

# **PEMBERDAYAAN POTENSI LOKAL BUAH SEMANGKA SEBAGAI PRODUK UMKM UNTUK MENINGKATKAN EKONOMI MASYARAKAT DESA SUKAMAKMUR, KECAMATAN TOLANGOHULA, KABUPATEN GORONTALO**

<sup>1</sup> Muten Nuna, <sup>2\*</sup> Sarfan Tabo, <sup>3</sup> Robby Hunawa, <sup>4</sup> Dikson Junus, <sup>5</sup> Abdul Wahab Podungge, <sup>6</sup> Nirmala Sahi, <sup>7</sup> Nopriawan Mahriadi, <sup>8</sup> Dewi Walahe, <sup>9</sup> Silvana Hasan, <sup>10</sup> Suaip Napir, <sup>11</sup> Nur Istiyani Harun, <sup>12</sup> Jefri Polinggapo, <sup>13</sup> Muh. Fachri Arsjad, <sup>14</sup> Lisnawaty Paweni, <sup>15</sup> Nikma Bilondatu, <sup>16</sup> Ahiar Biongan, <sup>17</sup> Wanda Bahlun, <sup>18</sup> Yovin Sukarna

<sup>2,5,6,8,12,13,14,18</sup> Program Studi Ilmu Administrasi Negara, Universitas Gorontalo,

<sup>1,3,4,9,10,11,17</sup> Program Studi Ilmu Pemerintahan, Universitas Gorontalo,

<sup>7</sup> Program Studi Ilmu Administrasi Publik, STISIPOL Candradimuka

<sup>15</sup> Program Studi Akuntansi, Universitas Gorontalo

<sup>16</sup> Program Studi Manajemen, Universitas Gorontalo

<sup>17</sup> Mahasiswa program Studi Ilmu Pemerintahan, Universitas Gorontalo

<sup>18</sup> Mahasiswa Program Studi Ilmu Administrasi Negara, Universitas Gorontalo

\*Corresponding author: sarfandjtabo@gmail.com

## **ARTICLE INFO**

### *Submitted:*

August 13, 2025

### *Review:*

August 21, 2025

### *Accepted:*

September 9, 2025

### *Available online:*

September 15, 2025

### *Article citation (APA):*

Nuna, M., Tabo, S., Hunawa, R., dkk. (2025). Pemberdayaan Potensi Lokal Buah Semangka Sebagai Produk UMKM Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa Sukamakmur, Kecamatan Tolangohula, Kabupaten Gorontalo. *Aktivasi: Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 7(1), 20-32. <https://doi.org/10.37858/aktivasi.v7i1.585>

**DOI:** <https://doi.org/10.37858/aktivasi.v7i1.585>



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

## **ABSTRAK**

Kuliah Kerja Pengabdian (KKP) merupakan implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi yang berfokus pada pengabdian kepada masyarakat. Program ini bertujuan memberdayakan mahasiswa sebagai agen perubahan melalui penerapan ilmu di lapangan. Penelitian ini dilaksanakan di Desa Sukamakmur, Kecamatan Tolangohula, Kabupaten Gorontalo, yang memiliki potensi pertanian semangka melimpah. Urgensi penelitian ini terletak pada perlunya optimalisasi pengolahan semangka untuk meningkatkan nilai jual, menumbuhkan kesadaran hidup bersih dan sehat, serta memperkuat kebersamaan masyarakat. Kegiatan KKP dilaksanakan selama 45 hari dengan tahapan observasi, wawancara, diskusi, dan pelatihan langsung. Metode demonstrasi digunakan dalam pelatihan pengolahan semangka menjadi produk stik dan selai. Selain itu, dilakukan sosialisasi Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS), pemeriksaan kesehatan gratis, serta kegiatan seni dan olahraga. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat berhasil memahami dan mempraktikkan pengolahan semangka menjadi produk bernilai jual. Terjadi peningkatan kesadaran masyarakat terhadap PHBS, serta terjalin kekompakan melalui kegiatan sosial. Implikasi dari kegiatan ini adalah terwujudnya pemberdayaan ekonomi, peningkatan kesehatan, dan penguatan sosial di masyarakat. Untuk keberlanjutan program, disarankan adanya pendampingan berkelanjutan dari pemerintah daerah dan universitas guna mengembangkan usaha olahan semangka dan meningkatkan partisipasi masyarakat dalam menjaga kesehatan serta kebersihan lingkungan.

