

Produksi Parselai (Selai Parijoto) sebagai Upaya Pemanfaatan Tanaman Lokal melalui Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Kelompok Aisyiyah Bakalan Krpayak Kudus

Yayuk Mundriyastutik^{1*}, Purbowati², Yunus Mustaqim³ Anisa Solikhati⁴, Evyan Vanessha Sashum Bertama⁵, Arbi Suryo Wibowo⁶, Wahyu Aditya Saputro⁷

^{1,2,4,5,6} Program Studi Teknologi Laboratorium Medis, Fakultas Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Kudus, Kudus, Indonesia

^{3,7} Program Studi Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi, Pendidikan dan Hukum, Universitas Muhammadiyah Kudus, Kudus, Indonesia

*Corresponding Email: yayukmundriyastutik@umkudus.ac.id

ABSTRAK

Selai parijoto merupakan produk inovasi pangan yang berasal dari buah parijoto, buah khas Kota Kudus. Ibu-ibu anggota Aisyiyah Ranting Desa Bakalan Krpayak Kudus mempunyai potensi berwirausaha dibidang produk makanan. Tujuan pengabdian yaitu untuk meningkatkan ketrampilan mitra membuat selai parijoto (parselai) dan memasarkannya sebagai olahan makanan khas Kudus. Proses pembuatan selai ini menggunakan metode pemanasan dan penggulaan, dengan penggulaan itulah yang dapat menjadikan produk selai tersebut memiliki daya simpan yang lebih awet. Produk selai parijoto yang diproduksi memiliki rasa yang manis, asam, dan memiliki tekstur yang kental sesuai standar selai, dan memiliki masa simpan 2 bulan dalam suhu ruang. Kegiatan pelatihan dilakukan dua hari, hari pertama yaitu sosialisasi tentang manfaat dan cara pengolahan buah parijoto, dilanjutkan dengan demonstrasi dan praktik bersama membuat parselai. Hari kedua dilaksanakan pelatihan cara pemasaran produk, pengajuan ijin produksi, dan sertifikat halal. Sebanyak 30 peserta yang mengikuti kegiatan. Evaluasi kegiatan dengan metode *pre* dan *post-test*, dan dengan memberikan pertanyaan kepada peserta seputar materi. Hasilnya terdapat peningkatan pengetahuan peserta setelah diberikan sosialisasi dan pelatihan, yaitu rerata skor *pre-test* 29 meningkat menjadi 42 setelah pelatihan. Beberapa peserta juga mampu menjawab pertanyaan dengan tepat. Selanjutnya perlu dilakukan pendampingan implementasi keberlanjutan produksi dan usaha oleh peserta.

Kata kunci: Parijoto, selai, pangan lokal

ABSTRACT

Parijoto jam is an innovative food product that comes from parijoto fruit, a typical fruit of Kudus City. Mothers who are members of the Aisyiyah Branch of Bakalan Krpayak Kudus Village have entrepreneurial potential in the field of food products. The aim of the service is to improve partners' skills in making parijoto jam (parsley) and marketing it as a typical Kudus food preparation. The process of making this jam uses heating and sugaring methods, sugaring is what makes the jam product have a longer shelf life. The parijoto jam product produced has a sweet, sour taste and has a thick texture according to jam standards and has a shelf life of 2 months at room temperature. The training activity was carried out for two days, the first day was socialization about the benefits and methods of processing parijoto fruit, followed by demonstrations and joint practice in making parsley. On the second day, training was held on how to market products, apply for production permits and halal certificates. A total of 30 participants took part in the activity. Evaluate activities with methods pre and post-test, and by asking participants questions about the material. The result was an increase in participants' knowledge after being given socialization and training, namely the average score

pre-test 29 increased to 42 after training. Some participants were also able to answer questions correctly. Furthermore, it is necessary to provide assistance in the implementation of production and business sustainability by participants.

Keywords: *Parijoto, jam, local food*

PENDAHULUAN

Ranting Aisyiyah Bakalan Krapyak Kudus berada di tingkat Desa Bakalan Krapyak Kecamatan Kaliwungu Kabupaten Kudus yang terdiri hampir 90% merupakan ibu-ibu dengan usia 35-60 tahun dengan pekerjaan sebagai ibu rumah tangga dan berwirausaha di bidang makanan dan minuman. Makanan yang dijual seperti brownis, roti bakar, martabak manis memerlukan inovasi topping atau tambahan hiasan yang menarik dan berbeda dari lainnya. Selai berbagai rasa buah banyak diminati konsumen sebagai isian makanan tersebut.

