

Diferensiasi Produk *Nephelium Lappaceum* Linn sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Keluarga di Desa Baletbaru, Kecamatan Sukowono, Kabupaten Jember

Lilis Yuliati^{1*}, Gabriel Rianto Aritonang², Leonardo Kurniawan Sulaksono³, Salsabilla Firyal Luqyana⁴, Nazila Dwita Rahma Puspitasari⁵, Ati Musaiyaroh⁶, Nanik Istiyani⁷

lilisyuliati.feb@unej.ac.id^{1*}, gabrielrianto19@gmail.com²,
leonardokurniawanunej@gmail.com³, falsabilla150699@gmail.com⁴,
naziladwita@gmail.com⁵, atimusaiya@umina.ac.id⁶, nanik.feb@unej.ac.id⁷

¹Program Studi Ilmu Ekonomi

²Program Studi Teknik Kimia

³Program Studi Teknik Perminyakan

⁴Program Studi Teknik Sipil

⁵Program Studi Agroteknologi

⁶Program Studi Manajemen

⁷Program Studi Ekonomi Pembangunan

^{1,2,3,4,5,7}Universitas Jember

⁶Universitas Madani Indonesia

Received: 15 03 2025. Revised: 28 04 2025. Accepted: 04 05 2025.

Abstract : One way to implement the Tridharma of Higher Education is through the Community Service Program (KKN) in the form of student community service. KKN activities are carried out with the aim of developing and building the potential of the village or solving problems in the village. The Research Team consisting of Lecturers collaborated with students from the University of Jember in the University's Village Development Community Service (KKN UMD) in Baletbaru Village, Sukowono District, Jember Regency. Based on identification carried out through direct observation, Baletbaru Village has the potential for village development through the utilization of rambutan commodities that grow abundantly in almost all villages. The Community Service Team found the potential to create home products with high selling power. The method used in village development is the Business Model Canvas. The results of the community service produced products in the form of herbal drinks from rambutan skin with the brand "Anyis", cocktails from rambutan flesh with the brand "Legion", and chips from rambutan wedges with the brand "Bobi". The target of the work program is housewives in Baletbaru Village. The work program activities are expected to be an alternative to improving the family economy in Baletbaru Village.

Keywords : Economic development, Products, Rambutan.

Abstrak : Salah satu cara untuk melaksanakan Tridharma Perguruan Tinggi adalah melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang berupa pengabdian mahasiswa kepada masyarakat. Kegiatan KKN dilakukan dengan tujuan dapat mengembangkan serta membangun suatu potensi yang dimiliki oleh desa maupun menyelesaikan permasalahan yang ada di desa. Tim Peneliti

yang terdiri dari Dosen bekerjasama dengan mahasiswa Universitas Jember pada kegiatan Kuliah Kerja Nyata Universitas Membangun Desa (KKN UMD) di Desa Baletbaru, Kecamatan Sukowono, Kabupaten Jember. Berdasarkan identifikasi dilakukan melalui observasi langsung, Desa Baletbaru memiliki potensi pembangunan desa melalui pemanfaatan komoditas rambutan yang tumbuh subur di hampir seluruh desa. Tim Pengabdian menemukan potensi untuk menciptakan produk rumahan yang berdaya jual tinggi. Metode yang digunakan dalam pengembangan desa yaitu *Business Model Canvas*. Hasil pengabdian menghasilkan produk berupa minuman herbal dari kulit rambutan dengan merek “Anyis”, cocktail dari daging buah rambutan dengan merek “Legion”, serta keripik dari biji rambutan dengan merek “Bobi”. Sasaran program kerja tersebut yaitu para ibu rumah tangga di Desa Baletbaru. Kegiatan program kerja tersebut diharapkan menjadi alternatif peningkatan ekonomi keluarga di Desa Baletbaru.

Kata Kunci : Peningkatan ekonomi, Produk, Rambutan.

