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan kelompok tani, diketahui bahwa para petani belum memiliki kemandirian, kreativitas, dan kemampuan berwirausaha. Mereka sangat bergantung pada hasil pertanian, sehingga apabila terjadi kegagalan panen, mereka tidak memiliki sumber penghasilan lain untuk menopang perekonomian keluarga. Menghadapi serangkaian permasalahan tersebut, program pengabdian kepada masyarakat dirancang untuk mengimplementasikan sebuah inovasi yang bersifat solutif, berkelanjutan, dan mampu meningkatkan kapasitas ekonomi petani secara mandiri. Nilai kebaruan dari program ini adalah melatih kreativitas kelompok tani dan memberikan pengetahuan tentang pengelolaan keuangan agar dapat meningkatkan kemampuan mereka dalam merencanakan, mencatat, dan mengelola hasil usaha secara lebih efisien serta mendorong terciptanya kemandirian ekonomi melalui diversifikasi produk pertanian yang bernilai tambah.

Secara khusus, inti inovasi dari program ini terletak pada penerapan konsep *zero waste*, yakni pemanfaatan secara optimal seluruh komponen hasil pertanian agar tidak tersisa, melalui pengolahan limbah pertanian menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi. Pemanfaatan limbah ini sejalan dengan konsep *zero waste*, yaitu pendekatan yang bertujuan untuk meminimalkan limbah dan memaksimalkan nilai ekonomi dari sisa hasil produksi pertanian. Kulit buah semangka yang selama ini dianggap sebagai limbah rumah tangga ternyata memiliki kandungan antioksidan tinggi dan dapat diolah menjadi produk bernilai ekonomi, seperti masker gel alami berbasis antioksidan. Temuan ini menegaskan bahwa limbah kulit semangka memiliki potensi besar untuk dimanfaatkan melalui pendekatan *zero waste* dan *circular economy*, sehingga tidak lagi menjadi limbah tidak produktif (Cantika et al., 2023).

Para petani akan diberikan pelatihan untuk membuat teh dari limbah kulit semangka, serta masih banyak turunan yang akan dihasilkan dari buah semangka seperti selai, manisan, atau pakan ternak alami. Selain itu, kegiatan ini juga mencakup pendampingan dalam pembuatan laporan keuangan sederhana, agar para petani mampu mencatat dan mengelola hasil usaha secara transparan dan berkelanjutan.

Berdasarkan permasalahan yang ada diatas. Dengan demikian, program pemberdayaan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemandirian ekonomi anggota kelompok tani melalui pelatihan inovasi produk olahan serta penguatan kemampuan manajerial keuangan. Pendekatan ini diharapkan dapat mendorong terbentuknya kelompok tani yang tangguh, kreatif, serta berdaya saing tinggi, sekaligus menjadi model penerapan ekonomi sirkular berbasis masyarakat pedesaan. Melalui inovasi pembuatan produk teh kulit semangka berbasis *zero waste*, kelompok tani diharapkan dapat memperoleh sumber pendapatan baru sekaligus meningkatkan kesadaran terhadap pengelolaan lingkungan yang berkelanjutan.

Kegiatan ini tidak hanya berfokus pada aspek produksi, tetapi juga pada penguatan manajemen keuangan kelompok tani agar mampu mengelola hasil usaha secara efektif, melakukan pencatatan keuangan sederhana, dan merencanakan penggunaan modal secara berkelanjutan.

Metode

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan melalui dua tahap, yaitu Tahap pertama Sosialisasi pengenalan manfaat kulit semangka berbasis *zero waste* dan pengelolaan keuangan usaha. Kegiatan ini dilaksanakan di Desa

Henda, Pulang Pisau pada tanggal 28 September 2025, yang di ikuti oleh ibu-ibu kelompok Tani. Sosialisasi ini berlangsung dengan adanya pemaparan materi dan memberikan kuosioner pre test (*pre-assessment interview*) Wawancara ini dilakukan guna memperoleh informasi mengenai tingkat pengetahuan, keterampilan, serta praktik pengelolaan keuangan dan pengolahan hasil pertanian yang telah dilakukan sebelumnya. Dan post-test guna Menilai efektivitas program/pelatihan, yaitu seberapa besar peningkatan setelah peserta menerima materi atau pelatihan.