Parijoto (*Medinilla speciosa blume*) merupakan tanaman khas Kabupaten Kudus yang tumbuh di daerah dataran tinggi di lereng Gunung Muria. Tanaman ini mempunyai tinggi rata-rata 45-60 cm, buahnya berwarna merah muda dan bentuknya seperti buah anggur tetapi ukurannya lebih kecil. Penelitian Wijayanti & Ardigurnita (2019) menunjukkan bahwa buah parijoto mengandung flavonoid sebesar 3,61 %b/b dan 3,71%b/b dan mengandung antosianin sebanyak 0.43 ppm sehingga buah parijoto ini mempunyai warna merah muda (Hasbullah et al., 2020). Kandungan flavonoid yang cukup tinggi pada buah parijoto mampu menangkal radikal bebas yang masuk ke dalam tubuh seperti menghambat pertumbuhan sel tumor, sel kanker dan menghambat aktivitas enzim yang memicu peradangan. Masyarakat lokal Kudus mempunyai kepercayaan jika ibu hamil mengkonsumsi buah parijoto akan mempunyai anak dengan fisik yang cantik bagi anak perempuan dan tampan bagi anak laki-laki. Buah ini tidak musiman sehingga setiap hari bisa dipanen. Umumnya dijajakan segar di pintu masuk area wisata ziarah Sunan Muria. Warga Kudus dan sekitarnya memanfaatkan buah parijoto ini dikonsumsi dengan secara langsung atau dibuat sebagai rujak atau dibuat sirup. Rasanya yang sedikit masam, sepet dan cepat busuk sehingga membuat banyak orang menjadi malas untuk mengkonsumsi. Pengolahan buah parijoto menjadi produk yang memiliki cita rasa lebih baik perlu dikembangkan sehingga dapat meningkatkan nilai konsumsi masyarakat (Maulida & Mundriyastutik, 2023).

Semakin ketatnya persaingan dalam usaha kuliner membuat para pelaku bisnis sekarang ini harus pintar membuat terobosan dan inovasi baru agar tetap terdepan dalam berbisnis kuliner. Pembuatan selai parijoto sebagai inovasi memperkenalkan buah parijoto di masyarakat luas sehingga dapat meningkatkan nilai jualnya. Selai parijoto memiliki rasa manis asam dan sepat khas rasa buah parijoto, berbeda dengan selai pada umumnya rasanya manis seperti selai strawberry, nanas, blueberry, dan rasa buah lainnya. Rasa tersebut memberikan varian rasa baru di masyarakat kuliner. Selai parijoto bisa dijual langsung sebagai oleh-oleh makanan khas Kudus maupun dibuat sebagai topping atau isian kue. Diharapkan melalui kegiatan usaha ini, dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Kabupaten Kudus khususnya ibu-ibu Ranting Aisyiyah Bakalan Krapyak. Selain itu, juga diharapkan dari usaha ini dapat memanfaatkan dan ikut kerjasama dengan para pembudidaya/petani parijoto yang ada. Peluang bisnis selai parijoto sangat menjanjikan karena di Kota Kudus terdapat beberapa tempat wisata diantaranya Menara Kudus dan Sunan Muria sehingga ramai peziarah dari seluruh penjuru negara bahkan dunia yang datang untuk berziarah atau hanya sekedar mengunjungi tempat wisata tersebut.

Beberapa olahan buah parijoto yang pernah dikembangkan seperti kismis, sirup, permen, jeli, dan dodol (Safrina et al., 2023) (Pertiwi et al., 2017). Selai parijoto (Parselai) inovasi selai dengan memanfaatkan buah khas Kudus dengan cita rasa lokal. Solusi dan pemecahan masalah yang diusulkan yaitu dengan memberikan bekal pengetahuan tentang manfaat tanaman parijoto, tata cara pembuatan selai, memberikan modal berupa alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan selai, metode pemasaran mulai dari kemasan, label, pembuatan merk, sertifikasi halal dan penjualan melalui *marketplace*, serta cara mengatur pengelolaan penjualan secara *online*. Dari segi bidang kepakaran

rumpun bidang keilmuan yang dimiliki oleh tim pengusul proposal kegiatan pengabdian masyarakat ini, yaitu teknik kimia, gizi, ekonomi syariah dan penguasaan di bidang inkubator bisnis kampus Universitas Muhammadiyah Kudus serta mahasiswa yang aktif dalam organisasi kampus maka menjadi suatu hal yang sangat strategis untuk disatukan dalam suatu kegiatan pengabdian masyarakat yang diusulkan dalam proposal ini.