**Kata Kunci:** Kuliah Kerja Pengabdian, Pemberdayaan Masyarakat, Olahan Semangka, PHBS, Desa Sukamakmur

### **ABSTRACT**

*Community Service Program (Kuliah Kerja Pengabdian/KKP) is an implementation of the Tri Dharma of Higher Education focusing on community engagement. This program aims to empower students as agents of change through the application of knowledge in the field. This research was conducted in Sukamakmur Village, Tolangohula District, Gorontalo Regency, an area with abundant watermelon agricultural potential. The urgency of this research lies in the need to optimize watermelon processing to increase its economic value, foster awareness of clean and healthy living, and strengthen community cohesion. The KKP activities were carried out for 45 days, encompassing observation, interviews, discussions, and direct training. The demonstration method was employed in the training for processing watermelons into stick and jam products. Additionally, socialization on Clean and Healthy Living Behavior (PHBS), free health check-ups, and arts and sports activities were conducted. The results show that the community successfully understood and practiced watermelon processing into valuable products. There was an increase in community awareness regarding PHBS, and cohesion was fostered through social activities. The implications of these activities include the realization of economic empowerment, improved health, and strengthened social bonds within the community. For the sustainability of the program, continuous mentorship from the local government and universities is recommended to develop the processed watermelon business and enhance community participation in maintaining health and environmental cleanliness.*

**Keywords:** *Community Service Program, Community Empowerment, Processed Watermelon, PHBS, Sukamakmur Village*

### **Pendahuluan**

Kuliah Kerja Pengabdian (KKP) adalah merupakan mata kuliah wajib yang memiliki bobot 4 SKS, mata kuliah ini wajib ditempuh oleh setiap mahasiswa S-1 di Universitas Gorontalo sebagai syarat utama menyelesaikan studi. Selain itu KKP merupakan salah satu wujud Tri Dharma Perguruan Tinggi dengan pemberian pengalaman belajar dan bekerja kepada para mahasiswa tentang penerapan dan pengembangan ilmu dan teknologi di luar kampus serta memberi kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar dan bekerja bersama Masyarakat (Muklas et al., 2023).

Kuliah Kerja Pengabdian (KKP) yang dilakukan oleh mahasiswa Universitas Gorontalo pada tahun 2024 kali ini tidaklah mengalami modifikasi secara total melainkan memberi penguatan terhadap Tri Dharma Pengabdian, mengingat masalah sosial kemasyarakatan semakin kompleks dihadapi. Oleh karenanya posisi mahasiswa Universitas Gorontalo bukan berarti mengajar masyarakat tentang sesuatu yang terbaik untuk mereka, tetapi melakukan upaya membangun budaya partisipasi dalam kegiatan masyarakat, sebagai sebuah proses pengabdian yang dilakukan bersama-sama untuk mencari jalan terbaik dalam menyelesaikan persoalan yang mereka hadapi. Mahasiswa melakukan tugas pendampingan terhadap apa yang dibutuhkan oleh masyarakat dalam menghadapi problem sosial di tengah-tengah mereka (Bayuaji et al., 2024).

Pemberdayaan (empowerment) berasal dari kata dasar daya (power) yang berarti kemampuan atau kekuatan. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, pemberdayaan

merupakan proses, cara, perbuatan memberdayakan. Secara umum, pemberdayaan merupakan suatu proses memberikan daya (power) bagi suatu komunitas atau kelompok masyarakat untuk bertindak mengatasi masalahnya, serta mengangkat taraf hidup dan kesejahteraan mereka. Jadi pemberdayaan masyarakat merupakan strategi untuk mewujudkan kemampuan dan kemandirian masyarakat. Tujuan pemberdayaan masyarakat yang dilakukan ini adalah memampukan dan memandirikan masyarakat terutama dari kemiskinan dan keterbelakangan atau ketidakberdayaan (Subianto et al., 2024).

Potensi Lokal merupakan daya, kekuatan, kesanggupan dan kemampuan yang dimiliki oleh desa untuk dapat dikembangkan dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Potensi yang ada di Desa Sukamakmur banyak terdapat di Kebun. Salah satunya yaitu buah Semangka. Potensi lokal ini belum diketahui oleh masyarakat untuk dimanfaatkan dan diolah menjadi Stick dan selay buah semangka. Maka dari itu kami mahasiswa KKP UG mengangkat potensi lokal ini menjadi program inti kami untuk dikembangkan menjadi sebuah produk yang dapat dijadikan sebagai produk UMKM oleh masyarakat, agar nantinya dapat menambah lapangan pekerjaan bagi masyarakat sehingga meningkatkan perekonomian yang ada di Desa Sukamakmu (Fajri et al., 2024).