Tabel 1. Kuosioner Sosialisasi Pemanfaatan Kulit Semangka

Kuosioner	Pertanyaan	Pilihan Jawaban
Data Responden	Jenis Kelamin	Laki Laki
		Perempuan
	Usia	< 20 tahun
		21 - 30 tahun
		31 - 40 tahun
		> 50 tahun
	Pendidikan Terakhir	Sekolah Dasar
		Sekolah Menengah Pertama
		Sekolah Menengah Atas
		Diploma/Sarjana
Pengetahuan Tentang Zero Waste	Menurut Anda, limbah Kulit semangka termasuk dalam kategori	Sampah yang tidak bermanfaat
		Bahan yang dapat diolah menjadi produk bernilai ekonomi
		Bahan yang harus dibuang
		Tidak tahu/ tidak yakin
	Produk apa saja yang Anda ketahui dapat dihasilkan dari kulit semangka?	Tidak tahu
		Pupuk kompos
		Teh/herbal
		Selai atau manisan
Pengetahuan tentang Pengelolaan Keuangan Sederhana	Apakah kelompok tani Anda sudah memiliki pencatatan keuangan hasil usaha?	Sudah, rutin
		Sudah, tidak rutin
		Belum, tapi tahu caranya
		Belum sama sekali
	Apakah Anda pernah membuat laporan keuangan sederhana	Pernah, secara rutin
		Pernah, kadang-kadang
		Pernah, dengan bantuan orang lain

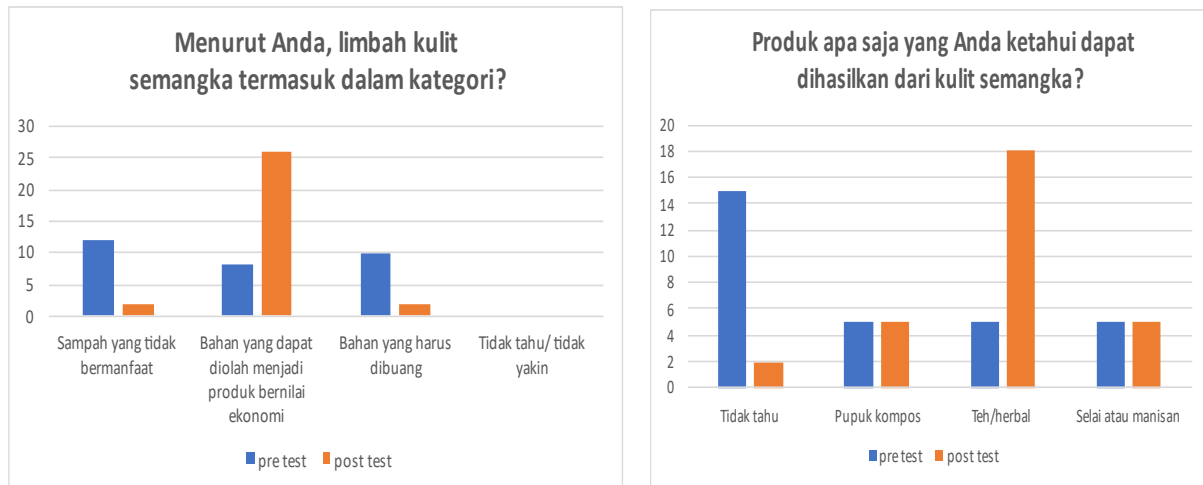
Kuisioner	Pertanyaan	Pilihan Jawaban
	(misalnya laporan kas masuk dan keluar)?	Belum pernah
Sikap dan Motivasi terhadap Inovasi dan Kemandirian Ekonomi	Saya tertarik untuk mengembangkan produk olahan dari hasil pertanian.	Sangat setuju
		Kurang Setuju
		Setuju
		Tidak setuju
	Saya berkomitmen untuk menerapkan prinsip <i>zero waste</i> dalam aktivitas pertanian saya	Sangat setuju
		Setuju
		Tidak setuju
		Kurang Setuju

Tahapan kedua, pelaksanaan kegiatan ini yaitu pendampingan pembuatan teh dari kulit semangka yang dilaksanakan pada tanggal Sabtu 28 September 2025. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan keterampilan praktis kepada anggota kelompok tani dalam mengolah limbah kulit semangka menjadi produk teh bernilai ekonomi, sekaligus menerapkan konsep *zero waste* dalam pengelolaan hasil pertanian.