METODE

Solusi dalam memecahkan masalah mitra dengan memberikan pengetahuan tentang manfaat tanaman lokal kudu buah parijoto, pembuatan inovasi selai parijoto, dan memberikan modal alat dan bahan untuk produksi selai parijoto, serta metode pemasaran. Tahapan kegiatan meliputi:

1. Tahap koordinasi dengan Ketua Ranting Aisyiyah Bakalah Krapayak Kudus
2. Tahap seminar tentang manfaat buah parijoto dengan target yang dihasilkan peningkatan pengetahuan peserta tentang buah parijoto
3. pelatihan pembuatan pembuatan parselai (parijoto selai) dengan target hasil motivasi mitra dalam berwirausaha dengan memanfaatkan bahan alam lokal. Target penyelesaian dengan memberikan Alat dan bahan yang digunakan untuk membuat selai antara lain buah parijoto, gula pasir, pektin, lemon, air, Blender, kompor gas, spatula, baskom, pisau, panci dan timbangan digital, botol kaca, label. Proses pengolahan parijoto menjadi selai dengan memilih buah parijoto yang segar dan dipisahkan dengan tangkainya, kemudian menghaluskan buah parijoto dengan menambahkan perasan air lemon dan diblender menggunakan air sampai halus. Buah parijoto yang telah dihaluskan dipindahkan ke dalam panci tambahkan gula pasir sebanyak 350 gram, diaduk secara perlahan jangan menggumpal sampai mendidih. Selai sudah mendidih tambahkan 1 sendok pektin dan daiduk hingga mengental. Parselai (parijoto selai) siap disajikan dan ditunggu sampai dingin.
4. Tahapan tata cara pengemasan dengan target hasil meningkatkan kemampuan dalam design produk.
Pengemasan secara menarik dengan wadah kaca transparan trasparan dengan tutup wadah metalik dengan desain warna ungu seperti buah parijoto. Penggunaan wadah kaca bertujuan untuk menjaga kualitas produk dalam waktu jangka lama dan tetap higienis.
5. Tahap pemasaran adalah melakukan seminar tentang manajerial yaitu penjualan secara online dengan menggunakan media social seperti Instagram, facebook, shoope. Mitra mempunyai satu akun untuk promosi penjualan produk parselai (selai parijoto).
6. Pembuatan *leaflet* dengan desain yang menarik warna ungu seperti buah parijoto dan melakukan sosialisasi tentang manfaat yang terkandung dalam parselai (selai parijoto) dan pendaftaran sertifikasi halal. Metode penjualan dengan distribusi ke daerah produksi karena bakalan krapayak dekat dengan daerah wisata Kudus dan dekat terminal untuk parkir para wisatawan.
7. Tim PKM melakukan evaluasi terhadap parselai (selai parijoto) dengan cara menganalisa produk dan memberikan kuisisioner terkait kesukaan, komitmen mitra dalam pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini yaitu menyiapkan peserta, dan semua anggota Aisyiyah terlibat dalam kegiatan PKM dan berkomitmen menjadi pelaku usaha ekonomi kreatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat dilakukan langsung kepada mitra yaitu ibu-ibu anggota Ranting Aisyiyah Bakalan Krapayak. Peran mitra menyediakan tempat pertemuan seminar, pelatihan dan pendampingan. Semua anggota Aisyiyah terlibat dalam kegiatan PKM dan berkomitmen menjadi pelaku usaha ekonomi kreatif. Hasil dari koordinasi dengan Ketua Ranting Aisyiyah, bahwa ibu-ibu Aisyiyah banyak yang memiliki usaha dibidang kuliner seperti jual masakan rumah, roti bakar, brownis, kebab, burger. Ketua ranting Aisyiyah menyampaikan perlu adanya pelatihan modifikasi makanan yang membawa ciri khas pangan lokal dalam penjualan dan perbedaan dengan yg lain. Tim pelaksana menyampaikan akan adanya pelatihan pembuatan selai parijoto mitra menyambut dengan senang karena bisa dijadikan untuk hiasan dan tambahan pada makanan.