Kegiatan KKP di Universitas Gorontalo tidak hanya berfokus pada penyelesaian masalah sosial secara jangka pendek, melainkan juga berupaya menumbuhkan budaya inovasi berkelanjutan di antara mahasiswa dan masyarakat. Melalui kolaborasi lintas-disiplin, mahasiswa dapat mengintegrasikan ilmu-ilmu teknik, ekonomi, serta ilmu sosial untuk merancang solusi yang adaptif terhadap perubahan lingkungan dan dinamika pasar. Misalnya, pengembangan produk olahan semangka tidak hanya melibatkan proses pengolahan makanan, tetapi juga mencakup studi kelayakan usaha, branding, serta strategi pemasaran digital yang dapat memperluas jangkauan pasar produk UMKM desa. Pendekatan ini menjadikan KKP sebagai laboratorium nyata bagi mahasiswa untuk menguji teori akademik dalam konteks dunia kerja dan kewirausahaan, sekaligus meningkatkan kapasitas kompetitif produk lokal di tingkat regional dan nasional (Anwar et al., 2023).

Selanjutnya, pemberdayaan (empowerment) masyarakat melalui KKP harus diiringi dengan pendekatan partisipatif yang inklusif, di mana suara dan aspirasi semua kelompok—termasuk perempuan, pemuda, dan kelompok rentan—didengar dan dipertimbangkan dalam perencanaan program. Dengan melibatkan tokoh masyarakat, Lembaga Swadaya Masyarakat (LSM), serta pemerintah desa, program KKP dapat menghasilkan rencana aksi bersama yang berkelanjutan, misalnya pembentukan koperasi produksi semangka yang dikelola secara kolektif. Koperasi ini tidak hanya memberikan peluang kerja, tetapi juga memungkinkan pembagian keuntungan yang adil, sehingga meningkatkan kesejahteraan ekonomi dan memperkuat rasa memiliki di antara warga. Dengan demikian, KKP tidak sekadar menjadi proyek akademik, melainkan motor perubahan sosial yang memperkuat kemandirian desa dan menciptakan dampak jangka panjang bagi pembangunan berkelanjutan (Marlina, 2023).

Desa Sukamakmur memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah, khususnya dalam sektor pertanian, di mana buah semangka menjadi salah satu komoditas unggulan. Namun, potensi ini belum dimanfaatkan secara optimal. Urgensi dari kegiatan KKP ini terletak pada kenyataan bahwa meskipun produksi semangka di Desa Sukamakmur tinggi, sebagian besar masyarakat belum memiliki pengetahuan atau keterampilan untuk mengolahnya menjadi produk bernilai tambah seperti stik atau selai semangka.

Berdasarkan hasil observasi kelompok Desa Sukamakmur Kuliah Kerja Pengabdian (KKP) Angkatan XXV Tahun 2024 dengan melakukan suatu indentifikasi masalah dilapangan, dimana terdapat beberapa permasalahan yang terjadi, sehingga dengan melakukan suatu kegiatan observasi tersebut kami dari kelompok Desa Sukamakmur mendapatkan beberapa data dan fakta pendukung, sehingga program yang dijalankan dapat dipecahkan sesuai dengan temuan dilapangan. Permasalahan dimana ditemukan banyak dari masyarakat di Desa Sukamakmur memiliki kebun buah semangka, yang nantinya ketika panen buah tersebut sebagian dijual dan semagian menjadi konsumsi keluarga, akan tetapi yang tidak disadari oleh masyarakat tersebut adalah dimana nilai ekonomis dari buah semangka itu bukan hanya dagingnya saja akan tetapi kulit buah semangka itupun bisa saja olahan guna menambah penghasilan bagi masyarakat itu sendiri.

Pengembangan produk olahan semangka di Desa Sukamakmur tidak hanya melibatkan aspek teknis pengolahan makanan, tetapi juga mencakup penyusunan studi kelayakan usaha, pengembangan *branding* yang menarik, serta implementasi strategi pemasaran digital untuk memperluas jangkauan pasar produk UMKM desa. Pendekatan ini menjadikan KKP sebagai laboratorium nyata bagi mahasiswa untuk menguji teori akademik dalam konteks dunia kerja dan kewirausahaan, sekaligus meningkatkan kapasitas kompetitif produk lokal di tingkat regional dan nasional.