Hasil dan Pembahasan

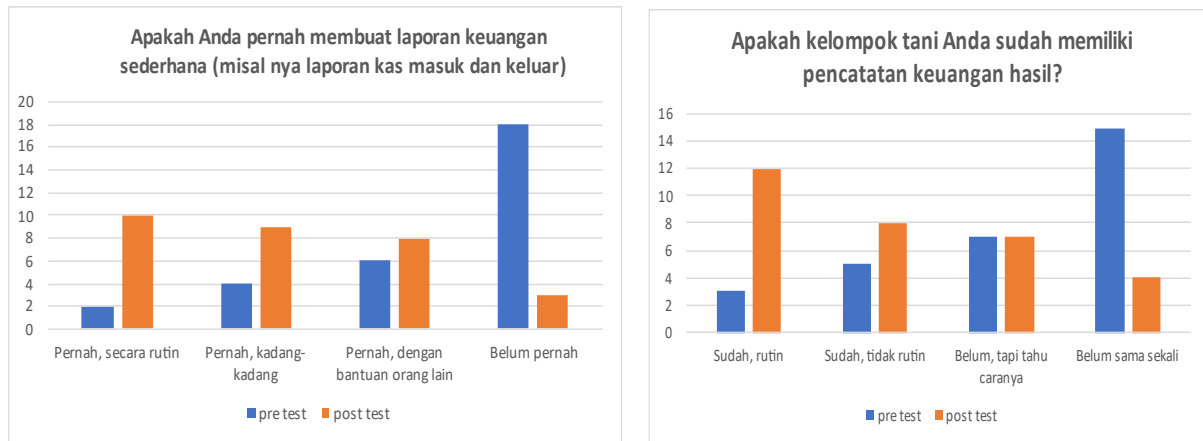
Hasil

Kegiatan ini diikuti oleh sekitar 30 orang ibu-ibu dari kelompok tani pada tahap awal, yaitu Sosialisasi pengenalan manfaat kulit semangka berbasis *zero waste*. Kuesioner pre-test dan post-test yang dibagikan kepada peserta sebelum materi dimulai kemudian dianalisis sebagai instrumen untuk mengukur tingkat keberhasilan sosialisasi tersebut. Berikut disajikan grafik hasil pengisian kuesioner yang diperoleh dari kegiatan sosialisasi sebagai berikut:



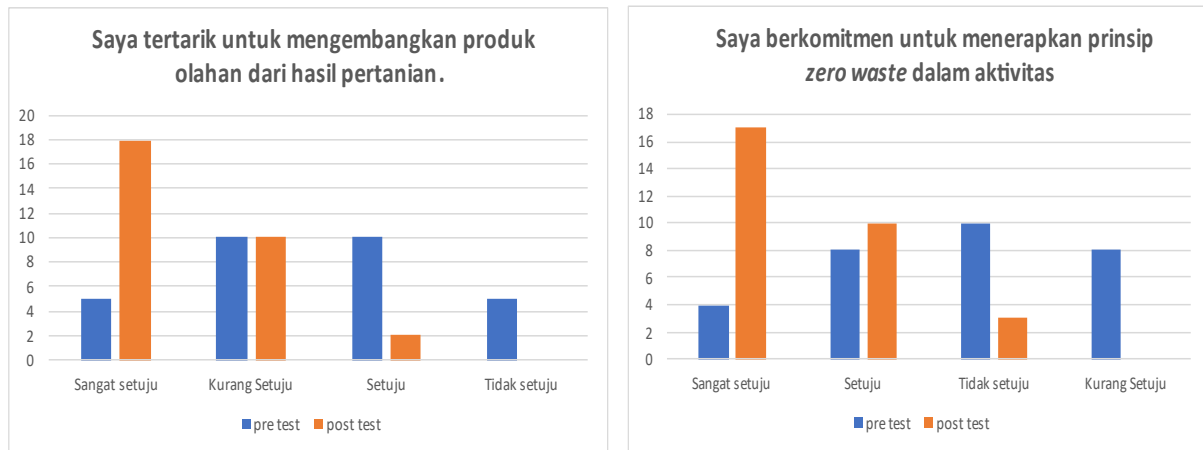
Gambar 1. Grafik Hasil Pengisian Kuisioner (Pengetahuan Tentang Zero Waste)