ANALISIS SITUASI

Baletbaru adalah desa di Kecamatan Sukowono, Kabupaten Jember. Desa Baletbaru berjarak sekitar 22 km dari pusat kota Jember. Desa ini memiliki luas 301,562 km² dan terdiri dari dua dusun, Dusun Krajan dan Dusun Sumbergayam, dengan 13 RW dan 34 RT. Jumlah penduduknya adalah 6.003 orang, terdiri dari 2.975 orang laki-laki dan 3.028 orang perempuan, dengan 1.939 KK. Bisnis utama masyarakat Desa Baletbaru adalah pertanian, dengan produk utamanya adalah padi dan tembakau. Selain itu, Desa Baletbaru memiliki potensi untuk menanam pohon rambutan yang sangat lebat di pekarangan rumah. Hampir setiap rumah memiliki pohon rambutan.



Gambar 1. Pohon Rambutan/ *Nephelium lappaceum* Linn

Rambutan (*Nephelium lappaceum* Linn), yang termasuk dalam famili Sapindaceae, merupakan salah satu buah tropis yang berasal dari wilayah Asia Tenggara, termasuk Indonesia. Ciri khas buah ini terletak pada kulitnya yang ditumbuhi duri lembut berwarna hijau, kuning, hingga merah saat matang (Sinulingga & Jayanti, 2023; Widiarti et al., 2013). Di Indonesia,

rambutan menjadi salah satu buah yang banyak digemari. Data dari Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2016 mencatat bahwa konsumsi rambutan masyarakat Indonesia rata-rata mencapai 0,084 kg per orang setiap minggunya (Anggara et al., 2020). Namun, beberapa data regional terbaru menunjukkan tren penurunan konsumsi rambutan di berbagai daerah yang disebabkan oleh dapat disebabkan oleh berbagai faktor, seperti perubahan preferensi konsumen, ketersediaan buah rambutan di pasaran, atau persaingan dengan buah-buahan lain. Buah rambutan terdiri atas tiga bagian utama, yaitu kulit, daging, dan biji, yang masing-masing memiliki manfaat kesehatan yang potensial. Kulitnya dipercaya dapat digunakan sebagai obat tradisional untuk mengatasi disentri dan demam serta meningkatkan sistem imun tubuh. Daging buah rambutan mengandung senyawa antimikroba yang dapat menghambat bakteri penyebab diare, sementara bijinya sering dimanfaatkan sebagai bahan obat herbal (Melati Sirait et al., 2023; Tingting et al., 2022). Dari aspek gizi, rambutan tergolong sebagai buah yang bernutrisi tinggi karena mengandung berbagai vitamin seperti A, C, B6, B12, serta mineral seperti kalsium, magnesium, dan zat besi (Sinulingga & Jayanti, 2023; Wayan Angelia Pradnyani & Muflih, 2024).

Melimpahnya hasil panen rambutan mendorong masyarakat Desa Baletbaru untuk meningkatkan konsumsi buah rambutan, terutama saat musim panen tiba. Mereka umumnya mengonsumsi bagian daging buah, sementara kulit dan bijinya belum dimanfaatkan secara optimal. Selain dikonsumsi pribadi, masyarakat juga menjual buah rambutan untuk memperoleh tambahan penghasilan. Namun, rendahnya harga jual rambutan menjadi permasalahan yang perlu dicari solusinya agar potensi ekonomi dari buah ini dapat dimaksimalkan. Menyikapi kondisi tersebut, Tim Pengabdian mengambil inisiatif untuk mengembangkan produk inovatif berbahan dasar rambutan dengan nilai jual yang lebih tinggi. Inovasi ini diharapkan mampu meningkatkan taraf ekonomi warga, khususnya ibu rumah tangga, sekaligus menjadi identitas khas desa yang dapat menarik minat masyarakat luar untuk berkunjung ke Desa Baletbaru.

Tim pengabdian mengembangkan produk berbahan dasar buah rambutan dengan mempertimbangkan kandungan gizi serta manfaat kesehatan yang terdapat pada seluruh bagian buah tersebut. Meskipun masyarakat umumnya hanya mengonsumsi daging buah rambutan, bagian lain seperti kulit dan bijinya menyimpan potensi besar yang dapat dimanfaatkan sebagai peluang usaha (Daiyanti et al., 2023). Berdasarkan hal tersebut, Tim Pengabdian merancang tiga jenis produk inovatif, yakni minuman herbal dari kulit rambutan, cocktail dari daging buah, serta keripik dari biji rambutan. Tim Pengabdian menerapkan perencanaan yang matang dan metode yang sistematis dalam pelaksanaan pengabdian supaya proses produksi berjalan optimal.