### **Metode Pelaksana**

Pelaksanaan program KKP di Desa Sukamakmur berlangsung selama 45 hari dengan rangkaian kegiatan yang dirancang secara terstruktur dan partisipatif. Pemilihan Desa Sukamakmur sebagai lokasi KKP merupakan langkah strategis yang didasarkan pada identifikasi awal terhadap potensi signifikan dan permasalahan riil yang dihadapi masyarakat, sehingga metode pelaksanaan dapat diselaraskan secara efektif. Tahap awal dimulai dengan observasi langsung ke lapangan untuk mengidentifikasi potensi serta permasalahan yang dihadapi masyarakat. Observasi ini mencakup peninjauan kondisi wilayah, potensi sumber daya lokal, serta hambatan yang menghalangi optimalisasi potensi tersebut. Setelah data awal terkumpul, tim melanjutkan dengan wawancara kepada tokoh masyarakat, aparat desa, dan pihak-pihak yang memiliki pengaruh di desa. Wawancara ini bertujuan memperdalam informasi yang diperoleh dari observasi, sekaligus memahami perspektif masyarakat terkait solusi yang dibutuhkan (Arianto et al., 2017).

Tahapan berikutnya adalah diskusi tatap muka dengan melibatkan pemerintah desa, tokoh agama, tokoh adat, karang taruna, dan perwakilan warga. Dalam forum ini disepakati

program inti, program tambahan, serta program sisipan yang akan dilaksanakan selama KKP. Program inti difokuskan pada pelatihan pembuatan stick dan selai semangka dengan metode demonstrasi. Pelatihan ini dirancang agar masyarakat tidak hanya memahami teori pengolahan, tetapi juga terampil mempraktikkan setiap langkahnya secara mandiri. Sebagai bagian dari peningkatan kualitas hidup, dilaksanakan sosialisasi Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) di sekolah dasar. Kegiatan ini menyoar anak-anak agar sejak dini memahami pentingnya menjaga kebersihan diri dan lingkungan. Untuk mendukung kesehatan warga secara langsung, tim KKP mengadakan pemeriksaan kesehatan gratis, yang meliputi pengecekan tekanan darah dan konsultasi kesehatan sederhana (Anggraeny, 2013).

Di bidang sosial dan budaya, mahasiswa bersama masyarakat menyelenggarakan kegiatan seni dan olahraga dalam rangka memperingati HUT RI ke-79 dan Maulid Nabi. Lomba-lomba yang diadakan tidak hanya menjadi ajang hiburan, tetapi juga mempererat silaturahmi antarwarga. Selain itu, dilakukan kerja bakti di fasilitas umum seperti masjid dan kantor desa untuk menciptakan lingkungan yang bersih, sehat, dan nyaman. Kegiatan diakhiri dengan donor darah sebagai wujud kepedulian sosial dan solidaritas untuk membantu sesama.

Hari / Tanggal	Kegiatan	Deskripsi Singkat	Lokasi	Peserta
1 – 3	Observasi Lapangan	Identifikasi potensi pertanian (buah semangka) dan permasalahan desa	Seluruh dusun di Desa Sukamakmur	Tim KKP
4 – 6	Wawancara Terarah	Wawancara dengan kepala desa, tokoh masyarakat, tokoh adat, karang taruna, dan petani	Kantor desa & rumah tokoh masyarakat	Tim KKP, tokoh desa
7	Forum Diskusi Masyarakat	Penentuan program inti, tambahan, dan sisipan	Aula Kantor Desa	Tim KKP, perangkat desa, tokoh masyarakat
8 – 10	Persiapan Pelatihan	Penyusunan bahan, alat, dan modul pelatihan olahan semangka	Sekretariat KKP	Tim KKP
11	Pelatihan Pembuatan	Demonstrasi pembuatan produk olahan semangka	Aula Kantor Desa	20 warga, kepala desa, aparat

	Stick & Selai Semangka			
12 – 14	Sosialisasi PHBS	Penyuluhan perilaku hidup bersih dan sehat	SDN 4 Tolangohula	Siswa SD, guru
15	Pemeriksaan Kesehatan Gratis	Pengecekan tekanan darah dan konsultasi kesehatan	Balai Desa	Warga desa, tenaga kesehatan
16 – 35	Kegiatan Seni & Olahraga	Lomba voli, tilawah, adzan, dan cerdas cermat (HUT RI & Maulid Nabi)	Lapangan desa & aula	Warga desa, karang taruna
36 – 40	Kerja Bakti	Pembersihan dan perbaikan ringan fasilitas umum	Masjid & Kantor Desa	Warga desa, mahasiswa KKP
41	Donor Darah	Donor darah sukarela bekerja sama dengan PMI	Balai Desa	Warga desa, aparat, mahasiswa
42 – 44	Evaluasi & Dokumentasi	Penyusunan laporan		