Dapat dilihat dari grafik di atas Sebelum dan sesudah sosialisasi, sebagian besar peserta (12 orang) masih menganggap kulit semangka sebagai sampah yang tidak bermanfaat, dan 10 orang menganggapnya harus dibuang. Hanya 8 orang yang memahami bahwa kulit semangka dapat diolah menjadi produk bernilai ekonomi. Namun, setelah dilakukan sosialisasi, terjadi perubahan persepsi yang sangat signifikan: sebanyak 26 orang (86,7%) menyadari bahwa kulit semangka memiliki nilai ekonomi dan dapat diolah menjadi produk bermanfaat, sementara jumlah yang menganggapnya sebagai sampah atau harus dibuang menurun drastis menjadi hanya 2 orang masing-masing. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan sosialisasi berhasil meningkatkan pemahaman peserta mengenai potensi ekonomi dari limbah kulit semangka. Grafik ke dua tentang produk yang dapat dihasilkan dari kulit semangka menjelaskan bahwa Sebelum sosialisasi, 15 peserta tidak mengetahui produk apa pun yang bisa dihasilkan dari kulit semangka. Setelah kegiatan, jumlah tersebut turun tajam menjadi 2 peserta saja. Pengetahuan tentang pembuatan teh/herbal dari kulit semangka meningkat pesat dari 5 peserta menjadi 18 peserta, menunjukkan keberhasilan pelatihan dalam memperkenalkan inovasi produk baru. Sementara itu, pengetahuan mengenai pupuk kompos dan selai/manisan tidak mengalami perubahan signifikan (tetap 5 peserta), menandakan bahwa peserta lebih fokus memahami produk baru yang dikenalkan, yakni teh kulit semangka berbasis zero waste.



Gambar 2. Grafik Hasil Pengisian Kuosioner (Pengetahuan Tentang Pengelolaan Keuangan Sederhana)

Pada Gambar diatas menunjukkan Hasil pre-test dan post-test menunjukkan adanya peningkatan yang signifikan dalam kemampuan dan kebiasaan pencatatan serta pelaporan keuangan pada kelompok tani. Sebelum kegiatan, sebagian besar peserta belum memiliki pencatatan keuangan hasil usaha, dengan 15 responden menyatakan belum sama sekali, namun setelah kegiatan jumlah tersebut menurun drastis menjadi hanya 4 responden. Sebaliknya, kelompok yang sudah rutin mencatat keuangan meningkat dari 3 menjadi 12, menunjukkan bahwa pelatihan berhasil mendorong penerapan pencatatan yang lebih disiplin dan teratur. Pada aspek pembuatan laporan keuangan sederhana, responden yang belum pernah membuat laporan berkurang dari 18 menjadi hanya 3 orang, sementara yang secara rutin membuat laporan meningkat dari 2 menjadi 10 orang. Hal ini menggambarkan bahwa kegiatan pendampingan berhasil meningkatkan kesadaran, pengetahuan, dan keterampilan kelompok tani dalam pengelolaan administrasi dan laporan keuangan usaha, yang pada akhirnya dapat mendukung pengelolaan keuangan yang lebih transparan, akuntabel, dan berkelanjutan.