Tim Pengabdian melakukan identifikasi potensi, analisis bahan, serta konsultasi teknis secara menyeluruh selama pengembangan produk (Najah et al., 2025; Yuliati et al., 2025). Dengan upaya ini, diharapkan produk inovatif dari buah rambutan dapat tumbuh, berkembang, serta berkelanjutan, sehingga mampu meningkatkan kesejahteraan warga dan mendorong kemajuan Desa Baletbaru. Partisipasi aktif dari warga dan perangkat desa menjadi faktor penting dalam mendukung keberhasilan program ini.

SOLUSI DAN TARGET

Salah satu masalah yang dihadapi oleh masyarakat Desa Baletbaru adalah jumlah besar rambutan yang tidak dimanfaatkan dan harga jual yang rendah. Salah satu cara untuk mengatasi masalah ini adalah dengan membuat produk baru berbahan dasar rambutan yang memiliki manfaat kesehatan dan nilai jual yang lebih tinggi, seperti minuman herbal dari kulit rambutan, cocktail dari daging rambutan, dan keripik dari biji rambutan. Produk ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan warga, terutama ibu rumah tangga, dan menciptakan peluang bisnis baru yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Produk ini juga diharapkan menjadi ciri khas desa yang menarik pengunjung.

Pengabdian ini terdiri dari beberapa langkah. *Pertama*, identifikasi masalah dan potensi yaitu petakan masalah yang ada di desa terkait dengan produksi rambutan dan analisis kemungkinan pemanfaatan berbagai bagian buah rambutan. *Kedua*, produksi dan pengujian: membuat tiga minuman herbal dari kulit rambutan, cocktail dari daging rambutan, dan keripik dari biji rambutan. Produk diuji untuk memastikan kualitas dan keuntungan. *Ketiga*, pelatihan dan sosialisasi yaitu memberikan pelatihan kepada orang-orang, terutama ibu rumah tangga, tentang cara membuat dan memasarkan barang-barang inovatif ini dengan baik. *Keempat*, pemasaran dan penjualan: Meningkatkan daya jual produk dengan rencana pemasaran lokal dan media sosial. *Kelima*, evaluasi dan pengembangan: Mengevaluasi hasil dan dampak kegiatan terhadap ekonomi masyarakat, dan melakukan pengembangan produk lebih lanjut.

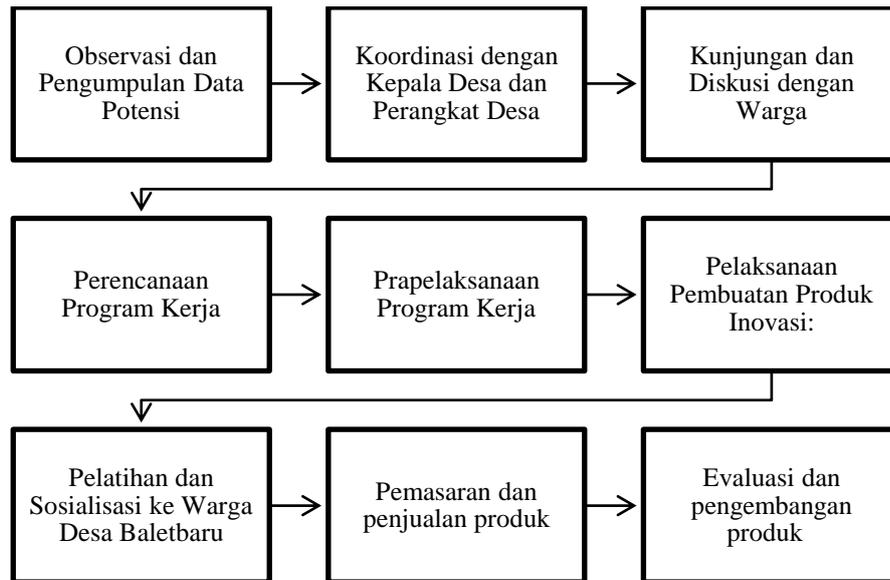
Target Pengabdian adalah *pertama*, target peningkatan perekonomian: meningkatkan pendapatan ibu rumah tangga melalui pembuatan dan pemasaran produk rambutan, dengan target peningkatan 20–30 persen per bulan. *Kedua*, target penjualan yaitu dalam dua bulan kegiatan, menjual setidaknya 100 unit produk inovatif. *Ketiga*, target sosialisasi dan pelatihan yaitu sekurang-kurangnya 70% warga Desa Baletbaru terlibat dalam sosialisasi produk dan pelatihan, dengan fokus pada ibu rumah tangga. *Keempat*, target pengembangan produk yaitu

mengembangkan setidaknya tiga produk kreatif berbahan dasar rambutan yang siap dijual secara lokal dan online.