**Tabel 1.** Tabel Pelaksanaan Program KKP Desa Sukamakmur Tahun 2024  
Sumber: diolah langsung oleh penulis, (2024)

## Hasil dan Pembahasan Pelatihan Pengolahan Buah Semangka

**Gambar 1.** Buah Semangka (*Citrullus lanatus*) Desa Sukamakmur



Sumber: Penulis, (2024)

Program inti KKP di Desa Sukamakmur merupakan bentuk nyata dari upaya pemberdayaan potensi lokal yang berfokus pada pemanfaatan buah semangka (*Citrullus lanatus*) sebagai bahan baku produk olahan bernilai jual. Pemilihan buah semangka sebagai komoditas utama bukan hanya didasari oleh ketersediaannya yang melimpah di desa, tetapi juga oleh kandungan gizinya yang tinggi, seperti vitamin A, vitamin C, vitamin B6, asam folat, kalium, magnesium, serta senyawa fitokimia seperti likopen dan citrulline yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Keunikan program ini adalah memaksimalkan seluruh bagian buah, termasuk kulit, yang selama ini dianggap limbah (Aliansyah et al., 2024).

Pelatihan dilaksanakan pada 27 Agustus 2024 di Aula Kantor Desa Sukamakmur. Acara dihadiri oleh Kepala Desa, perangkat desa, tokoh masyarakat, dan 20 warga yang antusias untuk belajar. Kegiatan diawali dengan penyampaian materi oleh mahasiswa KKP mengenai manfaat buah semangka dari segi kesehatan, potensi ekonomi, dan peluang pengembangan produk turunan. Pemateri juga menjelaskan bagaimana produk ini dapat dikembangkan menjadi usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang berdaya saing.

### Proses Produksi Stick Semangka

No	Tahap Proses	Uraian Kegiatan
1	Persiapan Bahan	Pilih buah semangka berkualitas, cuci bersih
2	Pengupasan	Pisahkan kulit luar dan ambil kulit bagian dalam (warna putih)
3	Pemarutan	Parut kulit bagian dalam menggunakan parutan kasar
4	Pencucian Ulang	Cuci hasil parutan hingga bersih
5	Pencampuran Adonan	Campur parutan kulit semangka dengan tepung tapioka, tepung maizena, tepung serbaguna, bumbu, garam, gula, dan pewarna makanan
6	Penggorengan	Panaskan minyak dan goreng hingga renyah
7	Penyaringan Minyak	Tiriskan menggunakan saringan
8	Pemberian Bumbu Tabur	Tambahkan bumbu sesuai selera
9	Pengemasan	Masukkan ke wadah atau kemasan plastik

**Tabel 2.** Alur Proses Produksi Stick Semangka  
Sumber: Penulis, (2024)

Cara pembuatan produk stick semangka yaitu :

- a. Alat dan Bahan
  1. Alat
    - a) Sendok
    - b) Gelas
    - c) Loyang
    - d) Saringan

- e) Pisau
  - f) Parutan
  - g) Belangan
  - h) Kompor
  - i) Spatula
  - j) tisu
2. Bahan
- a) Buah semangka
  - b) Tepung tapioka
  - c) Tepung maizena
  - d) Tepung sasa serbaguna (vanila)
  - e) Pewarna makanan
  - f) Garam
  - g) Gula
  - h) Penyedap rasa
- b. Langkah – Langkah Pembuatan Stick
1. Langkah pertama yaitu, Bersihkan semangka terlebih dahulu dengan air bersih
  2. Langkah kedua yaitu, potong semangka menjadi beberapa bagian besar atau potong setengah bagian terlebih dahulu untuk mempermudah pengerjaan.
  3. Langkah ketiga yaitu, Ambil kulit bagian dalam buah semangka, kupas kulit bagian dalam buah semangka menjadi bagian -bagian yang lebih kecil agar lebih mudah di parut.
  4. Langkah keempat yaitu, parut kulit bagian dalam buah semangka, gunakan parutan berukuran besar atau kasar lalu parut kulit bagian dalam buah semangka secara perlahan di atas wadah. Kumpulkan hasil parutan kulit bagian dalam buah semangka
  5. Langkah kelima yaitu, Kumpulkan hasil parutan kulit bagian dalam buah semangka dan cuci pakai air hingga bersih
  6. Langkah Ke Enam Yaitu, Campurkan kulit bagian dalam Buah Semangka yang sudah di parut ke dalam adonan yang sudah di berikan Penyedap Rasa.
  7. Langkah Ketujuh Yaitu, Tuangkan kulit bagian dalam Buah Semangka yang sudah di campurkan dengan adonan yang sudah diberikan penyedap rasa ke dalam wajan yang sudah terisi minyak yang sudah dipanaskan.
  8. Langkah kedelapan yaitu, angkat kulit semangka yang sudah matang kedalam tirisian untuk mengurangi kadar minyak yang masih banyak
  9. Langkah kesembilan yaitu, dinginkan kulit semangka yang sudah di tiriskan ,kemudian campur dengan bubuk balado
  10. Langkah kesepuluh yaitu, siap di sajikan dalam kemasan



