

TRANSFORMASI SEMANGKA DESA LOMBANG: DARI BUAH SEGAR HINGGA PRODUK EKONOMIS INOVATIF BERBASIS *ZERO WASTE*

Nur Diana¹, Infitahul Faizah², Unsyah³, Mabrurotun Naqiyah⁴, Tatik Hidayati⁵

¹Prodi Hukum Ekonomi Syari'ah, Fakultas Syari'ah dan Ekonomi Islam, Universitas Annuqayah, Sumenep

^{2,5}Prodi Pendidikan Agama Islam, Fakultas Tarbiyah, Universitas Annuqayah, Sumenep

³Prodi Ilmu Al-Qur'an dan Tafsir, Fakultas Ushuluddin, Universitas Annuqayah, Sumenep

⁴Prodi Kimia, Fakultas MIPA, Universitas Annuqayah,

Email: diyanadya@gmail.com

Abstract: *The Community Service Program (KKN) aims to optimize the local potential of Lombang Village through innovation in processing watermelon into economically valuable products using a Zero Waste approach. Watermelon is one of the leading agricultural commodities in this village, but often the harvest is not optimally absorbed by the market. Therefore, the Annuqayah University Posko 15 KKN team initiated training and assistance in processing watermelon into various products such as watermelon jam, candied watermelon rind, watermelon rind chips, and liquid organic fertilizer (POC), by utilizing all parts of the fruit to reduce waste. This activity involves active community participation and aims to increase awareness of organic waste management and empower the family economy. The results of the activity show that the community is very enthusiastic and is able to replicate the product independently. It is hoped that this program will be the first step towards economic independence based on local potential and environmentally friendly principles. Through the method of mentoring activities for local residents, especially mothers as a KKN activity, followed by the manufacturing processing process, this research also includes a training and mentoring program for the community regarding effective processing and packaging techniques. As a result, the comprehensive use of watermelon not only succeeded in reducing waste, but also increased economic value for the people of Lombang Village*

Keywords: *Lombang Village, product innovation, community empowerment, watermelon, Zero Waste*

Abstrak: Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini bertujuan untuk mengoptimalkan potensi lokal Desa Lombang melalui inovasi pengolahan buah semangka menjadi produk bernilai ekonomis dengan pendekatan *Zero Waste*. Semangka merupakan salah satu komoditas pertanian unggulan di desa ini, namun sering kali hasil panen tidak terserap pasar secara optimal. Oleh karena itu, tim KKN Universitas Annuqayah Posko 15 menginisiasi pelatihan dan pendampingan pengolahan semangka menjadi berbagai produk seperti selai buah semangka, manisan kulit semangka, kripik kulit semangka, dan pupuk organik cair (POC), dengan memanfaatkan seluruh bagian buah untuk mengurangi limbah. Kegiatan ini melibatkan partisipasi aktif masyarakat dan bertujuan meningkatkan kesadaran akan pengelolaan limbah organik serta pemberdayaan ekonomi keluarga. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat sangat antusias dan mampu mereplikasi produk secara mandiri. Program ini diharapkan dapat menjadi langkah awal menuju kemandirian ekonomi berbasis potensi lokal dan prinsip ramah lingkungan. Melalui metode kegiatan pendampingan pada warga sekitar terutama Ibu-ibu sebagai kegiatan KKN, dilanjutkan dengan proses Pengolahan pembuatan, penelitian ini juga menyertakan program pelatihan dan pendampingan untuk masyarakat mengenai teknik

pengolahan, pengemasan yang efektif. Hasilnya, pemanfaatan komprehensif semangka tidak hanya berhasil mengurangi limbah, tetapi juga meningkatkan nilai ekonomi bagi masyarakat Desa Lombang.

Kata Kunci : Desa Lombang, inovasi produk, pemberdayaan masyarakat, semangka, *Zero Waste*

I. PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan kegiatan pengabdian mahasiswa kepada masyarakat dengan pendekatan keilmuan melalui program-program kerja yang terencana dan terarah. Program kerja tersebut didapat melalui survey, observasi dan analisis kebutuhan yang telah dilakukan di lingkungan masyarakat setempat yang akan dijadikan tempat pengabdian. Kegiatan KKN ini memanfaatkan Sumber Daya Alam (SDA) lokal dan Sumber Daya Manusia (SDM) yang ada untuk mengatasi permasalahan di masyarakat dalam kurun waktu tertentu.