METODE PELAKSANAAN

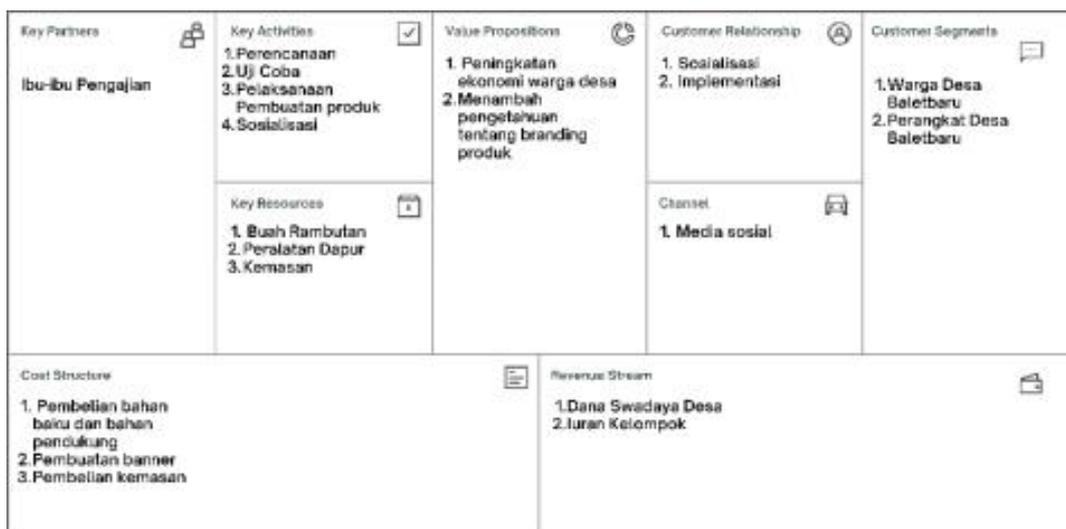
Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan Tim bersama mahasiswa akan dilaksanakan secara bertahap dengan langkah-langkah sebagai berikut: *Pertama*, Observasi dan Pengumpulan Data Potensi di Desa Baletbaru dengan Metode yang digunakan adalah Metode Observasi yang berupa pengamatan langsung terhadap objek yang teliti dengan pencatatan sistematis (Khaatimah et al., 2017), dengan melakukan peninjauan menyeluruh di Desa Baletbaru; Metode Studi Literatur dengan mengumpulkan referensi dari penelitian sebelumnya untuk memperluas wawasan dan perspektif, yang kemudian dianalisis untuk menarik kesimpulan dan hasil analisis ini menunjukkan bahwa buah rambutan, dengan segala manfaatnya, akan diolah menjadi minuman herbal, cocktail, dan keripik (Hartanto et al., 2020); Metode Wawancara: Dialog dengan pihak terkait, seperti Kepala Desa, Perangkat Desa, dan warga, untuk memperoleh data yang akurat mengenai target program dan kondisi di lapangan; dan metode dokumentasi. *Kedua*, Koordinasi dengan Kepala Desa dan Perangkat Desa Baletbaru: Melakukan diskusi untuk merencanakan pelaksanaan program kerja di desa tersebut.