Pada tanggal 6 Maret 2024 tim melakukan percobaan pertama membuat formula selai. Selai formula pertama dilakukan uji organoleptik oleh karyawan Universitas Muhammadiyah Kudus, hasilnya terdapat rasa sepat dan tekstur selai agak encer sehingga tidak sesuai dengan standar selai di pasaran. Rasa sepat pada selai berasal dari buah parijoto karena mengandung senyawa tanin, saponin dan flavonoid (Pujiastuti & Megawati, 2019).

Liem et.al. (2020) menyebutkan bahwa parameter untuk keberhasilan selai adalah bagian pemasakan dan pengadukan. Pemasakan dilakukan menggunakan api kecil selama 30 menit dengan suhu 80 °C untuk mendapatkan tekstur yang kental, homogen, tidak gosong. Pengadukan dalam pembuatan selai harus dalam keadaan stabil supaya tidak timbul gelembung udara yang mengakibatkan tekstur selai pecah. Takaran gula dan pektin yang digunakan juga mempengaruhi kualitas selai. Tim melakukan percobaan dan formulasi kedua pada tanggal 7 Maret 2024 dan diuji organoleptik, hasilnya lebih baik dari sebelumnya. Panelis mengatakan rasa kesukaannya terhadap selai, rasanya masis, asam, sepet, tidak ada rasa pahit, dan tekstur kekentalan sesuai dengan standar. Kemudian dilakukan uji ketahanan secara sensori selai dengan menyimpan selai parijoto disuhu ruang, kering dan tertutup selama 2 bulan. Hasil menunjukkan rasa manis dan sepet merupakan rasa khas dari buah parijoto, warna selai coklat karena adanya proses pemanasan dan penambahan gula secara fisik akan mempengaruhi warna dan tekstur selai (Sitepu, 2017) dan bau selai tidak berubah, serta tidak tumbuh kapang.

Tabel 1. Evaluasi organoleptik selai parijoto

Evaluasi	Hasil
Rasa	Manis, sepet
Tekstur	Kental
Warna	Coklat
Bau	Tidak menyengat
Lama penyimpanan	2 bulan

Kegiatan pelatihan dilakukan dua hari pada saat pertemuan rutin Aisyiyah Ranting Bakalan Krapyak. Hari pertama Ahad tanggal 12 Mei 2024 dilaksanakan sosialisasi tentang manfaat buah parijoto yang disampaikan oleh ahli kimia dan ahli gizi terdiri kandungan buah parijoto yang banyak mengandung antosianin dan flavonoid . tim pelaksana menyampaikan potensi buah parijoto yang ada di kota Kudus yang belum dimanfaatkan secara maksimal untuk menjadi produk makanan yang berdaya jual. Tim pelaksana memberikan pelatihan dengan cara demonstrasi dan praktik bersama membuat selai parijoto (parselai).

1. Memilih buah parijoto yang segar dan berwarna merah dan dipisahkan dari tangkai buahnya
2. Menghaluskan 350 gram buah parijoto dengan menambahkan air dan sedikit perasan buah lemon untuk menghilangkan rasa getir dan pahit
3. Memasak bubur parijoto dengan menambahkan gula pasir 200 gram yang berfungsi untuk sebagai pengawet makanan dan menghambat pertumbuhan mikroorganisme (Muchtadi, 1997). Gula juga berfungsi untuk memperbaiki tekstur pada selai.
4. Menambahkan 1 sendok teh pektin untuk membuat tekstur pada selai parijoto
5. Melakukan pengadukan sampai bubur parijoto mengental.
6. Parselai siap disajikan dan ditunggu hingga dingin.
7. Mengemas selai parijoto menggunakan wadah kaca yang bertujuan untuk menjaga kualitas produk dalam jangka waktu lama dan kebersihan.

Hasil dari kegiatan pelatihan parselai peserta sangat antusias karena adanya inovasi baru dan ide untuk tambahan makanan khususnya pada usaha kue pada peserta. Parselai ini memberikan rasa khas buah parijoto dibandingkan dengan buah lainnya.