Pertanian adalah sebagai suatu usaha untuk mengadakan suatu ekosistem buatan yang bertugas menyediakan bahan makanan bagi manusia. Dalam arti sempit pertanian adalah “bercocok tanam”. Pertanian dalam arti luas meliputi pertanian tanaman, perkebunan, perikanan, peternakan dan kehutanan. Kegiatan pertanian ditujukan untuk pemenuhan sumber pangan, sumber bernilai ekonomi, bahan industri, bahan energi dan untuk kebutuhan lainnya. Sektor pertanian di Indonesia memiliki suatu peranan yang penting dalam meningkatkan laju pertumbuhan ekonomi Indonesia yang terlebih khusus dalam era globalisasi ini. Selain daripada itu, sektor pertanian menjadi penopang kegiatan ekonomi mayoritas masyarakat pada umumnya, terutama yang berada di wilayah pedesaan yang tentunya menjadi lahan perekonomian yang menunjang hidup setiap masyarakat sekitar (Akhmad Jufri dkk, 2024).

Produksi pertanian merupakan salah satu sektor penting yang menopang perekonomian rakyat di berbagai daerah di Indonesia, termasuk Desa Lombang, Kecamatan Batang-Bantang, Kabupaten Sumenep, Provinsi Jawa Timur. Sebagian besar penduduk Desa Lombang bermata pencaharian sebagai petani dengan salah satu komoditas utamanya adalah semangka. Selama musim panen, produksi semangka di desa ini melimpah namun belum dimanfaatkan dengan optimal, terutama bagian kulitnya yang cenderung menjadi limbah bagi lingkungan sekitar. Fakta melimpahnya semangka ini membawa tantangan dan peluang tersendiri. Tantangannya adalah bagaimana mengurangi limbah dan meminimalisir pemborosan sumber daya. Sementara itu, peluangnya adalah untuk menciptakan inovasi produk olahan baru yang dapat meningkatkan nilai tambah bagi masyarakat desa. Transformasi dari limbah menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis tinggi merupakan kunci dalam mengembangkan perekonomian lokal berbasis ekonomi kreatif.

Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengembangkan berbagai produk olahan berbahan dasar semangka, khususnya dari kulitnya. Salah satu inovasi yang dikembangkan adalah pembuatan selai buah semangka, manisan kulit semangka, keripik semangka dari kulitnya dan pupuk cair organik (POC). Pengolahan kulit semangka ini tidak hanya bertujuan untuk mengurangi limbah pertanian, tetapi juga untuk memberikan sumber pendapatan tambahan bagi masyarakat. Pengembangan produk olahan semangka berbasis ekonomi kreatif diharapkan dapat menjadi solusi yang komprehensif dan berkelanjutan. Dengan adanya pendampingan teknis, pelatihan pengolahan, pengemasan, hingga strategi pemasaran, diharapkan produk-produk ini

dapat bersaing di pasar yang lebih luas. Ekonomi kreatif merupakan sektor yang berkembang pesat dan memiliki potensi besar dalam menciptakan lapangan kerja serta mendorong inovasi lokal. Limbah berupa sisa tanaman dan kotoran ternak mengandung unsur hara yang dibutuhkan oleh tanah untuk dapat tumbuh dengan baik. Desa Lombang merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Batang-batang, kabupaten Sumenep, Provinsi Jawa Timur.

Desa Lombang mempunyai potensi besar dalam budidaya semangka hibrida, baik dari segi kesuburan lahan maupun jumlah petani yang membudidayakan. Meskipun demikian, meski produksinya tinggi, nilai tambah yang diperoleh petani masih rendah karena banyak hasil panen semangka dijual mentah sebagai buah segar tanpa pengolahan lanjutan. Semangka merupakan salah satu jenis buah semusim yang mempunyai nilai komersial tinggi, semangka menjadi komoditas strategis untuk meningkatkan kesejahteraan petani (Ir. Sri Haryati dkk, 2022). Semangka juga merupakan salah satu komoditas buah tropis yang memiliki peminat cukup tinggi di pasar lokal maupun regional. Rasanya yang manis, kandungan air yang tinggi, dan nilai gizi seperti vitamin C, likopen, serta antioksidan membuat semangka digemari banyak orang. Namun, praktis pemanfaatan semangka umumnya berakhir pada bagian daging buahnya saja, sedangkan kulit dan biji sering dianggap limbah.