Ketiga, Kunjungan dan Diskusi dengan Warga: Berdiskusi langsung dengan warga setempat untuk memahami lebih dalam mengenai pelaksanaan program kerja. *Keempat*, Perencanaan Program Kerja: Membuat perencanaan yang mencakup waktu pelaksanaan, target, kondisi lapangan, alat dan bahan yang digunakan, serta output yang diharapkan. Target peserta adalah ibu-ibu pengajian di sekitar desa. Bahan dan alat yang digunakan antara lain oven, kompor, dan bahan tambahan lainnya, dengan buah rambutan sebagai bahan baku. *Kelima*, Prapelaksanaan Program Kerja: Kegiatan yang dilakukan sebelum pelaksanaan produk, seperti pembelian bahan yang diperlukan, persiapan alat, serta pretreatment bahan. *Keenam*, Pelaksanaan Pembuatan Produk Inovasi: Tahap pengolahan produk inovatif berbahan dasar rambutan. *Ketujuh*, Pelatihan dan Sosialisasi ke Warga Desa Baletbaru: Menginformasikan kepada warga desa lainnya mengenai produk inovasi ini, agar pengetahuan yang didapat dapat bermanfaat dalam kehidupan mereka di masa depan. *Kedelapan*, Pemasaran dan penjualan produk secara lokal maupun media sosial: memberikan sosialisasi terkait pemasaran yang efektif dan efisien dan membantu pemasaran produk secara lokal maupun melalui media sosial. *Kesembilan*, Evaluasi dan pengembangan produk.



Gambar 2 Diagram Alur Pengabdian

Tahapan-tahapan tersebut dituangkan ke dalam *Business Model Canvas* sebagai acuan dalam implementasi program kerja sehingga memudahkan dalam pengerjaan program kerja.



Gambar 3. *Business Model Canvas* Website Desa Baletbaru

HASIL DAN LUARAN

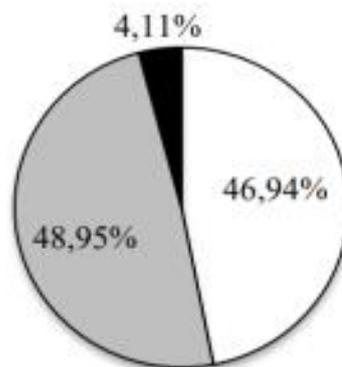
Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Desa Baletbaru, Kecamatan Sukowono, Kabupaten Jember, dalam bentuk pengembangan produk inovatif berbasis buah rambutan, berjalan dengan lancar serta memperoleh respon positif dari seluruh elemen masyarakat desa. Hal ini tercermin dari tingginya partisipasi dan antusiasme warga, termasuk perangkat desa, selama seluruh rangkaian kegiatan berlangsung, mulai dari proses pembuatan hingga tahap sosialisasi produk inovasi yang dilaksanakan di Balai Desa Baletbaru. Rangkaian kegiatan

tersebut merupakan bagian integral dalam upaya peningkatan perekonomian masyarakat desa, khususnya bagi kelompok ibu rumah tangga. Proses pelaksanaan kegiatan diawali dengan penyusunan rencana program kerja yang terstruktur. Tim pelaksana melakukan persiapan meliputi penyediaan alat dan bahan, serta melakukan pretreatment terhadap bahan-bahan tertentu yang akan digunakan. Pembuatan produk inovatif dilaksanakan di kediaman salah satu warga yang memiliki area dapur luas dan memadai, guna menunjang kenyamanan serta partisipasi aktif para ibu rumah tangga dalam proses produksi.



Gambar 4. Kegiatan Pembuatan Produk Inovasi Dengan Ibu-ibu Pengajian

Pengembangan produk inovatif dari buah rambutan melibatkan pemanfaatan tiga bagian utama: kulit, daging, dan biji. Berdasarkan data komposisi, kulit rambutan menyumbang sekitar 46,94% dari total berat buah, daging sebesar 48,95%, dan biji sekitar 4,11% . Mahmood et al. (2018) juga menyatakan bahwa akumulasi kulit dan biji rambutan mencapai sekitar 50% dari total bobot buah rambutan secara keseluruhan. Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS), produksi rambutan di Indonesia pada tahun 2023 mencapai 840.926 ton (Data Indonesia, 2023). Dengan demikian, estimasi total limbah berupa kulit dan biji rambutan mencapai sekitar 420.463 ton per tahun. Jumlah ini menunjukkan potensi besar dalam pemanfaatan limbah rambutan untuk dikembangkan menjadi produk bernilai tambah, seperti minuman herbal dari kulit rambutan dan keripik dari biji rambutan.