**Gambar 2.** Proses Pembuatan dan pengemasan Stik Semangka (*Citrullus lanatus*)  
**Sumber:** penulis, (2024)

### Proses Produksi Selai Semangka

No	Tahap Proses	Uraian Kegiatan
1	Persiapan Bahan	Cuci bersih buah semangka, potong, dan ambil daging buahnya
2	Penghalusan	Haluskan daging semangka menggunakan blender atau ditumbuk
3	Pemasakan Awal	Masukkan semangka yang sudah dihaluskan ke dalam panci
4	Penambahan Bahan	Tambahkan gula pasir dan perasan jeruk nipis, aduk rata
5	Pemasakan Lanjutan	Panaskan campuran di atas api sedang
6	Pengadukan Rutin	Aduk terus agar gula larut dan campuran tidak gosong
7	Pemanasan Hingga Mendidih	Masak hingga campuran mendidih
8	Pengentalan	Masak hingga mencapai konsistensi yang diinginkan ( $\pm 30-45$ menit)
9	Pendinginan & Pengemasan	Dinginkan selai pada suhu ruang lalu masukkan ke dalam wadah atau jar tertutup

**Tabel 3.** Alur Proses Produksi Selai Semangka  
**Sumber:** penulis, (2024)

Cara pembuatan produk Selai semangka yaitu :

a. Alat dan Bahan

1. Alat

- a) Sendok
- b) Blender
- c) Gelas
- d) Loyang
- e) Saringan
- f) Pisau
- g) Belangan
- h) Kompor
- i) Spatula

2. Bahan
  - a) Buah semangka
  - b) Gula pasir
  - c) Jeruk nipis
- b. Langkah – Langkah Pembuatan Selai
  1. Cuci bersih semangka, potong dan ambil dagingnya.
  2. Haluskan daging semangka dengan blender atau di tumbuk
  3. Cuci bersih semangka, potong dan ambil dagingnya.
  4. Haluskan daging semangka dengan blender atau di tumbuk
  5. Masukkan semangka yang sudah dihaluskan ke dalam panci
  6. Tambahkan gula dan jeruk aduk rata
  7. Panaskan campuran di atas api sedang
  8. Aduk terus agar gula larut dan campuran tidak gosong
  9. Masak hingga mendidih
  10. Masak campuran hingga mencapai konsistenssi yang diinginkan, biasanya sekitar 30-45 menit selai akan mengental



**Gambar 3.** Proses Pembuatan dan pengemasan Selai Semangka (*Citrullus lanatus*)

Sumber: Penulis, (2024)

### **Kesimpulan dan Saran**

Kegiatan pelaksanaan pelatihan pembuatan stick dan selai ini dihadiri oleh 20 orang diantaranya yaitu Kepala Desa Pilohulata, Aparat Desa, dan Masyarakat Setempat. Tempat pelaksanaan pelatihan ini yaitu di Aula Kamtor Desa sukamakmur (Sasputri et al., 2023). Pemateri dalam pelatihan ini adalah Kordes Fikriabdullah. Kegiatan berlangsung selama 2 jam (Jufri et al., 2024). Metode yang digunakan dalam pelatihan ini yaitu metode demonstrasi dimana pemateri awalnya memberikan sedikit penjelasan mengenai buah semangka kemudian setelah itu pemateri dan mahasiswa mendemonstrasikan bagaimana langkah-langkah untuk membuat stick dan selai buah semangka (Qomariyah et al., 2022). Dalam pelaksanaan ini tidak memiliki kendala secara teori maupun materi dan biaya yang di gunakan pada pelaksanaan ini yaitu Rp. 479.000 yang digunakan untuk biaya konsumsi peserta, tamu undangan dan pemateri. Biaya tersebut berasal dari pelaksana yaitu mahasiswa KKP UG (Roziqin et al., 2024)