Limbah kulit semangka selama ini belum dimanfaatkan secara optimal. Padahal, bagian Kulit buah semangka juga kaya akan vitamin, mineral, enzim, dan klorofil. Vitamin-vitamin yang terdapat pada kulit buah semangka meliputi vitamin A, vitamin B2, vitamin B6, vitamin E, dan vitamin C. Kandungan vitamin E, vitamin C, dan protein yang cukup banyak (Widia Lubis, 2019). Kulit semangka dapat diolah menjadi beraneka ragam olahan diantaranya menjadi keripik, selai, kue, manisan, masker wajah yang memiliki manfaat seperti dapat mencerahkan dan mengurangi kerutan, menghilangkan bekas jerawat, serta dapat melembabkan kulit wajah dan lainnya (Amara Alya Nur Cantika, 2023).

Salah satu pendekatan yang relevan untuk mengoptimalkan pemanfaatan buah semangka secara menyeluruh adalah konsep *Zero Waste*. *Zero Waste* merupakan salah satu upaya untuk meminimalisir sampah mulai dari produksi sampah sampai berakhirnya suatu produksi (Kartini Rustan dkk, 2023). Konsep ini menekankan bahwa seluruh bagian tanaman baik yang selama ini digunakan maupun yang sering dibuang dapat diolah guna meminimalkan limbah dan meningkatkan nilai ekonomi. Dengan menerapkan *Zero Waste*, bagian yang dianggap limbah seperti kulit semangka dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan seperti selai, manisan, keripik, atau kompos organik cair. Selain memberikan manfaat ekonomi, pendekatan ini juga membawa manfaat lingkungan seperti pengurangan sampah organik, penurunan pencemaran, dan peningkatan kesuburan tanah. Meskipun potensi dan manfaatnya jelas, ada beberapa tantangan dalam penerapan inovasi semacam ini di tingkat desa. Di antaranya adalah kurangnya pengetahuan tentang teknik pengolahan limbah, fasilitas produksi yang terbatas, akses pasar yang belum kuat, serta kendala modal dan infrastruktur.

Di Desa Lombang, berdasarkan survei awal, sebagian besar petani masih mengandalkan penjualan buah segar semangka sebagai sumber pendapatan utama. Mereka belum memiliki pengalaman banyak dalam pengolahan hasil pascapanen, branding, atau pemasaran produk olahan. Kondisi ini membuat pendapatan petani sangat bergantung pada fluktuasi harga pasar dan musim panen raya.

Program pemberdayaan masyarakat melalui inovasi pengolahan semangka berbasis *Zero Waste* memiliki potensi untuk menjadi jawaban bagi masalah tersebut

(Bernadetta Putri Hapsari, 2024). Dengan memberi pelatihan tentang pembuatan produk olahan semangka (daging dan kulit), fasilitas sederhana, dan pendampingan dalam pemasaran, masyarakat bisa menambah variasi produk, memperpanjang umur simpan, serta mengurangi ketergantungan pada pasar buah segar.

Selain aspek ekonomi dan lingkungan, inovasi ini juga berpotensi memberikan dampak sosial yang positif. Pemberdayaan ibu-ibu PKK, pemuda desa, serta kelompok usaha bersama dapat menguatkan kearifan lokal dan kolaborasi antar warga. Lebih jauh lagi, apabila produk olahan tersebut mendapat pengakuan seperti sertifikasi atau branding lokal, desa bisa memperoleh reputasi sebagai pusat inovasi pertanian.

Dengan dasar potensi ekologi, sosial, dan ekonomi yang ada, artikel ini bertujuan untuk menjelaskan proses transformasi semangka Desa Lombang dari buah segar menjadi produk ekonomis inovatif berbasis *Zero Waste*. Studi ini akan mendeskripsikan bagaimana masyarakat melibatkan seluruh bagian semangka, teknik pengolahan, produk yang dihasilkan, serta tantangan dan peluang yang muncul agar transformasi tersebut dapat berkelanjutan.

