

Optimalisasi Nilai Tambah Jambu Air Melalui Inovasi Manisan di Desa Meranjat III

Optimizing the Added Value of Water Apple through Candied Fruit (Manisan) Innovation in Meranjat III Village

**Rahmat Ismul Haris*, Ilham, Maulida Dinda Ningsih, Nuraini, Raudhatul Rahma
Fitria, Dinda Nabila, Risky, Rizki Ali Akbar, Muchtadiyansah, Akmal Pasha
Ramadiansyah, Muslimin**

Universitas Muhammadiyah Palembang
Kota Palembang, Provinsi Sumatera Selatan, Indonesia

*Email: ismulrahmat@gmail.com

(Diterima 20-08-2026; Disetujui 23-09-2026)

ABSTRAK

Desa Meranjat III, Kecamatan Indralaya Selatan, Kabupaten Ogan Ilir memiliki potensi jambu air yang cukup melimpah dan banyak dimanfaatkan masyarakat sebagai komoditas pertanian pekarangan. Permasalahan muncul ketika produksi meningkat pada musim panen raya, sementara hasil panen sebagian besar masih dipasarkan dalam bentuk buah segar. Kondisi tersebut menyebabkan harga jual di tingkat petani berpotensi menurun dan sebagian buah mengalami kerusakan karena tidak segera terjual. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memperkenalkan diversifikasi pengolahan jambu air menjadi manisan sekaligus meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan komoditas lokal. Kegiatan dilaksanakan melalui observasi dan wawancara awal, sosialisasi, diskusi kelompok, pelatihan teknis, praktik pembuatan manisan, pendampingan produksi dan pengemasan, serta evaluasi menggunakan *pre-test* dan *post-test*. Peserta kegiatan berjumlah 20 orang yang berasal dari kelompok tani dan masyarakat Desa Meranjat III. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa 11 peserta (55,00%) berada pada kategori memahami dengan baik, enam peserta (30,00%) berada pada kategori cukup memahami, dan tiga peserta (15,00%) masih membutuhkan pendampingan. Praktik langsung membantu peserta memahami tahapan pengolahan mulai dari pemilihan bahan, pencucian, pemotongan, perendaman, pengolahan dengan larutan gula, hingga pengemasan. Kegiatan ini menunjukkan bahwa pengolahan jambu air menjadi manisan dapat menjadi alternatif pemanfaatan hasil panen dan memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai usaha berbasis komoditas lokal. Pendampingan lanjutan diperlukan dalam aspek kemasan, pencatatan biaya produksi, perizinan, dan pemasaran.

Kata kunci: jambu air, manisan, diversifikasi produk, nilai tambah, pengabdian masyarakat

ABSTRACT

Meranjat III Village, Indralaya Selatan Subdistrict, Ogan Ilir Regency, has considerable water apple production, which is commonly cultivated around residents' homes. Problems arise during the peak harvest season when production increases while most of the harvest is still marketed as fresh fruit. This condition may reduce farm-gate prices and increase the risk of fruit spoilage when the harvest cannot be sold immediately. This community service activity aimed to introduce water apple processing diversification into candied fruit while improving the community's knowledge and skills in utilizing local agricultural commodities. The activity was conducted through initial observation and interviews, socialization, group discussions, technical training, practical production, production and packaging assistance, and evaluation using pre-test and post-test. A total of 20 participants from the farmer group and local community of Meranjat III Village participated in the activity. The evaluation results showed that 11 participants (55.00%) were categorized as having a good understanding, six participants (30.00%) as having sufficient understanding, and three participants (15.00%) still requiring further assistance. Direct practice helped participants understand the processing stages, including material selection, washing, cutting, soaking, processing with sugar solution, and packaging. The activity indicates that processing water apple into candied fruit can provide an alternative way to utilize agricultural harvests and has potential for development as a local commodity-based household business. Further assistance is required, particularly in packaging, production cost recording, licensing, and marketing.