Gambar 3. Grafik Hasil Pengisian Kuosioner (Motivasi terhadap Inovasi dan Kemandirian Ekonomi)

Dapat dilihat pada grafik diatas Hasil pre-test dan post-test menunjukkan adanya peningkatan yang sangat positif terhadap minat dan komitmen peserta dalam pengembangan produk olahan hasil pertanian serta penerapan prinsip *zero waste* dalam kegiatan pertanian. Pada pernyataan “Saya tertarik untuk mengembangkan produk olahan dari hasil pertanian,” jumlah responden yang *sangat setuju* meningkat tajam dari 5 menjadi 18 orang, sedangkan yang *tidak setuju* menurun dari 5 menjadi 0. Meskipun jumlah responden yang menyatakan *setuju* turun dari 10 menjadi 2, hal ini menunjukkan pergeseran sikap dari *setuju* menjadi *sangat setuju*, yang berarti peningkatan tingkat keyakinan dan motivasi peserta terhadap pengembangan produk olahan. Sementara itu, pada pernyataan “Saya berkomitmen untuk menerapkan prinsip zero waste dalam aktivitas pertanian saya,” responden yang *sangat setuju* juga meningkat signifikan dari 4 menjadi 17 orang, dan yang *tidak setuju* menurun dari 10 menjadi 3. Tidak ada lagi peserta yang *kurang setuju* setelah kegiatan. Data ini mengindikasikan bahwa kegiatan pelatihan dan pendampingan berhasil meningkatkan kesadaran dan komitmen peserta terhadap praktik pertanian berkelanjutan melalui pemanfaatan limbah pertanian dan penerapan prinsip *zero waste* secara lebih konsisten.

Pembahasan

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan melalui dua tahapan sebagai bagian dari rangkaian program Pengabdian kepada Masyarakat Hibah LPPM 2025. Tahap pertama diawali dengan Sosialisasi pengenalan manfaat kulit semangka berbasis zero waste dan pengelolaan keuangan usaha (Gambar 4). Setelah itu kegiatan dilanjutkan dengan pendampingan pembuatan teh dari kulit semangka berbasis zero waste. Tim

pengabdian mempersiapkan seluruh kebutuhan kegiatan, termasuk penyusunan materi yang akan disampaikan. Tim ini terdiri atas tiga dosen dan 3 mahasiswa dari Program Studi Pertanian dan Manajemen Universitas Palangka Raya yang terlibat secara aktif sejak tahap persiapan hingga pelaksanaan kegiatan.



Gambar 4. Pemaparan Materi

Kegiatan sosialisasi mengenai pemanfaatan kulit semangka berbasis *zero waste* dan pengelolaan keuangan usaha dilaksanakan pada hari Sabtu, 28 September 2025. Sosialisasi ini diikuti oleh sekitar 30 peserta yang merupakan anggota kelompok tani perempuan. Acara diawali dengan sambutan dan pembukaan oleh Ketua Tim Pengabdian, Pratiwi Hamzah, S.M., M.M. Sebelum penyampaian materi, peserta terlebih dahulu diminta mengisi kuesioner (*pre-test*) untuk mengidentifikasi tingkat pengetahuan awal mereka terkait pemanfaatan kulit semangka dan pengelolaan keuangan usaha. Setelah sesi pemaparan materi selesai, kegiatan ditutup dengan pengisian kuesioner (*post-test*) guna mengukur peningkatan pemahaman peserta setelah mengikuti sosialisasi.



Gambar 5. Sesi Tanya Jawab Peserta Pelatihan

Setelah penyampaian materi, antusiasme peserta pelatihan terlihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan terkait proses pengolahan kulit semangka, manfaat produk yang dihasilkan, serta cara sederhana dalam pencatatan dan pengelolaan keuangan usaha. Peserta tampak aktif berdiskusi dan berbagi pengalaman, menunjukkan ketertarikan yang tinggi terhadap inovasi yang baru pertama kali mereka ketahui. Sebelumnya, sebagian peserta belum mengetahui bahwa kulit semangka dapat diolah menjadi teh. Berdasarkan data responden yang terdiri atas peserta laki-laki dan perempuan dengan rentang usia 35 hingga 50 tahun serta tingkat pendidikan terakhir minimal SMA, diketahui bahwa seluruh peserta telah mengenal olahan berbahan dasar semangka, namun pengetahuan tersebut masih terbatas pada pengolahan daging buah semangka dan belum mencakup pemanfaatan bagian kulitnya.