II. METODE PELAKSANAAN

Lokasi kegiatan KKN (Kuliah Kerja Nyata) dilaksanakan di Desa Lombang, Kecamatan Batang-batang, Kabupaten Sumenep, Provinsi Jawa Timur, Indonesia. Sebagian besar penduduk Desa Lombang bermata pencaharian sebagai petani, terutama dalam budidaya semangka. Sektor pertanian merupakan tulang punggung perekonomian desa ini, sehingga menjadi fokus utama dalam program KKN ini.

Metode kegiatan yang digunakan dalam pengembangan produk olahan berbahan dasar semangka di Desa Lombang. Pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh peserta KKN Posko 15 Universitas Annuqayah di Desa Lombang menggunakan pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD), yaitu sebuah pendekatan pembangunan masyarakat yang berfokus pada penggalian dan pemanfaatan aset-aset lokal sebagai fondasi pengembangan program (Putu Parmila, 2019).

Pendekatan Aset Berbasis Pengembangan Komunitas (ABCD) adalah strategi untuk pembangunan berkelanjutan yang digerakkan oleh komunitas. ABCD tidak hanya fokus pada mobilisasi komunitas tertentu, tetapi juga pada bagaimana menghubungkan aset mikro ke lingkungan makro. Daya tarik ABCD terletak pada premisnya bahwa komunitas dapat mendorong proses pembangunan sendiri dengan mengidentifikasi dan memobilisasi aset yang ada, tetapi seringkali tidak disadari. Dengan demikian, mereka dapat merespon dan menciptakan peluang bersifat lokal. ABCD membangun aset yang sudah ada di komunitas dan memobilisasi individu, asosiasi, dan institusi untuk bersatu guna mengembangkan aset mereka bukan fokus pada kebutuhan mereka. Ada proses identifikasi aset yang panjang; aset individu, asosiasi, dan kemudian institusi diidentifikasi sebelum dimobilisasi untuk bekerja sama dan membangun aset yang sudah teridentifikasi dari semua yang terlibat. Kemudian, aset yang teridentifikasi dari individu dicocokkan dengan orang atau kelompok yang memiliki minat atau kebutuhan terhadap aset tersebut. Intinya adalah mulai menggunakan apa yang sudah ada di Masyarakat (Abdurrahman, 2024).

III HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Aktivitas

Pelaksanaan pengabdian masyarakat oleh tim KKN Posko 15 Universitas Annuqayah di Desa Lombang berfokus pada pemanfaatan potensi lokal dalam budidaya semangka hibrida yang melimpah. Berdasarkan hasil survei dan wawancara awal, ditemukan bahwa masyarakat desa selama ini hanya menjual semangka dalam bentuk buah segar tanpa adanya pengolahan hasil lanjutan. Kondisi ini menyebabkan ketergantungan pada harga pasar yang fluktuatif sehingga pendapatan petani tidak stabil. Selain itu, limbah kulit semangka yang memiliki nilai gizi dan ekonomi justru dibuang begitu saja, berpotensi mencemari lingkungan dan menimbulkan masalah kesehatan (Adimas Pamuji, 2017).

Keunggulan utama pengabdian ini terletak pada pendekatan berbasis *Asset-Based Community Development* (ABCD) yang mengedepankan pemberdayaan masyarakat dengan memaksimalkan aset dan potensi yang ada (Abdurrahman, 2024). Tim pengabdian tidak hanya memberikan solusi teknis berupa pelatihan pengolahan produk semangka dan limbahnya, tetapi juga mengembangkan kapasitas masyarakat dalam aspek kewirausahaan dan pemasaran produk. Dengan cara ini, pengabdian ini tidak sekadar mengatasi masalah sesaat, tetapi juga membangun pondasi ekonomi yang berkelanjutan dan mandiri bagi masyarakat desa Lombang.

B. Penyelesaian Masalah

Strategi pengabdian yang diterapkan meliputi beberapa bentuk kegiatan, antara lain survei awal dan pemetaan potensi desa, seminar tentang pengolahan semangka menjadi berbagai olahan inovatif, pelatihan pembuatan produk olahan seperti selai semangka, manisan kulit semangka dan keripik kulit semangka, serta pupuk kompos organik cair (Muhammad Zubair dkk, 2021). Selain itu, pemasaran produk secara kolektif. Tim juga mendampingi masyarakat dalam proses produksi dan pengembangan branding produk lokal. Beberapa tahapan-tahapan yang telah dilakukan oleh peneliti adalah sebagai berikut :

a. Survei Awal dan Pemetaan Potensi Desa

Tim melakukan observasi dan wawancara kepada masyarakat untuk mengidentifikasi potensi unggulan desa, terutama pada sektor pertanian semangka dan pengelolaan limbahnya. Data yang diperoleh menjadi dasar perencanaan kegiatan pengabdian agar lebih tepat sasaran.