Keywords: water apple, candied fruit, product diversification, added value, community service

PENDAHULUAN

Desa Meranjat III merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Indralaya Selatan, Kabupaten Ogan Ilir, Provinsi Sumatera Selatan. Kehidupan masyarakat di wilayah tersebut memiliki keterkaitan dengan kegiatan pertanian dan pemanfaatan berbagai sumber daya yang tersedia di lingkungan sekitar. Salah satu komoditas yang dapat ditemukan dan dibudidayakan masyarakat adalah jambu air (Pratama et al., 2026). Tanaman tersebut banyak ditanam di sekitar pekarangan maupun lahan milik masyarakat sehingga keberadaannya menjadi salah satu potensi yang dapat dikembangkan untuk mendukung kegiatan ekonomi lokal.

Jambu air memiliki karakteristik yang cukup sesuai untuk dikembangkan sebagai komoditas buah lokal. Selain dapat dikonsumsi secara langsung, buah ini juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku berbagai produk olahan (Khaqiqi et al., 2024). Kandungan air yang tinggi membuat jambu air memiliki karakteristik segar ketika dikonsumsi, tetapi pada saat yang sama kondisi tersebut juga menyebabkan buah relatif mudah mengalami penurunan mutu setelah dipanen. Oleh karena itu, penanganan pascapanen menjadi salah satu bagian yang perlu mendapatkan perhatian ketika produksi meningkat (Mardiyana et al., 2022).

Permasalahan tersebut menjadi semakin terlihat ketika memasuki masa panen raya. Jumlah buah yang tersedia dapat meningkat dalam waktu yang hampir bersamaan, sedangkan kemampuan pasar dalam menyerap hasil panen tidak selalu mengalami peningkatan dengan jumlah yang sama (Firman et al., 2025). Berdasarkan observasi awal dan wawancara dengan kelompok tani, sebagian besar hasil panen jambu air di Desa Meranjat III masih dijual dalam bentuk buah segar. Pada kondisi normal, harga jual di tingkat petani berada pada kisaran Rp5.000,00 sampai Rp10.000,00 per kilogram. Namun, ketika pasokan meningkat pada masa panen raya, harga dapat mengalami penurunan dan sebagian buah berisiko tidak terserap pasar.

Keadaan tersebut menunjukkan bahwa persoalan yang dihadapi bukan hanya berkaitan dengan produksi, tetapi juga dengan bagaimana hasil produksi tersebut dapat dimanfaatkan secara optimal setelah dipanen. Apabila seluruh hasil panen hanya mengandalkan penjualan buah segar, petani akan sangat bergantung pada kondisi harga dan permintaan pasar pada saat itu. Ketika harga turun, pilihan petani untuk mempertahankan nilai ekonominya menjadi lebih terbatas.

Manisan dipilih sebagai salah satu bentuk diversifikasi karena proses pembuatannya relatif sederhana dan dapat diperkenalkan kepada masyarakat dengan menggunakan peralatan yang tersedia pada skala rumah tangga (Agustina et al., 2024). Pengolahan jambu air menjadi manisan juga memberikan pengalaman baru kepada masyarakat dalam mengubah buah segar menjadi produk olahan. Kegiatan ini tidak hanya berkaitan dengan proses memasak, tetapi juga mencakup pemilihan bahan, kebersihan, pengaturan proses pengolahan, penirisan, pendinginan, serta pengemasan produk (Hartanto et al., 2019).

Pengolahan menjadi manisan dapat memberikan alternatif terhadap permasalahan buah yang tidak segera terjual. Sebagian hasil panen yang sebelumnya hanya memiliki pilihan untuk dijual segar dapat diarahkan menjadi bahan baku produk olahan (Zen & Noor, 2018). Dengan demikian, diversifikasi dapat menjadi salah satu strategi untuk mengurangi ketergantungan petani terhadap satu saluran pemasaran.

Kegiatan pengabdian ini merupakan bagian dari program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Angkatan 66 Kelompok 25 Universitas Muhammadiyah Palembang. Kehadiran mahasiswa di tengah masyarakat diarahkan tidak hanya untuk memberikan informasi, tetapi juga untuk membantu masyarakat menemukan alternatif pemanfaatan potensi yang telah mereka miliki. Dalam hal ini, jambu air menjadi salah satu komoditas yang dapat dikembangkan melalui pendekatan pengolahan sederhana.

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan ini memiliki tiga tujuan utama. Pertama, meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya kelompok tani, dalam mengolah jambu air menjadi produk manisan. Kedua, memperkenalkan alternatif diversifikasi untuk meningkatkan pemanfaatan dan potensi nilai tambah jambu air. Ketiga, memberikan gambaran awal mengenai peluang pengembangan manisan jambu air sebagai produk usaha rumah tangga berbasis potensi lokal Desa Meranjat III.