**Gambar 4.** Pecobaan stick dan selai buah semangka

Sumber: Penulis, (2024)

Setelah dilaksanakan kegiatan ini, hasil dari pelatihan ini yaitu masyarakat sudah paham cara pengelolannya dan terbilang mudah karena alat dan bahan yang digunakan bisa didapatkan di Desa Sukamakmur sehingga bisa mempermudah pembuatan stick dan selai buah semangka di rumah masing-masing (Al Qodri et al., 2025). Dan setelah dikonsumsi stick dan selai ini belum dipastikan memiliki khasiat seperti yang sudah dijelaskan di atas karena baru pertama kali dikonsumsi dan belum secara rutin sehingga masyarakat setempat belum memastikan khasiatnya (Santoso, 2020).

Setelah dilaksanakan kegiatan ini, hasil dari pelatihan menunjukkan bahwa masyarakat telah memahami cara pengolahan semangka menjadi produk olahan stick dan selai. Tingkat pemahaman ini terbilang tinggi, didukung oleh ketersediaan alat dan bahan yang mudah didapatkan di Desa Sukamakmur. Kondisi ini secara signifikan mempermudah replikasi dan keberlanjutan proses pembuatan stick dan selai buah semangka secara mandiri oleh masyarakat di rumah masing-masing.

Keberhasilan ini mengindikasikan bahwa metode pelatihan yang diterapkan dengan demonstrasi dan praktik langsung sangat efektif dalam mentransfer pengetahuan dan keterampilan praktis. Kemudahan akses terhadap bahan baku (semangka) dan alat produksi merupakan faktor kunci yang mendukung adopsi inovasi pengolahan ini. Hal ini sejalan dengan prinsip pemberdayaan masyarakat yang menekankan pada pemanfaatan potensi lokal dan transfer teknologi yang sesuai dengan konteks dan kapasitas masyarakat setempat. Potensi pengembangbiakan kemampuan ini secara mandiri oleh masyarakat adalah indikator keberlanjutan program yang baik, karena tidak terlalu bergantung pada intervensi eksternal dalam jangka panjang.

### **Kesimpulan dan Saran**

Dengan adanya potensi yang bisa dijadikan pangan fungsional dan dapat menambah nilai ekonomi masyarakat Desa Sukamakmur, maka mahasiswa memanfaatkan potensi

tersebut untuk dijadikan sebuah produk UMKM yaitu Stick dan selai buah semangka. Akan tetapi masyarakat Desa Sukamakmur belum sadar bahwa buah semangka mempunyai manfaat sangat besar bagi kehidupan, buah semangka, juga memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh manusia terutama daging merah buah semangka (*Citrullus Lanatus*). Buah semangka berkhasiat sebagai obat untuk menurunkan tekanan darah tinggi, mengandung berbagai macam vitamin, seperti vitamin A, vitamin C, vitamin B6, dan asam folat serta mineral seperti kalium dan magnesium. Selain itu buah semangka juga mengandung senyawa fitokimia seperti likolen dan citruline yang berfungsi sebagai meningkatkan kesehatan tubuh, dan juga membantu mengobati kesehatan ginjal karena semangka akan membantu meningkatkan aliran urin. Disarankan Perlu dukungan pihak pemerintah daerah terhadap adanya mahasiswa KKP hendaknya di tingkatkan lagi dalam bentuk material maupun non-material. Adanya dukungan dari pemerintah Daerah Kabupaten Gorontalo Gorontalo terhadap program Kerja KKP Universitas Gorontalo yang telah di selenggarakan berupa pendampingan dalam program pemberdayaan memanfaatkan potensi lokal. Perlu di perhatikannya pembangunan desa oleh pemerintah daerah demi meningkatkan kesejahteraan desa.