b. Seminar tentang pengolahan semangka menjadi berbagai olahan inovatif

Kegiatan seminar ini melibatkan petani semangka, aparat desa, Ibu-Ibu PKK dan Masyarakat dari perdusun. Penyaji dalam seminar ini adalah Ibu Enni Mutiati yang mana beliau merupakan salah satu dosen di Kampus Universitas Annuqayah (UA). Kegiatan ini meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga, khususnya ibu-ibu dan pemuda, dalam mengolah semangka dan limbah kulitnya menjadi produk bernilai tambah seperti selai, manisan, keripik, dan kompos organik. Selain itu, pelatihan ini mendorong kesadaran masyarakat terhadap pentingnya konsep *Zero Waste*, sekaligus membuka peluang usaha baru yang lebih mandiri dan berkelanjutan. Melalui kegiatan ini pula, terbentuk kelompok usaha bersama yang menjadi langkah awal dalam pengembangan ekonomi lokal berbasis potensi desa.



Gambar 1: Pelaksanaan Seminar Transformasi buah semangka dari buah segar hingga produk ekonomis berbasis zero waste

c. Pelatihan Pengolahan Produk Olahan Semangka

Pelatihan ini bertujuan untuk mengurangi ketergantungan pada pasar buah segar dan meningkatkan pendapatan warga. Masyarakat, khususnya ibu-ibu dan pemuda, dilatih untuk mengolah semangka menjadi produk bernilai tambah seperti:

- 1) Selai semangka
- 2) Manisan kulit semangka
- 3) Keripik kulit semangka
- 4) Pupuk kompos organik cair dari kulit serta biji semangka yang tidak terpakai



Gambar 2. Pelatihan pegolahan manisan kulit semangka dan selai semangka kepada Ibu ibu PKK



Gambar 3. Pelatihan pengolahan keripik dari kulit semangka kepada ibu ibu PKK



Gambar 4. Proses pembuatan pupuk organik cair (POC) dari kulit semangka

d. Pendampingan Produksi dan Branding Produk

Tim mendampingi proses produksi agar kualitas produk terjaga dan proses berjalan efisien. Masyarakat juga diberi pembekalan tentang:

- 1) Pengemasan produk
- 2) Desain label sederhana
- 3) Pengenalan branding lokal dengan nama **“Cemilangka, Semangka Candy, dan Sweetmangka”** untuk meningkatkan daya saing produk di pasar.



Gambar 5. Hasil Produksi Olahan Semangka kepada ibu ibu PKK



Gambar 6. Dokumentasi Pelatihan bersama ibu ibu PKK



Gambar 7. Proses Pembuatan Manisan dari kulit semangka



Gambar 8. Proses pelabelan produk olahan dari buah semangka

e. Hasil atau Kontribusi Pengabdian

Hasil pengabdian ini memberikan kontribusi nyata bagi Desa Lombang, yaitu meningkatnya nilai tambah komoditas semangka melalui diversifikasi produk olahan yang inovatif dan ramah lingkungan. Pemberdayaan masyarakat terlihat dari meningkatnya keterampilan pengolahan hasil pertanian serta tumbuhnya pola pikir kewirausahaan berbasis potensi lokal. Selain itu, pemanfaatan limbah kulit semangka secara optimal menjadi manisan kulit semangka (Feni Oktafiyani dkk, 2022) dan kripik semangka berhasil mengurangi pencemaran lingkungan dan memperkuat pendekatan *Zero Waste* di desa. Program ini turut membantu membangun rantai nilai pertanian yang lebih kuat dan ekonomi lokal yang lebih stabil, sehingga diharapkan mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Lombang secara berkelanjutan.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Program pengabdian masyarakat oleh tim KKN Posko 15 Universitas Annuqayah di Desa Lombang berhasil mengidentifikasi dan mengembangkan potensi lokal, khususnya pada komoditas semangka, melalui pendekatan berbasis *Asset-Based Community Development* (ABCD). Selama ini, semangka hanya dimanfaatkan sebagai buah segar, sementara bagian lainnya seperti kulit semangka dibuang begitu saja dan menjadi limbah. Melalui kegiatan pelatihan, seminar, dan pendampingan produksi, masyarakat diberdayakan untuk mengolah semangka dan limbahnya menjadi berbagai produk inovatif seperti selai, manisan, kripik, dan kompos organik.