BAHAN DAN METODE

Lokasi dan Waktu

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Desa Meranjat III, Kecamatan Indralaya Selatan, Kabupaten Ogan Ilir, Provinsi Sumatera Selatan. Kegiatan merupakan bagian dari program KKN Angkatan 66 Kelompok 25 Tahun 2026. Kelompok sasaran kegiatan terdiri atas kelompok tani jambu air dan masyarakat Desa Meranjat III yang memiliki keterkaitan dengan pemanfaatan hasil panen.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan mempertimbangkan kondisi masyarakat dan potensi bahan baku yang tersedia di desa. Pemilihan lokasi didasarkan pada adanya komoditas jambu air yang selama ini lebih banyak dipasarkan dalam bentuk segar. Kondisi tersebut menjadi dasar untuk memperkenalkan alternatif pengolahan yang dapat dilakukan pada tingkat rumah tangga.

Kelompok Sasaran

Kelompok sasaran merupakan masyarakat dan kelompok tani jambu air Desa Meranjat III. Berdasarkan observasi awal, sebagian besar hasil jambu air masih dimanfaatkan melalui penjualan langsung atau melalui pengepul. Oleh karena itu, kegiatan diarahkan untuk memperkenalkan keterampilan pengolahan yang dapat dilakukan menggunakan peralatan sederhana.

Kegiatan diikuti oleh 20 peserta. Peserta dilibatkan dalam proses sosialisasi, diskusi, praktik pembuatan, dan evaluasi. Keterlibatan peserta secara langsung menjadi bagian penting karena tujuan kegiatan bukan hanya memberikan informasi, tetapi juga memberikan pengalaman dalam melakukan pengolahan.

Teknik Pengumpulan Data

Observasi dilakukan untuk memperoleh gambaran mengenai kondisi jambu air di lokasi kegiatan, terutama berkaitan dengan pemanfaatan hasil panen dan pemasaran. Observasi juga digunakan untuk melihat kondisi pelaksanaan kegiatan dan keterlibatan peserta selama proses pelatihan.

Wawancara dilakukan dengan kelompok tani untuk mengetahui pengalaman masyarakat dalam menjual hasil panen dan kendala yang muncul ketika produksi meningkat. Hasil wawancara digunakan sebagai dasar dalam menentukan materi yang disampaikan kepada peserta.

Teknik Analisis Data

Data hasil observasi dan wawancara dianalisis secara deskriptif. Informasi yang diperoleh disusun dalam bentuk uraian untuk menggambarkan kondisi awal dan pelaksanaan kegiatan.

Data evaluasi peserta disajikan dalam bentuk jumlah dan persentase. Persentase peserta pada setiap kategori dihitung dengan membandingkan jumlah peserta pada kategori tertentu dengan jumlah seluruh peserta.

Rumus persentase yang digunakan adalah:

$$P = (f/N) \times 100\%$$

Keterangan:

P = persentase peserta

f = jumlah peserta pada kategori tertentu

N = jumlah seluruh peserta

Alat dan Bahan

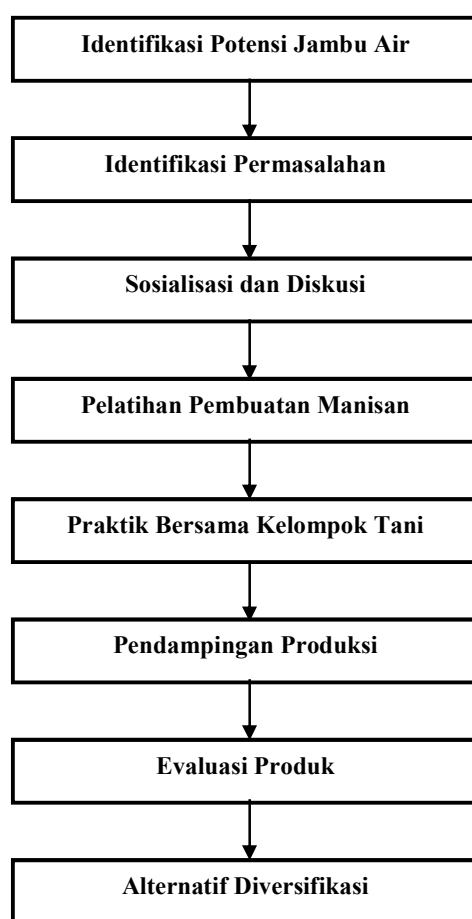
Bahan utama yang digunakan adalah jambu air segar yang diperoleh dari hasil panen kelompok tani. Bahan pendukung terdiri atas gula pasir, garam, air bersih, dan kapur sirih. Peralatan yang digunakan berupa pisau, talenan, baskom, panci, kompor, saringan, dan wadah pengemasan.