Gambar 6. Proses pembuatan Teh Kulit Semangka

Kegiatan selanjutnya adalah pendampingan pembuatan teh dari kulit semangka. Kulit semangka kaya akan manfaat Pengujian aktivitas antioksidan pada seluruh bagian buah semangka dengan metode DPPH dan ABTS menghasilkan bahwa kulit semangka memiliki aktivitas antioksidan lebih besar atau lebih kuat daripada biji dan daging buahnya (Neglo et al., 2021). Kulit semangka juga diketahui mengandung berbagai zat gizi penting seperti fenolik, antioksidan, flavonoid, dan likopen dalam kadar yang cukup tinggi. Beberapa penelitian juga menyatakan bahwa bagian kulit semangka memiliki aktivitas antioksidan dan antimikroba yang lebih kuat dibandingkan dengan daging buahnya (Neglo et al., 2021).

Selain diolah menjadi teh, kulit semangka juga dapat dijadikan manisan sebagai upaya mengurangi limbah dan meningkatkan pendapatan masyarakat desa. (Pramudita et al., 2024). Selain diolah menjadi makanan ada juga yang mengolah menjadi masker wajah Penelitian menunjukkan bahwa ekstrak kulit putih semangka dapat diformulasikan menjadi masker gel yang stabil, homogen, memiliki pH normal (6,5–6,7), dan tidak menimbulkan iritasi, sehingga memenuhi standar evaluasi fisik sediaan (Ndruru & Purnomo, 2018).



Gambar 7. Proses Packing teh ke tea bag

Selanjutnya, Pengemasan formulasi teh *cilla* dalam tea bag dilakukan untuk menjaga kualitas produk serta mempermudah untuk mengkonsumsinya (NI'AMAH, 2023). Tahap selanjutnya, untuk menghasilkan aroma khas ditambahkan bunga melati, kandungan ekstrak bunga melati memiliki potensi sebagai antioksidan dan antiaging karena kandungan flavonoid, fenol, saponin, dan steroid (Kunhachan et al., 2012). Selain itu penambahan serbuk kayu manis pada teh daun sembung menghasilkan minuman herbal inovatif dengan manfaat kesehatan, terutama sebagai antioksidan, serta memberikan rasa hangat dan aroma harum (Lisnawati & Fizriani, 2024). Jerut kunyit dan jahe juga turut ditambahkan agar menghasilkan aroma yang khas.

Produk yang dihasilkan tersebut diharapkan dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari sebagai upaya mengurangi limbah sekaligus meningkatkan nilai jual dan manfaat ekonomi (Ansori, 2022). Pemanfaatan kulit semangka sebagai bahan baku produk bernilai tambah, seperti masker gel, teh, atau manisan, tidak hanya berpotensi mengurangi volume sampah organik tetapi juga membuka peluang usaha baru bagi masyarakat. Melalui inovasi ini, limbah pertanian yang sebelumnya tidak dimanfaatkan dapat diolah menjadi produk bernilai komersial, sehingga mendukung penerapan prinsip zero waste.



Gambar 8. Sesi Foto Bersama Peserta Pelatihan

Acara terakhir ditutup dengan sesi foto bersama ibu-ibu peserta pelatihan sebagai bentuk dokumentasi dan apresiasi atas partisipasi aktif mereka selama kegiatan berlangsung. Momen tersebut juga menjadi simbol kebersamaan dan keberhasilan pelaksanaan kegiatan pengabdian, sekaligus menumbuhkan semangat bagi peserta untuk terus mengembangkan keterampilan dan inovasi pengolahan limbah pertanian di masa mendatang.

Kesimpulan

Kegiatan pemberdayaan kelompok tani di Desa Henda melalui inovasi produk teh kulit semangka berbasis *zero waste* berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran masyarakat terhadap pengelolaan limbah pertanian yang bernilai ekonomi. Melalui dua tahapan kegiatan, yaitu sosialisasi dan pendampingan pembuatan produk, peserta menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman tentang konsep *zero waste* serta kemampuan pengelolaan keuangan usaha sederhana. Hasil pre-test dan post-test membuktikan bahwa peserta tidak hanya memahami potensi ekonomi kulit semangka, tetapi juga mampu mengolahnya menjadi produk bernilai jual seperti teh herbal. Kegiatan ini memberikan dampak positif terhadap perubahan pola pikir masyarakat yang semula menganggap kulit semangka sebagai limbah menjadi bahan baku bernilai tinggi. Selain itu, program ini turut memperkuat kemampuan manajerial kelompok tani dalam mencatat dan mengelola keuangan secara transparan dan berkelanjutan. Secara keseluruhan, kegiatan ini menjadi langkah nyata dalam mendorong kemandirian

ekonomi, inovasi produk pertanian, serta penerapan prinsip *zero waste* di tingkat masyarakat pedesaan.