Gambar 5. Diagram Persentase Bagian-bagian Pada Buah Rambutan

Kulit buah rambutan telah dimanfaatkan sebagai bahan dasar minuman herbal karena kandungannya yang terbukti efektif dalam menurunkan kadar gula darah dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh (Anggara et al., 2020). Sementara itu, daging buah rambutan, yang biasanya dikonsumsi langsung tanpa pengolahan, menginspirasi pembuatan produk inovatif berupa cocktail. Cocktail, yang merupakan minuman modern yang populer di kalangan anak muda, dipilih sebagai produk inovasi kedua. Selain itu, untuk memperluas variasi produk inovasi, Tim pengabdian juga mengembangkan produk ketiga berupa keripik yang dihasilkan dari biji rambutan, menjadikannya sebagai alternatif cemilan sehat (Pratama et al., 2021).

Kulit buah rambutan dapat diolah dengan metode yang sederhana dan menggunakan teknologi yang terjangkau untuk dijadikan minuman herbal. Proses yang dilakukan melibatkan pengeringan kulit rambutan pada suhu 60°C selama satu hari, kemudian kulit tersebut dihancurkan menjadi serbuk halus. Tujuan dari proses ini adalah untuk meningkatkan luas permukaan kulit rambutan sehingga pelarut air dapat lebih mudah mengekstraksi kandungan bioaktifnya (Tambun et al., 2016). Setelah proses pembuatan selesai, produk minuman herbal ini diberi merek sebagai identitas produk, dengan nama "Anyis".



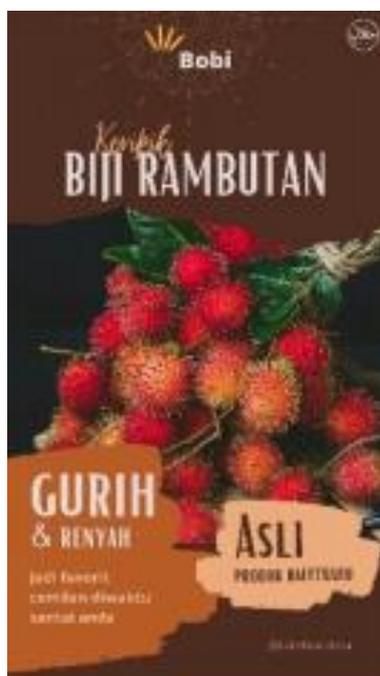
Gambar 6. Kemasan Minuman Herbal “Anyis”

Pembuatan *cocktail* dari daging buah rambutan dapat dilakukan dengan langkah-langkah sederhana yang mencakup pemilihan rambutan yang matang, pengupasan kulit, pembuangan biji, serta perendaman buah dalam air dingin untuk menghilangkan kotoran. Setelah itu, larutan gula dibuat dan dicampurkan dengan daging buah rambutan yang telah diproses, kemudian campuran ini disajikan dalam bentuk *cocktail*. Proses berlanjut dengan pengemasan, di mana gelas yang rapat dan aman digunakan sebagai wadah, mengingat kemasan tersebut umumnya digunakan dalam industri minuman modern untuk memastikan kesegaran dan daya tarik produk (Widiarti et al., 2013; Siregar & Pratama, 2020). Produk minuman inovatif ini diberi nama "Legion".



Gambar 7. Kemasan *Cocktail* “Legion”

Pengolahan biji buah rambutan menjadi keripik menggunakan metode yang relatif sederhana namun efektif. Proses dimulai dengan merendam biji rambutan dalam larutan air yang dicampur dengan kapur sirih dan kemiri selama sekitar dua hari. Proses perendaman ini bertujuan untuk mengurangi rasa pahit pada biji rambutan serta untuk menghasilkan tekstur yang lebih renyah pada produk akhir (Sari et al., 2017). Setelah perendaman, biji rambutan dipotong tipis-tipis sebelum digoreng menjadi keripik. Kemasan yang digunakan untuk produk ini adalah paper craft, yang tidak hanya ramah lingkungan tetapi juga memberikan kesan estetik yang menarik, terutama di kalangan konsumen muda. Kemasan yang menarik ini diharapkan dapat meningkatkan daya tarik visual dan menarik minat pembeli. Produk keripik biji rambutan ini diberi nama "Bobi".