Penggunaan peralatan sederhana menjadi salah satu pertimbangan dalam pelaksanaan kegiatan. Tujuannya agar proses yang diperkenalkan dapat ditiru kembali oleh masyarakat tanpa membutuhkan peralatan produksi yang terlalu kompleks. Spesifikasi peralatan juga disesuaikan dengan kebutuhan praktik dan jumlah produk yang dibuat selama kegiatan.

Tahapan Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan terdiri atas empat tahap utama, yaitu sosialisasi dan diskusi, pelatihan teknis, pendampingan praktik, serta evaluasi. Tahapan tersebut disusun secara berurutan agar peserta memperoleh pemahaman sebelum masuk pada kegiatan produksi.

1. Tahap awal dilakukan melalui penyampaian materi mengenai kondisi jambu air, permasalahan pada saat panen raya, serta pentingnya diversifikasi produk. Diskusi dilakukan agar peserta dapat menyampaikan pengalaman mereka secara langsung.
2. Tahap berikutnya adalah pelatihan pembuatan manisan jambu air. Peserta diperkenalkan dengan bahan dan peralatan yang digunakan. Setelah itu, proses dilanjutkan dengan pemilihan buah, pencucian, pemotongan, perendaman, pengolahan dengan larutan gula, penirisan, pendinginan, dan pengemasan.
3. Tahap terakhir adalah evaluasi. Evaluasi dilakukan menggunakan pre-test dan post-test, serta melalui pengamatan terhadap respons peserta selama kegiatan. Hasil evaluasi digunakan untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta setelah memperoleh materi dan mengikuti praktik.



Gambar 1. Kerangka Pelaksanaan Kegiatan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kondisi Awal Kelompok Sasaran

Hasil observasi awal menunjukkan bahwa jambu air merupakan salah satu komoditas yang tersedia di lingkungan masyarakat Desa Meranjat III. Sebagian masyarakat memanfaatkan tanaman tersebut sebagai tanaman pekarangan dan menjual hasilnya ketika buah memasuki masa panen.

Masalah utama bukan terletak pada ketersediaan bahan baku, tetapi pada pemanfaatan hasil panen setelah buah dipetik. Hasil panen sebagian besar masih dipasarkan dalam bentuk segar. Berdasarkan keterangan kelompok tani, harga jual pada kondisi normal berkisar Rp5.000,00 sampai Rp10.000,00 per kilogram. Ketika produksi meningkat pada masa panen raya, harga dapat mengalami penurunan karena pasokan di pasar menjadi lebih banyak.

Masalah lainnya adalah sifat buah yang mudah mengalami kerusakan. Buah yang tidak segera terjual akan mengalami penurunan kualitas. Apabila kondisi tersebut terus berlangsung, hasil panen yang seharusnya memiliki nilai ekonomi dapat berubah menjadi limbah.

Situasi tersebut menjadi dasar pelaksanaan kegiatan pengabdian. Tim pelaksana tidak berupaya menggantikan pemasaran buah segar, tetapi memperkenalkan alternatif agar sebagian hasil panen dapat dimanfaatkan melalui proses pengolahan.

Proses Pembuatan Manisan Jambu Air

1. Proses pengolahan dimulai dengan memilih jambu air yang masih dalam kondisi baik. Buah kemudian dicuci menggunakan air bersih untuk menghilangkan kotoran pada permukaan.



Gambar 2. Pemilihan Jambu Air

2. Setelah dicuci, buah dipotong sesuai kebutuhan. Potongan tersebut kemudian direndam dalam larutan kapur sirih. Dalam kegiatan ini, penggunaan kapur sirih diperkenalkan sebagai bagian dari proses untuk membantu mempertahankan tekstur buah.