Daftar Pustaka

- Ansori, Y. Z. (2022). Pemanfaatan Limbah Kulit Semangka Inul Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Selai dan Permen Jelly. *Papanda Journal of Community Service*, 1(1), 13–19.
- Badan Pusat Statistik. (2023). Produksi Tanaman Buah-Buahan, 2023. *Badan Pusat Statistik*.
- Cantika, A. A. N., Putri, S. H., & Nurliasari, D. (2023). Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Semangka (*Citrullus Lanatus*) Sebagai Antioksidan Alami Dalam Sediaan Masker Wajah Berbentuk Gel. *Jurnal Dialektika: Jurnal Ilmu Sosial*, 21(2), 122–130.
- Hukom, A., Chen, C., Laga, K., Naumi, Y., Riyan, K., Elisa, K., De, M. A. M., Maulis, Z., Basuki, M., & Feratika, M. (2021). Pengembangan Usaha Mikro Melalui Pemanfaatan Buah Semangka Di Desa Henda Kecamatan Jabiren Raya, Kabupaten Pulang Pisau Kalimantan Tengah. *Pengabdian Kampus: Jurnal Informasi Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat*, 8(2), 58–62.
- Kunhachan, P., Banchonglikitkul, C., Kajsongkram, T., Khayungarnnawee, A., & Leelamanit, W. (2012). Chemical composition, toxicity and vasodilatation effect of the flowers extract of *Jasminum sambac* (L.) Ait. "G. Duke of Tuscany." *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, 2012(1), 471312.
- Lisnawati, L., & Fizriani, A. (2024). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Teh Celup Daun Sembung (*Blumea Balsamifer*) Dengan Penambahan Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*): Chemical and Organoleptic Characteristics of Sembung Leaf Tea (*Blumea balsamifer*) with the Addition of Cinnamon (*Cinnamomum burmannii*). *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 1(02).
- Ndruru, K., & Purnomo, D. S. (2018). Formulasi sediaan gel dari ekstrak kulit putih semangka (*Citrullus Lanatus* Schrad) sebagai masker wajah. *Jurnal Dunia Farmasi*, 2(3), 121–127.
- Neglo, D., Tettey, C. O., Essuman, E. K., Kortei, N. K., Boakye, A. A., Hunkpe, G., Amarh, F., Kwashie, P., & Devi, W. S. (2021). Comparative antioxidant and antimicrobial activities of the peels, rind, pulp and seeds of watermelon (*Citrullus lanatus*) fruit. *Scientific African*, 11, e00582.
- Ni'amah, A. (2023). *Pemanfaatan Limbah Kulit Semangka (Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. & Nakai) Menjadi Produk Olahan Teh Cilla Sumber Antioksidan Alami Dan Kalium Dengan Penambahan Bunga Melati (Jasminum sambac (L.) Ait.)*. Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang.
- Pramudita, D. P., Azahro, Z., Masliana, M., Isroiyah, F., Nur, I., & Rohmadi, M. (2024). Pengolahan Manisan Kulit Semangka untuk Meningkatkan Keterampilan dan Wawasan Masyarakat dalam Mengolah Limbah. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 5(2), 2197–2205.

Tuju, F., Dewi, M., Hamzah, P., Sari, F., Pangestu, R., Maulidya, Y., Lasari, R., & Purba, E. (2025). Peningkatan Pengetahuan Dan Keterampilan Pembuatan Olahan Semangka Pada Kelompok Tani Pelangi Nusantara. *Community: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5, 387–399. <https://doi.org/10.51878/community.v5i2.7164>