Program ini tidak hanya meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan hasil pertanian, tetapi juga mendorong tumbuhnya jiwa kewirausahaan dan kesadaran akan pentingnya pengelolaan limbah berbasis *Zero Waste*. Hasil nyata dari kegiatan ini adalah terbentuknya kelompok usaha bersama, meningkatnya nilai tambah produk lokal, dan terciptanya branding produk yang siap bersaing di pasar. Keterlibatan aktif berbagai pihak, termasuk pemerintah desa, ibu-ibu PKK, dan kelompok tani, menjadi kunci keberhasilan program ini. Secara keseluruhan, kegiatan ini telah memberikan kontribusi signifikan terhadap penguatan ekonomi lokal dan kemandirian masyarakat Desa Lombang secara berkelanjutan.

Disarankan agar pemerintah desa mendukung keberlanjutan program ini dengan memberikan pendampingan jangka panjang, termasuk menyediakan fasilitas produksi sederhana, akses modal, dan ruang usaha bagi kelompok masyarakat yang sudah terbentuk.

Masyarakat diharapkan dapat terus mengembangkan keterampilan yang telah diperoleh, menjaga semangat gotong royong, serta meningkatkan produktivitas kelompok usaha agar produk olahan semangka dapat bersaing di pasar lokal maupun luar daerah.

DAFTAR PUSTAKA

- Ir. Sri Haryati dkk, *Buku Pedoman Budidaya Semangka*, Kementerian Pertanian Jl. Ir. H. Juanda No. 20, Kota Bogor, 16122, Indonesia, 2022
- Kartini Rustan, Andi Agustang, Idham Irwansyah Idrus, *Penerapan Gaya Hidup Zero Waste Sebagai Upaya Penyelamatan Lingkungan Di Indonesia*, volume 2 no 6 2023
- Amara Alya Nur Cantika , Selly Harnesa Putri, Desi Nurliasari, *Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Semangka (Citrullus Lanatus) Sebagai Antioksidan Alami Dalam Sediaan Masker Wajah Berbentuk Gel*, Jurnal DIALEKTIKA: Jurnal Ilmu Sosial, Vol 21 No. 2 2023,
- Abdurrahman, *Pendekatan Abcd (Asset-Based Community Development) Dalam Pengembangan Pendidikan Islam*, Jurnal Tinta, Vol. 6 No. 1, Month, March Year, 2024 Universitas Al-Qolam Malang
- Bernadetta Putri Hapsari, *Analisis Penerapan Zero Waste Dalam Pengelolaan Sampah Rumah Tangga Guna Meningkatkan Kualitas Lingkungan Hidup*, Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora Vol. 2 No. 6, 2024
- Feni Oktafiyani, Hayati, Tiara Misti Indriani, *Pemanfaatan Kulit Semangka Menjadi Produk Manisan Sebagai Upaya Peningkatan Usaha Mikro Kecil (Umk) Desa Purwojati*, Prosiding Kampelmas Vol. 1 No. 2 Tahun 2022.
- Akhmad Jufri, *Pengembangan Produk Olahan Berbahan Dasar Semangka Berbasis Ekonomi Kreatif Di Desa Gapura, Lombok Tengah , Development of Processed Products Made From Watermelon Based On Creative Economics In Gapura Village, Central Lombok*, Vol. 2 No 4, 2024
- Adimas Pamuji, *Uji Daya Semangka Hibrida Biji Kuning (Citrulus Vulgaris)*, Vol. 5 No.4, 2017
- Muhammad Zubzir, *Upaya Pemanfaatan Limbah Buah Semangka Sebagai Alternatif Pupuk Organik Untuk Mengurangi Pencemaran Lingkungan Di Desa Pringgabaya*, Vol. 3 No. 4 , 2021
- Putu Parmila, *Pengaruh Dosis Pupuk Petroganik Dan Kalium Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Semangka (Citrulus Vulgaris Scard)*, Vol.2 No.1 2019