Gambar 3. Pemotongan Jambu Air

3. Setelah perendaman selesai, buah dibilas. Proses berikutnya dilakukan dengan menggunakan larutan gula. Buah direndam dan direbus sehingga rasa manis dapat meresap ke dalam buah.



Gambar 4. Perendaman Jambu Air

4. Tahap akhir terdiri atas penirisan, pendinginan, dan pengemasan. Produk yang sudah selesai diproses tidak langsung dikemas dalam kondisi panas. Setelah suhu produk lebih rendah, manisan dimasukkan ke dalam wadah yang bersih dan tertutup.



Gambar 5. Proses Penirisan dan Pendinginan

Urutan proses tersebut menjadi bagian penting dalam pelatihan karena peserta memperoleh gambaran lengkap mengenai pembuatan manisan dari awal sampai produk siap dikemas.

Hasil Evaluasi

Evaluasi dilakukan kepada 20 peserta untuk melihat pemahaman setelah mengikuti rangkaian kegiatan. Data yang tersedia dalam kegiatan menunjukkan tiga kategori pemahaman, yaitu belum memahami, cukup memahami, dan memahami dengan baik. Hasil tersebut dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

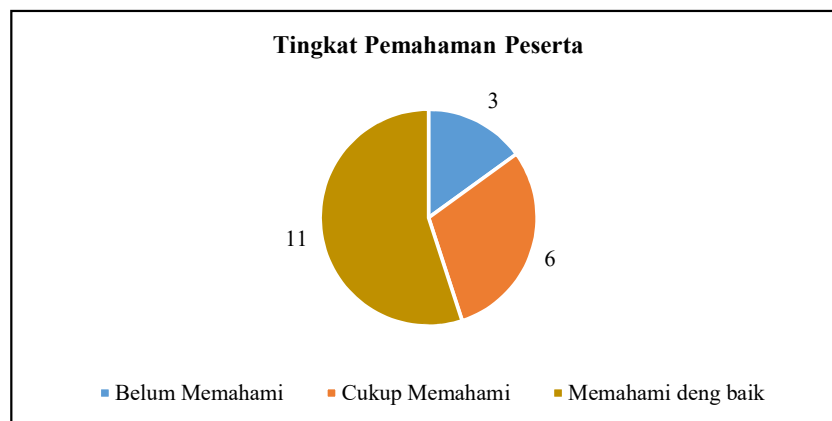
Tabel 1. Tingkat Pemahaman Peserta

No.	Kategori Pemahaman	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1	Belum memahami	3	15,00
2	Cukup memahami	6	30,00
3	Memahami dengan baik	11	55,00
Jumlah		20	100,00

Sumber: Analisis Data Primer Kegiatan KKN 66 Kelompok 25 (2026)

Berdasarkan Tabel 1, sebanyak 11 peserta atau 55,00% termasuk dalam kategori memahami dengan baik. Sebanyak enam peserta atau 30,00% berada pada kategori cukup memahami, sedangkan tiga peserta atau 15,00% masih berada pada kategori belum memahami.

Hasil tersebut memberikan gambaran bahwa materi yang disampaikan dapat diterima oleh sebagian besar peserta. Lebih dari separuh peserta telah berada pada kategori pemahaman yang baik setelah mengikuti kegiatan. Kondisi ini cukup relevan dengan metode yang digunakan karena peserta tidak hanya menerima materi secara lisan, tetapi juga mengikuti praktik pembuatan. Dapat dilihat grafik Tingkat Pemahaman Peserta pada gambar 6.



Gambar 6. Grafik Tingkat Pemahaman Peserta

Pada Gambar 6. peserta yang berada pada kategori cukup memahami menunjukkan bahwa masih terdapat bagian materi yang perlu diperkuat. Demikian pula tiga peserta yang belum memahami secara optimal menunjukkan bahwa keterampilan pengolahan membutuhkan pendampingan yang berkelanjutan.

Hasil ini juga menunjukkan bahwa keberhasilan kegiatan tidak cukup hanya dilihat dari produk yang berhasil dibuat. Kemampuan masyarakat untuk mengulangi proses secara mandiri menjadi bagian yang tidak kalah penting. Karena itu, kegiatan lanjutan dapat difokuskan pada pengulangan praktik agar peserta yang masih mengalami kesulitan memperoleh kesempatan untuk mencoba kembali.