Gambar 8. Kemasan Keripik “Bobi”

Pembuatan produk inovatif yang telah dilakukan akan terasa kurang optimal jika tidak diikuti dengan kegiatan sosialisasi yang efektif. Sosialisasi bertujuan untuk mengenalkan produk olahan dari buah rambutan kepada masyarakat, serta memberikan informasi yang lebih luas mengenai manfaat dan potensi produk tersebut. Selain itu, kegiatan sosialisasi ini juga mencakup materi terkait pemasaran yang penting bagi masyarakat desa dalam mengembangkan usaha (Mustamim et al., 2020). Tim pengabdian tidak hanya memberikan pengetahuan mengenai produk berbahan dasar rambutan, tetapi juga mengajarkan kerangka berpikir yang diperlukan dalam memulai usaha. Dengan demikian, ilmu yang diberikan kepada masyarakat desa tidak terbatas pada pemanfaatan satu bahan baku saja, melainkan dapat diterapkan untuk berbagai jenis produk lainnya. Hal ini diharapkan dapat memperluas wawasan dan membuka peluang ekonomi yang lebih besar bagi masyarakat. Gambar berikut menunjukkan dokumentasi kegiatan sosialisasi produk inovasi kepada masyarakat dan perangkat Desa Baletbaru.



Gambar 9. Kegiatan Sosialisasi Produk Inovasi dari Buah Rambutan

Berdasarkan hasil pengamatan, ibu-ibu pengajian yang terlibat dalam pembuatan produk inovasi ini menunjukkan antusiasme yang tinggi dan rasa ingin tahu untuk mencoba membuat produk tersebut. Melalui proses pembuatan ini, para ibu-ibu pengajian tidak hanya belajar cara mengolah rambutan, tetapi juga memperoleh pengetahuan tentang manfaat dari bagian-bagian buah rambutan yang sebelumnya tidak banyak dimanfaatkan, seperti kulit dan bijinya. Selain itu, sosialisasi yang diadakan di Balai Desa Baletbaru memberikan pemahaman yang lebih luas kepada warga desa dan perangkat desa mengenai kandungan gizi dan potensi yang ada dalam buah rambutan. Semua bagian dari buah rambutan, dari kulit hingga biji, dapat diolah menjadi produk yang bernilai jual tinggi. Pengetahuan yang diberikan mengenai pemasaran dan aspek ekonomi sangat penting, karena dapat membuka wawasan warga untuk tidak hanya mengandalkan satu bahan baku, tetapi juga mengembangkan produk inovasi lainnya dengan memanfaatkan sumber daya lokal yang tersedia di desa. Dengan demikian, Tim Pengabdian berharap bahwa pengetahuan ini dapat diterapkan kembali oleh masyarakat untuk

menciptakan produk berbasis bahan baku lain yang bernilai ekonomi dan bermanfaat bagi kesejahteraan mereka.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan Tim Pengabdian yang terdiri dari Dosen dan Mahasiswa KKN di Desa Baletbaru, Kecamatan Sukowono, Kabupaten Jember bertujuan untuk meningkatkan ekonomi masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, melalui inovasi produk berbasis buah rambutan. Kegiatan ini dimulai dengan pengumpulan data dan observasi di desa, diikuti dengan perencanaan produk inovatif yang melibatkan berbagai bagian buah rambutan, yaitu kulit, biji, dan daging rambutan. Produk inovatif yang dihasilkan meliputi minuman herbal dari kulit rambutan, cocktail dari daging rambutan, dan keripik dari biji rambutan. Seluruh tahapan tersebut dilakukan dengan menggunakan metode sederhana, namun efektif, seperti pengeringan, pengolahan, dan pembuatan produk yang melibatkan partisipasi aktif dari masyarakat setempat, terutama ibu-ibu pengajian. Selain itu, kegiatan sosialisasi juga sangat penting, tidak hanya untuk memperkenalkan produk-produk inovatif ini, tetapi juga untuk memberikan pengetahuan mengenai pemasaran dan ekonomi. Sosialisasi yang dilakukan di Balai Desa Baletbaru turut memperkenalkan masyarakat pada potensi besar buah rambutan, yang sebelumnya hanya dianggap sebagai buah musiman tanpa memanfaatkan semua bagiannya. Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini telah berhasil memberikan kontribusi nyata dalam peningkatan kesejahteraan masyarakat Desa Baletbaru, memperkenalkan konsep kewirausahaan, dan membuka peluang pasar untuk produk lokal berbasis buah rambutan. Diharapkan dengan adanya pengetahuan yang didapatkan, masyarakat desa dapat mengembangkan produk berbasis sumber daya lokal lainnya yang memiliki nilai ekonomi dan bermanfaat bagi kehidupan mereka.