Gambar 1. Pelaksanaan pelatihan pembuatan selai parijoto

Hari kedua Ahad tanggal 2 Juni 2024 tim pelaksana memberikan seminar tentang cara design produk, pemasaran produk, pengajuan ijin produksi, dan sertifikat halal yang. Sebanyak 21 peserta yang mengikuti kegiatan tersebut sangat antusias dengan adanya berbagai pertanyaan dari para peserta. Evaluasi kegiatan dengan metode *pre* dan *post test*, dan dengan memberikan pertanyaan kepada peserta seputar materi dengan menggunakan skala *nominal*. Hasilnya terdapat peningkatan pengetahuan peserta setelah diberikan sosialisasi dan pelatihan, untuk melihat data skor *pretest* dan *posttest* dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 2. Data Skor *pretest* dan *posttest*

	N	Range	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Pretest	30	29.00	11.00	20.00	29.220	11.511
Posttest	30	42.00	18.00	28.00	42.001	17.552
Valid	30					

Sumber: Diolah oleh peneliti menggunakan SPSS 2021

Berdasarkan Tabel 2 diperoleh data bahwa untuk nilai *pretest* memiliki rata-rata (*mean*) sebesar 29 dan nilai *posttest* memiliki rata-rata 42. Hal tersebut menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nilai rata-rata peserta berdasarkan nilai *pretest* dan *posttest* berupa peningkatan pengetahuan. Kegiatan serupa juga pernah dilakukan oleh Iswandi, dkk (2022) memberikan pelatihan pengolahan selai nenas pada ibu-ibu Dawis Mokoau Kota Kendari, dan hasilnya terdapat peningkatan pemahaman dan minat peserta tentang pembuatan selai nenas dan memasarkannya sebagai bidang usaha (Iswand et al., 2023). Pemberdayaan masyarakat terutama pada ibu rumah tangga di bidang kewirausahaan seperti pelatihan pembuatan produk makanan, pemanfaatan limbah, serta cara

pemasarannya ini efektif dapat meningkatkan ekonomi dan kemandirian masyarakat (Utami et al., 2024) (Prasetyo et al., 2020).

Upaya keberlanjutan program pengabdian masyarakat ini diwujudkan dengan menjadikan mitra sebagai binaan dalam bidang *green economy*. Sebagai sasaran umum adalah kegiatan pengembangan yang dilakukan oleh Kelompok 'Aisyiyah dengan memanfaatkan tanaman lokal, dengan salah satu program unggulannya adalah terbentuknya kelompok kerja ekonomi kreatif. Evaluasi pelaksanaan program dan keberlanjutan program di lapangan yaitu dengan mengidentifikasi permasalahan dan kebutuhan mitra yang dibutuhkan, melakukan sosialisasi tentang *green economy* (pemanfaatan buah Parijoto), melakukan evaluasi yang berkelanjutan dengan membandingkan kondisi mitra sebelum dan sesudah pelaksanaan program. Indikator keberhasilan program dengan adanya perubahan positif dari mitra (perkembangan usaha) setelah pelaksanaan program melakukan penyusunan laporan dan menjadikan program binaan kampus untuk kaderisasi dan peningkatan ekonomi masyarakat.

Produk selai parijoto ini sebagai upaya pengembangan produk dan pengolahan hasil panen yang berperan penting dalam mewujudkan *green economy* dalam sektor pertanian. Diharapkan kegiatan ini dapat meningkatkan kesejahteraan petani, mengurangi limbah pangan, melindungi lingkungan, dan memberdayakan komunitas lokal, membuka akses ke pasar yang lebih luas, dan pengolahan pasca panen dapat mendukung pertanian yang berkelanjutan sehingga mendukung ketahanan pangan global (Rahardjo et al., 2023).

SIMPULAN

Ibu-ibu anggota Ranting Aisyiyah Bakalan Krapyak Kudus sebagai peserta pelatihan pembuatan selai parijoto sangat antusias mengikuti pelatihan. Semua peserta dapat mempraktikkan dan menyukai hasil selai parijoto yang dibuat. Dari hasil pre dan post test, peserta juga mampu memahami materi terkait cara pengajuan ijin usaha, sertifikat halal, labeling, serta pemasaran produk. Perlu dilakukan pendampingan implementasi keberlanjutan produksi dan usaha oleh peserta. Upaya keberlanjutan program menjadi mitra binaan dalam bidang *green economy*.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terlaksana atas dukungan Universitas Muhammadiyah Kudus, Hibah Riset Muhammadiyah Batch VII tahun 2023, dan Mitra Aisyiyah Bakalan Krapyak Kudus.