Potensi Nilai Tambah Produk

Salah satu alasan utama pengolahan jambu air diperkenalkan adalah untuk membuka kemungkinan munculnya nilai tambah. Buah segar memiliki nilai jual yang sangat bergantung pada kondisi pasar. Pada saat pasokan meningkat, harga dapat turun sehingga petani memperoleh nilai ekonomi yang lebih rendah.

Ketika sebagian buah diolah menjadi manisan, terdapat aktivitas tambahan sebelum produk sampai kepada konsumen. Aktivitas tersebut meliputi pemilihan bahan, pencucian, pemotongan, perendaman, pemasakan, penirisan, pengemasan, dan pemasaran.

Dengan adanya proses tersebut, produk tidak lagi dipasarkan hanya berdasarkan berat buah segar. Produk dapat dijual berdasarkan ukuran kemasan dan karakteristik yang ditawarkan kepada konsumen. Inilah yang menjadi salah satu peluang munculnya nilai tambah.

Pengemasan sebagai Bagian dari Pengembangan Produk

Pengemasan merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari pengembangan produk olahan. Produk yang sudah memiliki rasa dan kualitas yang baik tetap membutuhkan kemasan yang sesuai agar mudah disimpan dan ditawarkan kepada konsumen.

Dalam kegiatan ini, peserta diperkenalkan pada proses pengemasan setelah produk selesai diolah. Pengemasan menggunakan wadah tertutup dimaksudkan untuk menjaga produk dari lingkungan luar dan memberikan bentuk penyajian yang lebih praktis.

Apabila manisan jambu air akan dikembangkan sebagai produk komersial, aspek kemasan masih perlu ditingkatkan. Label produk dapat memuat nama produk, komposisi, berat bersih, tanggal produksi, batas konsumsi, serta informasi lain yang dipersyaratkan sesuai ketentuan yang berlaku.

Desain kemasan juga dapat diarahkan untuk membangun identitas produk. Nama Desa Meranjat III dapat menjadi bagian dari identitas produk sehingga konsumen mengetahui asal komoditas yang digunakan.

Peluang Pemasaran

Pemasaran menjadi tahap berikutnya yang perlu diperhatikan apabila produk akan dikembangkan lebih lanjut. Pada tahap awal, pemasaran dapat dilakukan melalui lingkungan masyarakat sekitar, kegiatan desa, serta jaringan kelompok tani.

Setelah kualitas produk lebih konsisten, pemasaran dapat diperluas menggunakan media sosial. Media sosial dapat digunakan untuk memperkenalkan produk, menampilkan kemasan, memberikan informasi mengenai bahan baku, dan menghubungkan calon konsumen dengan kelompok usaha.

Strategi pemasaran digital tidak harus langsung dilakukan dalam skala besar. Kelompok tani dapat memulai dengan membuat dokumentasi sederhana mengenai produk dan membagikannya melalui media sosial yang sudah digunakan masyarakat.

Keberlanjutan Program

Kegiatan pelatihan merupakan tahap awal dan belum dapat dianggap sebagai akhir dari proses pengembangan produk. Agar manisan jambu air benar-benar dapat menjadi produk usaha, diperlukan pendampingan lanjutan.

Pendampingan pertama dapat diarahkan pada standarisasi resep dan proses produksi. Tujuannya agar produk yang dihasilkan pada satu kali produksi tidak jauh berbeda dengan produksi berikutnya.

Pendampingan kedua dapat diarahkan pada pencatatan biaya produksi. Kelompok tani perlu mengetahui berapa biaya yang diperlukan untuk menghasilkan satu kemasan produk. Informasi tersebut menjadi dasar dalam menentukan harga jual.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Meranjat III memperkenalkan pengolahan jambu air menjadi manisan sebagai salah satu alternatif diversifikasi hasil pertanian. Kegiatan dilaksanakan melalui sosialisasi, diskusi, pelatihan teknis, praktik langsung, pendampingan, dan evaluasi kepada 20 peserta dari kelompok tani dan masyarakat.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa 11 peserta atau 55,00% berada pada kategori memahami dengan baik, enam peserta atau 30,00% berada pada kategori cukup memahami, dan tiga peserta atau 15,00% masih membutuhkan pendampingan. Hasil tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar peserta dapat menerima materi dan mengikuti proses pengolahan yang diberikan.