### Daftar Pustaka

- Al Qodri, M., Hanafi, R., & Hidayat, M. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Sosialisasi Progam UMKM Dalam Pembuatan Salad Buah Didesa Sanggalima. *Fusion: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 150–158.
- Aliansyah, F., Maulana, R., Syamila, C. Z., Armawi, A., Aulia, N., Wati, A., Khairina, M., Nurhayati, N., & Kesha, C. N. (2024). Inovasi Pengolahan dan Pemasaran Buah Nipah untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa Kilangan Aceh Singkil. *Teknodimas: Teknologi Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 105–111.
- Anggraeny, R. (2013). *Pelaksanaan program corporate social responsibilities (csr) pt. Indo tambangraya megah tbk dalam upaya pemberdayaan ekonomi kerakyatan di kelurahan bontang lestari*.
- Anwar, M. S., Putra, A. F., & Taufik, A. (2023). Pendampingan Pembuatan dan Pemanfaatan Keripik Kulit Semangka Sebagai Icon Oleh-Oleh Khas Tiyuh Margodadi. *Educommunity Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 57–66.
- Arianto, M. D., Djumlani, A., & Anggraeny, R. (2017). Pelaksanaan Program Corporate Social Responsibilities (CSR) PT. Indo Tambangraya Megah Tbk Dalam Upaya Pemberdayaan Ekonomi Kerakyatan di Kelurahan Bontang Lestari. *Jurnal Administrative Reform*, 1(2), 377–388.
- Bayuaji, D. G. A., Falah, E. K., Wirawan, L. H., Qurtubi, M. N., Amnur, F. P., Farhira, F. J., Mukhoyyarah, U., Laksmi, N. N. S., Puspita, R. R., & Rosiani, R. (2024). Pelatihan Pengembangan Produk Olahan Berbahan Dasar Semangka Berbasis Ekonomi Kreatif Di Desa Gapura, Lombok Tengah. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 7(3), 767–773.

- Fajri, S. R., Hajiriah, T. L., Fajri, N., Sarnita, F., Wibowo, S. E., Armiani, S., & Sutajaya, I. M. (2024). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Life Skills Berbasis Agrobisnis di Desa Gapura Kabupaten Lombok Tengah NTB. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 5(3), 511–518.
- Jufri, A., Bayuaji, D. G. A., Wirawan, L. H., Amnur, F. P., Farhira, F. J., Mukhoyyaroh, U., Laksmi, N. N. S., Puspita, R., Rosiani, R., & Fitriani, H. (2024). PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN BERBAHAN DASAR SEMANGKA BERBASIS EKONOMI KREATIF DI DESA GAPURA, LOMBOK TENGAH. *Jurnal Wicara Desa*, 2(4), 201–210.
- Marlina, I. (2023). *STRATEGI PEMASARAN PRODUK PERMEN JELLY KALAMANSI MELALUI KOPERASI KONSUMEN AL-MUAWANAH SYARIAH UIN FATMAWATI SUKARNO BENGKULU*. UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu.
- Muklas, I., Nisa, H., & Indriyani, Y. (2023). PENGEMBANGAN POTENSI KELOMPOK TANI SEMANGKA DESA LUBUK LINGKUK MENJADI PRODUK INOVASI KREATIF BERDAYA JUAL. *Semnas-Pkm*, 1(1), 344–353.
- Qomariyah, S. N., Maulindia, E. Z., & Annafis, M. I. (2022). PROSPEK KULIT SEMANGKA SEBAGAI BAHAN PENGELOLAHAN MANISAN KERING UNTUK PEMBERDAYAAN EKONOMI MASYARAKAT DESA BEDAH LAWAK, KABUPATEN JOMBANG. *ABDI WINA JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT*, 2(2), 129–135.
- Roziqin, A. K., Yanti, N. A., Damayanti, A., Safii, A. A., & Murtini, M. (2024). Penerapan Irigasi Tetes dan Inovasi Olahan Semangka untuk Pemberdayaan Petani Semangka Desa Nganti. *Capacitarea: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 8–16.
- Santoso, R. A. (2020). Pemanfaatan Potensi Desa Melalui Buah Semangka Sebagai Alternatif Dalam Aspek Perekonomian Desa Tenggor Kecamatan Balongpanggang. *DedikasiMU: Journal of Community Service*, 2(2), 370–380.
- Sasputri, D. C., Ali, M. F., Salma, N., Rohyin, H., Khotmah, N. K., Alhadi, M. A., Nafisiyah, I. N., Muttaqin, S., Rifáh, F., & Qoyis, A. (2023). AKSI PARTISIPATORI MENUJU DESA SWASEMBADA: PEMBERDAYAAN UMKM PENGOLAHAN KERUPUK BERBAHAN BUAH SEMANGKA DI DESA TROSONO KECAMATAN SEKARAN LAMONGAN. *JURNAL SINERGI*, 5(2), 6–9.
- Subianto, P., Irawan, I., Sabirin, S., Zakiah, W., Takari, D., Simbolon, T. R., Pungan, Y., Halim, A., Arituan, B., & Fauzi, R. A. (2024). Pendampingan Akses Permodalan dan Inovasi Pengolahan Buah Semangka Berkonsep Go green di Desa Henda. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 5(4), 6576–6582.