DAFTAR PUSTAKA

- Hasbullah, U. H. A., Pertiwi, R. B., Hidayah, I. N., & Andrianty, D. (2020). Aktivitas antioksidan ekstrak buah parijoto pada berbagai pH pengolahan pangan. *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 4(2), 170. <https://doi.org/10.32585/ags.v4i2.745>
- Iswand, R. M., Asyik, N., Herdhiansyah, D., Sadimantara, M. S., & Sudarmo, H. (2023). Pelatihan pengolahan dan pengemasan selai nanas kepada ibu-ibu Dasa Wisma Kelurahan Mokoau Kota Kendari - Sulawesi Tenggara. *Sarwahita*, 19(November), 544–555. <https://doi.org/10.21009/sarwahita.19k.4>
- Liem, J. L., Sugiarti, S., Faisalma, M. W., & Haryanto, Y. A. (2020). Karakteristik dan uji organoleptik selai labu kuning. *Jurnal Pertanian Agros*, 22(1), 22–29.
- Maulida, I. D., & Mundriyastutik, Y. (2023). Produksi Lipjar (lip balm parijoto) untuk pemberdayaan ekonomi kelompok Naswiatul Aisyiyah Kecamatan Kota Kabupaten Kudus. *Diseminasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 198–201. <https://doi.org/10.33830/diseminasiabdimas.v5i2.4777>
- Pertiwi, R. B., Khikmah, N., Novita, D., & Hasbullah, U. H. A. (2017). Pelatihan pengolahan buah parijoto di Desa Japan Kecamatan Dawe Kabupaten Kudus sebagai ikon baru oleh-oleh khas Kudus. *Prosiding HEFA 1st 2017*, 6(1), 19–26. <https://doi.org/10.26139/pros.2017.745>
- Prasetyo, I., Saddewisasi, W., Riptek, J., & Kunci, K. (2020). Pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga untuk berwirausaha membuat kue sus guna meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga di

Kelurahan Mangunharjo Kecamatan Tembalang Kota Semarang. *Jurnal Riptek*, 14(1), 60–64.
<http://ripteck.semarangkota.go.id>

- Pujiastuti, E., & Megawati, A. (2019). Efek hipoglikemik fraksi etil asetat dan air ranting buah parioto (*Medinilla speciosa* Blume) pada tikus putih jantan galur Wistar dengan metode induksi aloksan. *Cendekia Journal of Pharmacy*, 3(2), 66–73.
<https://doi.org/10.31596/cjp.v3i2.56>
- Rahardjo, B., Yudhanto, W., & Aprilia, V. D. (2023). Penerapan green economy melalui pengolahan pasca panen bagi kelompok tani hortikultura Desa Pogalan Kecamatan Pakis Kabupaten Magelang. *Dharma Jnana*, 3(2), 163–172.
- Safrina, D., Susanti, D., Rahmawati, N., & Pusat, W. (2023). Pengembangan produk buah parioto (*Medinilla speciosa* Blume) serta potensinya sebagai tanaman obat: Review. *Seminar Nasional Lahan Suboptimal*, 11(1), 43–53.
<https://conference.unsri.ac.id/index.php/lahansuboptimal/article/view/2698>
- Utami, E. S., Wulandari, I., Pabulo, A. M. A., & Wulansari, A. (2024). Peningkatan kemandirian ibu rumah tangga melalui pelatihan kewirausahaan dan pembentukan usaha bersama. *Darmabakti: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 5(1), 141–148.
- Wijayanti, D., & Ardigurnita, F. (2019). Potential of parioto (*Medinilla speciosa*) fruits and leaves in male fertility. *Animal Production*, 20(2), 81. <https://doi.org/10.20884/1.jap.2018.20.2.685>
- Sitepu, I. S. B. (2017). Uji daya terima selai labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan kandungan gizinya. (Skripsi). Universitas Sumatera Utara, Medan.