DAFTAR RUJUKAN

- Anggara, D., Harianja, M. S., Musfitasari, A., Marselinha, M., Wahyudianto, F. X. A., & Fernandes, A. (2020). Potensi Limbah Kulit Rambutan (*Nephelium Lappaceum*) Sebagai Minuman Seduhan Herbal. *Jurnal Agroteknologi*, 13(02), 131. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v13i02.11576>
- Apriliana, E., & Hawarima, V. (2016). Kandungan Buah Rambutan (*Nephelium Lappaceum* L.) Sebagai Antibakteri Terhadap *E. coli* Penyebab Diare. *Majority*, 5(2), 126–130. <https://juke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/majority/article/view/1088>

- Daiyanti, V. M., Aini, N., Nurhaliza, B. I., Purwanto, D. K., & Ramdani, A. (2023). Pemanfaatan Limbah Kulit Rambutan Menjadi Produk Teh di Desa Karang Bayan Kecamatan Lingsar Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*. <https://doi.org/10.29303/jpmppi.v6i1.2997>
- Data Indonesia. (2023). Produksi Rambutan Indonesia Sebanyak 840.926 Ton pada 2022.
- Melati Sirait, S., Nabila Harpil, A., Try Alma, D., Andika, D., Fachrezy Shakti, F., Alvin Azhar Solihin, M., & Malikussaleh Suryana Putra, S. (2023). Pemanfaatan Biji Rambutan (*Nephelium lappaceum*) sebagai Produk Pangan Inovasi Martabak Tepung Biji Rambutan. *Warta Akab*, 47(1), 1–7. <https://doi.org/10.55075/wa.v47i1.175>
- Mustamim, M., Ula, L. F., & Widyastutik, L. (2020). Inovasi dan Strategi Pemasaran Produk Industri Kecil di Era New Normal. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 20–22. <https://doi.org/10.32764/abdimasekon.v1i1.1009>
- Najah, A., Yuliati, L., Subagio, N. A., & Musaiyarah, A. (2025). Pengaruh Religiusitas, Label Halal, dan Harga terhadap Keputusan Pembelian Konsum Muslim di Kabupaten Jember. *Indonesian Journal of Multidisciplinary Islamic Studies*, 6(1), 39–50. <https://doi.org/10.52593/mtq.06.1.03>
- Sinulingga, S., & Jayanti, O. (2023). Buah Rambutan untuk Cegah Anemia pada Ibu Hamil di BPM Muzilatul Nisma. *Seminar Kesehatan Nasional*, 2. <https://doi.org/10.36565/prosiding.v2i1.186>
- Tingting, Z., Xiuli, Z., Kun, W., Liping, S., & Yongliang, Z. (2022). A review: extraction, phytochemicals, and biological activities of rambutan (*Nephelium lappaceum* L) peel extract. In *Heliyon* (Vol. 8, Issue 11). Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2022.e11314>
- Wayan Angelia Pradnyani, N., & Muflih, M. (2024). Studi Analisis Zat Gizi Snack Bar Biji Rambutan Sebagai Alternatif Makanan Selingan Bagi Penderita Diabetes. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v23i1.5274>
- Widiarti, N., Wahyuni, S., & Mahatmanti, F. W. (2013). Pengolahan Buah Dan Biji Rambutan Sebagai Makanan Tradisional Koktail, Manisan, Emping Biji Rambutan Dan Obat Herbal Yang Berkhasiat. *Rekayasa*, 11(2). <https://doi.org/10.15294/rekayasa.v11i2.10136>
- Yuliati, L., Gusti Anugerah, E., Shulthoni, M., Roziq, A., & Musaiyarah, A. (2025). Studi Keberlanjutan Ekspor Produk Halal dan Global Value Chain Indonesia. *Prosiding Seminar Nasional Sosial Dan Humaniora*, 2, 41. <https://doi.org/10.29303/sh.v2i.3392>