Dari sisi pengembangan produk, manisan jambu air memiliki potensi sebagai alternatif pemanfaatan hasil panen ketika pasokan buah segar meningkat. Pengolahan dapat memberikan bentuk pemanfaatan baru dan membuka peluang pengembangan usaha rumah tangga berbasis komoditas lokal.

Kelompok tani dan masyarakat Desa Meranjat III disarankan untuk melakukan praktik lanjutan secara berkala agar keterampilan pembuatan manisan dapat dikuasai secara lebih merata. Pencatatan bahan dan biaya produksi juga perlu mulai dilakukan untuk mengetahui kelayakan produk apabila dikembangkan sebagai usaha.

Pemerintah desa dan pihak pendamping diharapkan dapat memberikan dukungan lanjutan berupa pelatihan pengemasan, pemasaran, legalitas, serta pengembangan identitas produk. Kegiatan pengabdian berikutnya dapat diarahkan pada analisis biaya dan keuntungan, uji penerimaan konsumen, pengembangan desain kemasan, serta strategi pemasaran agar manisan jambu air memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai produk unggulan desa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak perguruan tinggi Universitas Muhammadiyah Palembang melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Angkatan 66 Kelompok 25 serta Dosen Pembimbing Lapangan Penulis Bapak Muslimin S.Pd., M.Pd, Pemerintah Desa Meranjat III, kelompok tani jambu air, serta seluruh masyarakat Desa Meranjat III yang telah memberikan dukungan, fasilitas, partisipasi, dan kerja sama selama pelaksanaan kegiatan. Penulis juga menyampaikan apresiasi kepada seluruh pihak yang telah membantu sehingga kegiatan sosialisasi, pelatihan, praktik pengolahan, pendampingan, dan evaluasi dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, R., Yasar, M., Ferijal, T., Hartuti, S., & Zikri, I. (2024). Pengolahan Manisan Belimbing Wuluh Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Sehat. *Jurnal Pengabdian Pembangunan Pertanian Dan Lingkungan (Jp3L)*, 1(2), 15–21. <https://doi.org/10.62671/jp3l.v1i2.21>
- Firman, Arzam, T. S., & Yasmin. (2025). Peran Kelembagaan Petani Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat (Studi Kasus Kelompok Tani Di Kecamatan Malili Kabupaten Luwu Timur). *Jurnal Sains Agribisnis*, 5(1), 21–33. <https://doi.org/10.55678/jsa.v5i1.1681>
- Hartanto, M. D. H., Oktavia, N., Fajriyah, A. R., Novita, N. T., Widi, M., & Priyanto, A. D. (2019). Optimalisasi Hasil Afkir Perkebunan Jambu Kristal Menjadi Manisan Basah Di Dusun Ngingas. *Journal of Science and Social Development*, 2(1), 1–7. <https://doi.org/10.55732/jossd.v2i1.171>
- Khaqiqi, T., Hasbullah, U. H. A., Ujianti, R. M. D., Nurdyansyah, F., Umiyati, R., & Maligan, J. M. (2024). Karakteristik Kimia Teh Daun Jambu Air Akibat Perlakuan Oksidasi Dan Non-Oksidasi Dengan Perbedaan Metode Pengeringan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 12(3), 154–164. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2024.012.03.4>
- Mardiyana, M., Handayani, M., & Fadillah, F. (2022). Pengaruh Penambahan Hidrokoloid CMC terhadap Karakteristik Fruit Leather Jambu Air Camplong Putih (*Syzygium samarangense*). *Teknotan*, 16(3), 161–168. <https://doi.org/10.24198/jt.vol16n3.5>
- Pratama, D., Santira, D. P., Putri, A. M., & Khairunnisa, Z. (2026). Optimalisasi Limbah Jambu Citra dalam Pembuatan Eco Enzyme Mendukung Ekonomi Sirkular Desa Meranjat III. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan*, 4(3), 20471–20477.

- Zen, S., & Noor, R. (2018). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Pepaya California Di Desa Bangunrejo Tanggamus. *SINAR SANG SURYA: Jurnal Pusat Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 148–157.
<https://ojs.ummetro.ac.id/index.php/sinarsangsurya/article/view/1007>